

<<名贤咏题菜谱>>

图书基本信息

<<名贤咏题菜谱>>

前言

张苏华先生是位有心人。

他花了二十多年的时间，研究烹饪技术和烹饪理论，融理论与操作于一体，自成一家。

更难能可贵的是，他又花了十几年的时间，编一本《名贤咏题菜谱》，邀集北京、上海、山东、福州、厦门等地的书画家，为一百种名菜书写菜谱名，章草大家王蘧常题写了书名。

编一本菜谱不难，集诸家的书法作品，则人不易。

苏华先生孜孜以求，东奔西走，如燕子衔泥，日积月累，终于心想事成。

中国的烹饪艺术闻名遐迩，为世所称道；中国的书法艺术又是中华民族文化的瑰宝，源远流长。

一边品尝美味佳肴，一边欣赏书法艺术，二美皆具堪称生活中两大快事。

现在《名贤咏题菜谱》即将出版，将两种艺术汇集于一书，无疑是一个创造。

我相信，热爱中华民族文化的读者朋友一定会欢迎这本书的。

收集于本书的百余位书画家题写的菜谱，真草隶篆，诸体皆备，不少书家的作品富有创意，真可谓是一部美不胜收的书林大观。

这本书出版之际苏华先生嘱我写一点话，虽在病中，仍乐而为之，是为序。

写于1997年5月16日

<<名贤咏题菜谱>>

内容概要

张苏华先生是位有心人。
他花了二十多年的时间，研究烹饪技术和烹饪理论，融理论与操作于一体，自成一家。
更难能可贵的是，他又花了十几年的时间，编一本《名贤咏题菜谱》，邀集北京、上海、山东、福州、厦门等地的书画家，为一百种名菜书写菜谱名，章草大家王蘧常题写了书名。
编一本菜谱不难，集诸家的书法作品，则人不易。
苏华先生孜孜以求，东奔西走，如燕子衔泥，日积月累，终于心想事成。

<<名贤咏题菜谱>>

作者简介

张苏华，1954年12月生，浙江宁波人。

一级烹调厨师。

从事烹饪技艺实践及理论研究二十多年，尤其致力于中国名菜的整理与创新。

为弘扬我国的烹调艺术，先后写了烹调理论文章六十多篇，散见于各种报刊杂志。

1990年到芬兰，受聘于赫尔辛基烹饪学校，讲学三年，颇获该校师生和当地烹饪界的好评。

现任文汇报社“文汇小屋餐厅”经理。

叶国强，1952年生，浙江余姚人。

高级烹调技师，国家特一级厨师，国家职业鉴定中心高级评委，铁道部高级厨师考核主评委。

通晓国内各大帮派、主要菜系的烹调技艺，擅长粤菜及创新海派菜肴的烹饪。

制作的录像带《中国名菜》、《中国菜》（上下集）曾在各地电视台播出。

《家庭靓汤》、《广帮名菜系列》等著作即将付印。

现任上海市劳动局烹饪专职教师，上海旅游高等专科学烹饪系顾问兼专职教师，龙门宾馆餐饮部经理兼行政总厨。

<<名贤咏题菜谱>>

书籍目录

序一序二上海名菜氽四鳃鲈鱼白汁桂鱼八宝鸭八宝辣酱清蒸鲫鱼芙蓉蟹斗竹笋腌鲜汤水晶虾仁生煸草头油爆河虾北京名菜糝糟溜鱼片拔丝苹果酱爆鸡丁北京烤鸭溜鸡脯醋椒鱼涮羊肉干烧四宝贵妃鸡扬州名菜龙眼蜜汁火腿松仁猴菇米炆虎尾三套鸭蝴蝶海参水晶肴肉蜜汁湘莲海底松蟹粉狮子头鸡火煮干丝四川名菜麻婆豆腐干烧四季豆鱼香肉丝回锅肉合川肉片樟茶鸭子陈皮牛肉灯影牛肉家常豆腐宫保鸡丁山东名菜糖醋黄河鲤鱼德州扒鸡三美豆腐清氽赤鳞鱼博山金豆腐红烧海螺黄焖甲鱼八仙过海闹罗汉九转大肠奶汤鸡脯福建名菜淡糟香螺片闽生果鸡茸金丝笋醉排骨东壁龙珠佛跳墙三角豆腐饺炒西施舌七星丸清蒸加力鱼广东名菜大良炒鲜奶七星葫芦鸭脆皮鸡八珍烩蛇羹植物添银花冬瓜盅龙虎斗烤乳猪鲜奶蘑菇蚝油牛肉宁波名菜雪菜大汤黄鱼锅烧河鳗醋溜沙鱼流黄青蟹新风鳗鲞苔拖黄鱼剥皮大烤苔菜炸花生白鲞烤肉红烧冰糖甲鱼杭州名菜龙井虾仁干炸响铃西湖莼菜汤生爆鳝片荷叶粉蒸肉东坡焖肉杭菊鸡丝叫化童鸡西湖醋鱼宋嫂鱼羹苏州名菜天下第一名菜三丝鱼卷梁溪脆鳝生炒子鸡母油船鸭仙鹤望金桥批把肉菊花黄鱼凤穿牡丹无锡肉骨头后记张苏华

<<名贤咏题菜谱>>

章节摘录

插图：

<<名贤咏题菜谱>>

编辑推荐

《名贤咏题菜谱》由文汇出版社出版。

<<名贤咏题菜谱>>

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>