

<<舌尖上的潮汕>>

图书基本信息

书名：<<舌尖上的潮汕>>

13位ISBN编号：9787307115095

10位ISBN编号：7307115093

出版时间：2013-1-1

出版时间：武汉大学出版社

作者：陈坤达

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>

## <<舌尖上的潮汕>>

### 书籍目录

引言：一个特殊群落发动的味觉革命  
潮汕人独具特色的饮食文化  
一生的“潮味”  
一、潮汕菜的第一味：海鲜菜肴  
海鲜之奇  
海鲜之异  
鱼文化  
潮味：还原鱼的本质  
大公：海鲜的朋友和敌人  
渔港之痛  
不可或缺的威：晒海盐  
香喷喷的迭濠鱼饭  
二、潮汕平原上成长的丰富食材  
母土的气息：姜薯  
佛手老香黄  
黑不溜秋的名品：鼠 糕  
潮汕情味：青橄榄  
大吉大利：潮州柑  
萝卜，幸福的感觉  
龙眼情  
淳朴的乌榄，淳朴的情怀  
生命的绿茵：青草药  
三、草根部落菜根香  
最潮味：咸菜  
菜脯，穷人的本味  
牛肉丸，化不开的情结  
会舞蹈的“面猴”  
老街深处蚝烙香  
远去的古镇市声  
四、潮汕节俗的味觉标记：祭品  
潮汕人过年  
七样羹：潮汕的蔬菜节  
元宵食甜圆  
七月祭孤  
悠悠桃 情  
古风犹存：“食桌”礼仪  
五、关于潮汕菜的传说和源流  
护国菜  
卤鹅飘香  
薄壳传奇  
六、功夫茶的味觉境界  
功夫茶香  
山的味道：凤凰单枞茶  
暮色中的老饼铺  
附

<<舌尖上的潮汕>>

保护和擦亮潮汕美食老字号品牌

后记

入味——潮汕菜传承的密码

<<舌尖上的潮汕>>

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>