

<<酸甜苦辣咸>>

图书基本信息

书名：<<酸甜苦辣咸>>

13位ISBN编号：9787549526994

10位ISBN编号：7549526990

出版时间：2013-1

出版时间：广西师大出版社

作者：唐鲁孙

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>

<<酸甜苦辣咸>>

内容概要

“他这道天下第一菜，是先把鸡汤煮成浓汁，虾仁番茄爆火略炒，加入鸡汁轻芡，油炸锅巴一盘，趁热浇上勾过芡的鸡汁番茄虾仁，油润吐刚，声爆轻雷，列鼎而食，色、香、味、声，四者悉备，既中看又中吃。”

本书是唐鲁孙美食文章结集，自号“馋人”的唐鲁孙先生，游遍大江南北，遍尝中华美味，本书便是他“吃文化”与“吃艺术”之集萃。

书中所及大菜小点、御宴街摊，不仅有在行的品评高论，更有精到的烹技描述。

作者丰厚的文化底蕴及其殷殷怀旧之情迥显纸面。

1. 华人谈吃第一人——唐鲁孙出身显赫，见多识广，以其博闻强记和细腻动人的文字功夫，写下中华吃文化之精髓所在，真要探讨“舌尖上的中国”，唐鲁孙的作品恐怕是功力最深，也最有韵味的，尤为难得的是，在“吃”之外，唐鲁孙还记录下很多鲜为人知的民俗掌故、宫闱秘闻，以及清末民初的服饰、手工艺、年俗、名人轶事等，这些珍贵内容于文化的传承和资料的保存，也是有极大价值的。

2. 值得全套收藏散文经典——此次再版修订了前版中出现的少量错漏并重新排版，由著名设计师陆智昌统一操刀设计，以小精装的形式推出，“侠有金庸，史有高阳，吃有鲁孙”，唐鲁孙是中国饮食类作者中最具代表性和传奇性的人物，这一版本则是唐鲁孙作品最齐全、最完善、最精美的版本，爱书之人不可错过。

<<酸甜苦辣咸>>

作者简介

唐鲁孙，本名葆森，字鲁孙。

1908年9月10日生于北京，为满族镶红旗后裔，他的曾叔祖父长叙，官至刑部侍郎，其二女并选入宫侍奉光绪，为珍妃、瑾妃。

唐鲁孙是珍、瑾二妃的侄孙，他七八岁的时候，进宫向瑾太妃叩拜春节，被封为一品官职。

唐鲁孙先后毕业于北京崇德中学、北京财政商业专门学校，曾任职于财税机构，后只身外出谋职，游遍大江南北，先后客居武汉、上海、泰州、扬州等地。

1973年，唐鲁孙退休后专事写作，1985年病逝于台湾。

唐鲁孙见多识广，对民俗掌故知之甚详，对北京传统文化、风俗习惯及宫廷秘闻尤所了然，有民俗学家之名。

加之出身贵胄，有机会出入宫廷，亲历皇家生活，习于品味家厨奇珍，又遍尝各省独特美味，对饮食有独到的见解，而被誉为“中华谈吃第一人”。

<<酸甜苦辣咸>>

书籍目录

辑一 小菜

红白芸豆、豆腐丝、烂蚕豆3

酱肘子、炉肉、熏雁翅 9

下酒隽品乌鱼子15

煮五香茶叶蛋秘诀 20

果脯、蜜饯、挂拉枣儿 .24

桂子飘香栗子甜. 30

槟榔、砂仁、豆蔻 .35

辑二 主菜

吃饺子杂谈 45

北平吃饺子几样年菜

51打卤面 56

请您试一试新法炸酱面 61

鸡蛋炒饭 65

烤涮两吃，经济解馋 69

青海美馐烤牦牛肉 75

湖州的板羊肉和粽子 79

山东的肉火烧 85

鸡包翅雅号“千里婵娟” 88

白菜包和生菜鸽松 91

举筷不忍吃鸽子97

鲜腴肥嫩的青海鲤鱼 103

赏菊何须羨持螯 107

辑三 点心

五毒饼 115

送信的腊八粥. 119

元宵细语125

蜂糖糕和翡翠烧卖 132

扬州名点蜂糖糕138

鸡蛋糕越来越美 142

啤酒挤啜谭. 149

辑四 综论

清宫膳食 159

吃大师傅：二品顶戴的阔厨子余双盛 167

宰年猪174

冬补琐谈 178

蛋话187

飘在餐桌上的花香. 196

献岁几样吉祥菜205

一桌标准江苏菜212

天津独特的小吃 217

武汉三镇的吃食 223

<<酸甜苦辣咸>>

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>