

<<食札思录>>

图书基本信息

书名：<<食札思录>>

13位ISBN编号：9787547408636

10位ISBN编号：754740863X

出版时间：2013-1-1

出版时间：山东画报出版社

作者：韩韬

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>

## <<食札思录>>

### 内容概要

作者韩韬先生，打小儿生活在济南，熟悉济南的一草一木，熟悉实验中学旁边的的老黑炒花生，熟悉大明湖边的蒲菜，熟悉回民小区的羊汤烧饼。

《食札思录》记录作者所到之地的美味：如丹东的腌蟹、大碴粥、江鲤、马家传统焖子；长沙的街头小吃、霸王鸭、白辣椒；等等等等，美食美味，记录笔下，齿颊留香等。

## <<食札思录>>

### 作者简介

韩韬，八零后，生于济南，求学于湖南。

学理科，爱文学，好吃好喝。

因难忘记忆中的老味道，在新浪微博上开设写食栏目《食札思录》，并因此结交下许多食界良师益友，现为《天下美食》杂志写专栏，专谈些古旧老菜。

<<食札思录>>

书籍目录

第一辑 济南

第一篇 从包子写起

第二篇 甜沫儿？

添么？

第三篇 大明湖老鲁菜

第四篇 早点岂能点点而已

第五篇 油旋儿

第六篇 酥了一锅

第七篇 童趣与虫趣

第八篇 羊汤

第九篇 玉谦旗袍

第十篇 酒菜儿

第二辑 丹东

第一篇 水煮花生

第二篇 腌蟹

第三篇 黄蚬

第四篇 小饹粥与大饹粥

第五篇 江鲤

第六篇 马家传统焖子

第七篇 豆腐脑

第八篇 吊炉饼与豆腐汤

第九篇 美味毒虫

第十篇 甜美

第十一篇 黄瓜

第十二篇 黑蚬炒饹子

第三辑 京豫

第一篇 豆汁儿

第二篇 卤煮火烧

第三篇 爆肚儿

第四篇 羊蝎子

第五篇 牡丹燕菜

第六篇 糊辣汤

第七篇 酸汤面叶

第四辑 长沙

第一篇 玉楼东

第二篇 臭豆腐

第三篇 街头小吃

第四篇 嗦粉呷面

第五篇 火宫殿的小吃(之一)

第六篇 火宫殿的小吃(之二)

第七篇 辣椒炒肉

第八篇 大盆酱油花菜

第九篇 烧辣椒与皮蛋

第十篇 大鱼大肉

## &lt;&lt;食札思录&gt;&gt;

- 第十一篇 白辣椒
- 第十二篇 土匪猪肝
- 第十三篇 口味
- 第十四篇 霸王鸭
- 第十五篇 长沙的“长约翰”和“甜甜圈”
- 第十六篇 游凤凰
- 第十七篇 坛子菜
- 第五辑 扬州
- 第一篇 大煮干丝
- 第二篇 扬州三头
- 第三篇 盐水鹅
- 第四篇 豆腐与长鱼
- 第五篇 扬州的鹅
- 第六辑 川渝
- 第一篇 蒜泥白肉
- 第二篇 肥肠粉
- 第三篇 毛血旺与口水鸡
- 第四篇 江津米花糖
- 第五篇 豆花饭
- 第七辑 徽州
- 第一篇 “轻度腐败”
- 第二篇 石头裸
- 第三篇 “油重好色”
- 第四篇 云雾肉
- 第五篇 工夫小菜
- 第六篇 冬瓜饺南瓜包
- 第八辑 “微”食札
- 第一篇 白饭
- 第二篇 糯米饭
- 第三篇 白粥
- 第四篇 芹菜炒肉丝
- 第五篇 麻婆豆腐
- 第六篇 干烧鱼
- 第七篇 三杯鸡
- 第八篇 清淡鸭汤
- 第九篇 炒青菜
- 第十篇 素高汤
- 第十一篇 红烧肉
- 第十二篇 清蒸鱼
- 第十三篇 肉丁馒头
- 第十四篇 臭豆腐蒸豆腐
- 第十五篇 清汤牛腩
- 第十六篇 虾米焖葱
- 第十七篇 早餐蛋
- 第十八篇 白菜炖豆腐
- 第十九篇 枣蓉碗糕
- 第二十篇 鱼汤扣羊排

<<食札思录>>

- 第二十一篇 原味羊排
- 第二十二篇 酿芸豆
- 第二十三篇 雪菜大汤黄鱼
- 第二十四篇 蒸鲫鱼汤
- 第二十五篇 花生鱼尾汤
- 致谢
- 序言

<<食札思录>>

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>