

<<一道菜一个故事>>

图书基本信息

书名：<<一道菜一个故事>>

13位ISBN编号：9787801887238

10位ISBN编号：7801887239

出版时间：2006-10

出版时间：现代出版社

作者：逸文

页数：133

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<一道菜一个故事>>

### 内容概要

本册《荤素篇》所收菜品用料荤素兼具、相得益彰。

口味多样，有清淡、醇厚、鲜咸、甜香、清香等，风味独特；烹饪手法多样，烧、煮、炒、蒸、炸、煨、熘、烩等，一应俱全；有些菜家喻户晓，耳熟能详，如麻辣豆腐、鱼香肉丝、梅菜扣肉、东安子鸡、葱烧海参等，有些菜则偶有所闻，甚至闻所未闻，如泥鳅钻豆腐、仿罗汉菜心、喜沙肉、等，六十几道菜，道道菜有一个或令人喷饭，或娱人心情，或增人知识，或启人心智，或发人深省的故事。

## &lt;&lt;一道菜一个故事&gt;&gt;

## 书籍目录

为所欲为天颜怒，林家百万成子完——平桥豆腐（典出江苏·淮安，传世300年）有店无号不起眼，寻常之物上台面——麻婆豆腐（典出四川·成都，传世200年）盲妇错烹三合一，水中人参火起来——泥鳅钻豆腐（典出浙江·归安，传世200年）邀品御膳曾得宠，失意回乡传官——太守豆腐（典出江苏·高邮，传世500年）只因救得皇帝命，一跃龙门成御菜——瓢豆腐（典出安徽·凤阳，传世600年）香味扑鼻天子菜，村菜口味皇饭儿——鱼头豆腐（典出浙江·杭州，传世300年）赵佗始创客家人，思乡饺变烙豆酿——东江酿豆腐（典出广东·惠州，传世2000年）奸臣当道害忠良，油煮火烹熬秦桧——杂烩菜（典出河南民间，传世近千年）鸡鸭鱼肉大混杂，战战兢兢献霸王——烧杂烩（典出江苏·苏北，传世千年）川渝泡菜无所不泡，泡得路边酸菜之鱼——烧杂烩（典出江苏·苏北传世千年）只要佛祖不见怪，拜佛吃荤两不误——仿罗汉菜心（典出北京 新传世）米酒汤圆宵夜好，鳊鱼肥美菜薹香——红菜薹炒腊肉（典出湖北 传世200年）咸甜酸辣百味俱，鱼香不从鱼中来——鱼香肉丝（典出四川民间 传世未予考证）关云长铜镜赐福，铜关人粉皮度劫——粉皮肉丝（典出安徽·亳州 传世千年）隐者献韭叶芸香，孔明终七擒孟获——大蒜烧肉（典出四川 传世千年）饭熟菜香鼓士气，米粉蒸制成风景——粉蒸牛肉（典出湖北 传世600年）梅仙女恩泽客家人，东坡肉衍生客家菜——梅菜扣肉（典出广东 传世近千年）美国牛名扬天下，张牛肉名盖美国——洋葱牛肉丝（典出江苏·徐州 传世百年）祭鬼神蒸肉再回锅，凌翰林创百年川肴——回锅肉（典出四川 传世百年）秦淮河边一声雷，吓到蜀国仍心悸——锅巴肉片（典出四川 传世200年）……血旺杂碎本下水，丐人品出上等肴——毛血旺（典出重庆 传世200年）

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>