

<<中国陕菜>>

图书基本信息

书名：<<中国陕菜>>

13位ISBN编号：9787807129721

10位ISBN编号：7807129727

出版时间：2012-9

出版时间：西安出版社

作者：郑新民

页数：214

字数：110000

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>

<<中国陕菜>>

内容概要

陕菜是中华餐饮文化的一朵绚丽奇葩。
陕菜历经几千年历史文化积淀，形成了一套独有的风味特色和烹饪制作工艺，在中华餐饮文化史上具有不可替代的地位。
《中国陕菜：官府菜》一书，深入挖掘陕西官府菜的文脉祖源，系统总结官府菜烹饪技法，提出了官府菜创新的基本理论，为陕菜文化的宣传推广做了有益的尝试。
该书图文并茂，可读性强，也可以说她是一本《舌尖上的陕西》，值得一读。

<<中国陕菜>>

作者简介

郑新民 生于1954年，长安韦曲人，十六岁学厨。

师从靳宣敏、张生财、薛成荣、庞学德和翟耀民等多位名家大师，深得陕菜精髓，近代陕西官府菜第三代嫡系传人。

现任中国烹饪协会名厨专业委员会常委、全国百名中国烹饪大师金爵奖获得者、国家烹饪一级评委、国家级烹饪裁判员、高级烹饪技师、陕西烹协名厨专业委员会主任、陕西省技术能手。

主要著作：《家宴菜谱》《烹饪技巧菜谱》《实习菜谱》。

参与编写《中国名菜谱·陕西风味》《陕西烹饪大典》等。

郑可望 1945年生于长安杜曲，汉语言文学专业毕业。

现为中国食文化研究会理事，陕西省烹协副秘书长。

参编《中国名菜谱·陕西风味》《新编陕西名小吃》《清真饮食指南》和大型辞书《中国烹饪文化大典》。

发表烹饪文化文章数十篇。

朱立挺 民俗文化学者，陕西师范大学文学院副教授，陕西省民俗学会理事。

主讲《关中饮食文化》等课程。

曾独著、合著、编著图书多部，发表陕菜研究文章近百篇。

郭国强 1972年出生。

师从郭治恩、卢建超、邓省齐、郑新民等多位前辈名家，近代陕西官府菜第四代嫡系传人。

陕西省烹饪餐饮行业协会理事、西安大唐博相府文化艺术酒店行政总厨。

2012年，获中烹协“中华金厨奖”。

<<中国陕菜>>

书籍目录

前言

第一章 陕西官府菜的历史文化渊源

一、陕西官府菜的起源和发展历史

二、陕西官府菜的近代传承

三、“陕西官府菜制作技艺”被确认为省级非物质文化遗产

第二章 陕西官府菜的风味特色及人文价值

一、官府菜的风格特色

二、官府菜的食材资源

三、官府菜的烹调技艺

四、官府菜的营养保健价值

五、官府菜的社会文化价值

第三章 陕西官府菜之经典菜品

一、官府菜菜品综述

二、经典凉菜

三、经典热菜

四、面点小吃

第四章 陕西官府菜之官府宴

一、官府宴概述

二、官府宴名宴

(一)周八珍

(二)烧尾宴

(三)曲江宴

(四)大唐尚书宴

(五)大唐相府宴

第五章 陕西官府菜之创新菜

一、陕西官府菜传承和创新的原则

二、陕西官府菜创新的四个成菜方法

三、陕西官府菜创新菜与传统菜之对比

附录 大师原来是这样炼成的

后记

<<中国陕菜>>

编辑推荐

陕菜是中华餐饮文化的一朵绚丽奇葩。

陕菜历经几千年历史文化积淀，形成了一套独有的风味特色和烹饪制作工艺，在中华餐饮文化史上具有不可替代的地位。

由郑新民、郑可望、朱立挺、郭国强编著的《中国陕菜(官府菜)》一书，深入挖掘陕西官府菜的文脉祖源，系统总结官府菜烹饪技法，提出了官府菜创新的基本理论，为陕菜文化的宣传推广做了有益的尝试。

该书图文并茂，可读性强，也可以说她是一本《舌尖上的陕西》，值得一读。

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>