第一图书网, tushu007.com

<<湘菜>>

图书基本信息

书名：<<湘菜>>

13位ISBN编号：9787535773913

10位ISBN编号：7535773915

出版时间：2012-11

出版时间：梁小进、张好、 文选德 湖南科学技术出版社 (2012-11出版)

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

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

源远流长话佳肴：湘菜源流《楚辞》中的荆湘菜肴西汉时期的湖湘佳肴三国南朝时代的湖湘饮食唐宋名人笔下的湖南菜肴清代中后期长沙的宴席庄赓良改进湖南菜“ 组庵菜 ”的来源民国时期的“ 萧宋 ”良缘地灵人杰品佳肴：湘菜美食家何绍基唐际盛曾国藩左宗棠谭钟麟庄赓良谭延闿唐生智陶菊隐萧石朋黄性一巧作珍肴亦大家：湘菜名厨“ 湖南第一名厨 ”谭奚庭一代名厨曹荩臣萧荣华柳三和宋善斋毕河清舒桂卿蔡海云彭长贵罗凤楼“ 湘菜泰斗 ”石荫祥曹恒斌许菊云“ 湘菜大使 ”王墨泉“ 画人而兼庖人 ”张志君从外交官到“ 世界名厨 ”：钟武雄万紫千红竞芬芳：湘菜名店火宫殿酒家美食玉楼东清真李合盛餐馆福星楼酒家徐长兴烤鸭店吉星楼筵席馆许宏茂饭馆曲园酒家味腴酒家清真第一春酒店盟华园饮食店长沙饭店又一村饭店友友南景饭店新长福酒店秦皇食府筷乐潇湘千姿万态呈风流：湘菜名肴全家福百鸟朝风组庵鱼翅组庵裙边火腿虾仁藕夹松鼠鳜鱼火方银鱼麻辣子鸡荷叶粉蒸鸡东安子鸡三层套鸡子龙脱袍一鸭四吃牛中三杰花菇无黄蛋槟芋扣肉粉蒸排骨三腊合蒸油焖火焙鱼家常豆腐豆豉辣椒橘露汤圆拔丝蜜柚大宴家餐古风存：湘菜习俗岁时节令食俗日常食俗及待客食俗祈福禁忌食俗少数民族菜肴食俗湘人嗜辣湘人嗜食狗肉百花园中一奇葩：湘菜艺术刀工造作之奇烹制调味之巧餐具器用之美美名佳号之雅名人与湘菜曾国藩与湘菜左宗棠塞外谈湘菜彭玉麟饮食之异郭岂焘赞乡昧杨昌濬西北尝湘味王闿运诗赞灰汤鸭陈海鹏与新河鸭谭延闽与茶陵生姜章太炎盛赞红煨白鳝林伯渠早年宴饮长沙毛泽东偏爱家乡菜贺龙与沅陵“ 红烧鲨鱼头 ”宋庆龄与“ 糖(酥)醋排骨 ”邓小平与豆豉辣椒蒸排骨谭政与砂锅炖豆腐王首道与浏阳豆豉王震叮嘱振兴湘菜香溢天下：走向全国、走向世界京城无处不飘“ 湘 ”民国时期南京的湘菜沪上“ 洞庭春 ”深、穗“ 湘菜之风 ”“ 人间天堂 ”湘菜情福州流行湖南菜台北的湘菜馆湘菜的法国、刚果之行湘菜在德国美国的湘菜热潮附录：历代名人咏湘菜诗词选参考文献后记

编辑推荐

梁小进和张好编著的《湘菜》内容介绍：饮食是一种经济现象，也是一种文化现象。
作为湖湘人民千百年来经济与文化生活的结晶，湘菜也体现出一种独具地方特点的文化色彩。
历代文化名人的辛勤培育，众多名厨大师的精心制作，湘菜的发展登峰造极，已经成为一种独具一格的艺术。
其奇巧多变的刀工，精妙无比的调味，精致典雅的餐具，高雅别致的命名，无不体现出湘菜艺术之所在。
湘菜的名席名肴，成为了一种独特的艺术品，而名厨大师们则是这一艺术品的创作者。
湘菜艺术已成为中华饮食文化园地中一朵鲜美娇艳的奇葩！

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