第一图书网, tushu007.com

<<八方食尚>>

图书基本信息

书名：<<八方食尚>>

13位ISBN编号：9787807137467

10位ISBN编号：7807137460

出版时间：2009-1

出版时间：山东画报出版社

作者：王子辉

页数：180

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

内容概要

《八方食尚》作者在吃中吃出了自己的个性，作者吃的感悟已不是好吃或不好吃的新发现，而是有了认识吃的全新视角和思维。
尤其使作者惊羡的是，中国不同地域和民族的吃，可谓东西迥异、南北殊同、千变万化、大异其趣。徜徉于华夏饮食的浩瀚之海，菜肴膳馔无不呈现着多彩多姿的风情，烹制食用也无不展一下出变化多端的风趣，流派品格亦无不彰显着意境独特的风韵。

作者简介

王子辉，1954年生于陕西蓝田，毕业于陕西师范大学中文系。
20世纪70年代后期即开始从事饮食文化研究。
先后任商业部西安烹饪技术培训站站长，西安烹饪研究所所长、研究员，西安旅游烹饪学院院长、教授。
1995年被评为国务院终身享受政府特殊津贴专家。
已出版著作三十余部。
着有《中国饮食文化论》、《隋唐五代烹饪史纲》、《中国古代饮食》、《周易与饮食文化》、《中华饮食文库·中国菜肴大典》、《曲江宴与曲江春》、《素食纵横谈》、《素食养生谭》等。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

小引肴馔风情北京烤鸭第一味东北鹿肴领风骚津门鸩菜展创意晋人嗜酸与吃醋内蒙草原手把肉维族的“两抓一烤”兰州百合喜成宴独擅胜场羊道汤关中面食风情煨鱿鱼丝的功夫大巴山火塘文化我爱四川鱼香味云南汽锅鸡无燕肉的洛阳燕菜 从鲁人嗜葱说起什锦一品锅扬州狮子头蒸鲥鱼与炒虾仁竹笋腌鲜断想黄山的“三石”鱼米之乡话鱼圆广东的片皮乳猪骨髓汤与龟苓汤肇庆古刹品上素海南忆，最忆是明炉客家人的饮食特色食用风趣巧妙各有不同的鸽菜南北食藕之异趣煨鸽蛋与掌上明珠无鳞公子多贡献芬芳馥郁椿芽菜杂话鸭杂我嗜食的豆腐菜脱俗高雅品茶肴白果的异名与食法竹荪菜肴亦多彩螃蟹与醉蟹异彩纷呈说血菜鸡蛋炒饭也有别大不一样的肚子菜臭豆腐食用四则五花八门数虫菜狗肉名馔多姿多彩做驴肉各有绝招夜游台北华西街流派风韵菜系之首的鲁菜我所认识的淮扬菜川外人话川菜粤菜何以风九州岛秦菜艺术风格感言淡雅平和的豫菜走马观花说湘菜桂林食话云南少数民族食风说略海南菜的感慨与遐思越文化打造的绍兴菜由楼外楼说到浙菜闽菜印象台湾菜肴面面观

章节摘录

插图：

编辑推荐

《八方食尚》由山东画报出版社出版。

第一图书网, tushu007.com

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