

<<粤菜诗集>>

图书基本信息

书名：<<粤菜诗集>>

13位ISBN编号：9787536141285

10位ISBN编号：7536141289

出版时间：2011-10

出版时间：广东高等教育出版社

作者：何世晃

页数：181

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>

<<粤菜诗集>>

内容概要

本书的内容十分丰富，有厨艺技术的解密，也有食材的诠释，有名菜溯源，也有典故的评说，有对厨艺、名菜发展的赞颂，更有对厨艺、名菜创造者的咏叹。你在这个诗海里随意捞出一滴水珠都犹如珍珠般闪亮。

本书诗歌构思巧妙，立意深远，通俗易懂，不落俗套。诗歌的写作手法多样，衬托对比、首尾呼应、情景交融、托物言志、咏物抒情得心应手，夸张、比喻、白描、渲染运用得出神入化，令人赏心悦目。

更值得一提的是，何大师借诗展现的学艺态度、发展粤菜愿望：对后人期望等多方面的思想心声，颇发人深省，耐人寻味，值得我们：思考和践行。

本书将粤菜菜品升华为、诗，通过诗彰显粤菜技艺、渊源和文化，揭示粤菜的精髓，极具烹饪技艺学习价值、文化艺术欣赏价值和思想素质修养价值。

<<粤菜诗集>>

作者简介

何世晃1933年出生于广东省佛山市，中共党员，先后在广州南亚居、大华酒家、大同酒家、南方大厦酒楼从事烹饪工作，师从罗坤大师。

曾是广州市第八届人大代表、中国烹饪协会理事、国家餐饮业一级评委、佛山市顺德厨师协会荣誉会长、广州市旅游学校技术顾问、广东烹饪协会技术顾问、广州地区饮食行业协会和广州地区烹饪协会技术顾问。

2007年荣获“全国餐饮业特殊贡献奖”，2009年荣获“中国餐饮业功勋人物”称号(全国共60名)，编著有《粤点诗集八十首》、《广州点心教材》。

并主笔(与黄辉、麦锡合写)编写了《罗坤点心选》四本，即《蔬果点心》、《星期美点》、《四季点心》、《筵席点心》。

<<粤菜诗集>>

书籍目录

- 01.清汤鱼肚——金昂
- 02.蚝油鲍片——飘逸
- 03.虾子扒海参——首强
- 04.红烧大群翅——慢工
- D5.八宝鸭——藏锦
- 06.白切鸡——奇葩
- 07.乳猪全体——奏功
- 08.生炒排骨——猫爪功
- D9.菜软牛肉——孺牛
- 10.鼎湖上素——无价珠
- 11.黄埔蛋——赛罗衣
- 12.大良炒牛奶——绝配
- 1].正宗盐焗鸡——驻颜
- 14-.大闸蟹——湖光
- 15.八宝冬瓜盅——意浓
- 16.绉纱圆蹄——锦团
- 17.东山白切羊——留芳
- 18.烧鹅——腴蜜
- 19.炖禾虫——钵空
- 20.红烧乳鸽——飘液
- 21.清蒸桂鱼——布钱
- 22.香露炖北菇——浓香
- 23.卤水鹅——领风骚
- 24.文苻鲤——地灵
- 25.葵花鸡——髓香
- 26.锦绣肉丁——吉庆
- 27.白云猪手——故乡情
- 28.香芋扣肉——同爱
- 29.白焯螺片——雁惊
- 30.玉簪田腿——精华
- 31.蟹扒豆苗——篱问
- 32.滑蛋鲜虾仁——艳画
- 33.竹笙川蟹钳——艳花
- 34.炒桂花翅——精炼
- 35.炸生蚝——羨仙
- 36.蒜子桂脯——腔溢
- 37.灵芝炖羊胎——轩昂
- 38.蜜汁叉烧——服刁
- 39.玉兰炒土鱿——穗丰
- 40.百花酿凉瓜——苦乐
- 41.东江豆腐煲——诉情
- 42.五柳鲩鱼——柳香

.....
作者后语

<<粤菜诗集>>

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>