

<<吃的艺术>>

图书基本信息

书名：<<吃的艺术>>

13位ISBN编号：9787806036457

10位ISBN编号：7806036458

出版时间：2002-07

出版时间：山东画报出版社

作者：刘枋

页数：343

字数：159

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>

<<吃的艺术>>

内容概要

中国百姓向来是民以食为天，苏东坡有《东坡食谱》袁枚有《随园食单》，足可见吃不仅仅是学问，也是艺术。

本书是刘枋女士积多年的厨艺，以散文笔法写就的食谱。

举凡山珍海错、青菜萝卜，皆可成文；可观可赏之鲜花，亦可入菜。

文中还多忆及幼时在大陆生活的情趣，也谈及诸如陈之藩的夫人陈王节如女士做的炸酱面最好吃之类的趣事。

<<吃的艺术>>

作者简介

刘枋，女，祖籍山东，长在北京，后居台湾。

著有散文集《千佛山之恋》、《我及其他》；小说《逝小》、《凶手》；广播剧《陋巷天使》；传记《顾正秋的舞台生活回顾》等等。

在台湾文坛素享“五项全能”之美誉。

<<吃的艺术>>

书籍目录

自序

禽蛋肉类篇

关于吃蛋

元宵里的丸子

猪八戒

脸不厌细

烟熏

烤——火燎

关于“鸭”

珍重一只鸡

烧鸡之恋

与鸡斗法

鸽儿举隅

鸭的悲剧

鸭亦可风

锅烧与锅塌

菊花锅与涮羊肉

沙茶·毛肚·鸡素烧

卤菜的秘诀

酥锅子

酥肉和酥鸡

大下第一菜和砂锅

焦炸与软炸

好吃最是家常饭

大块文章

冷冻与凉拌

富贵与叫化

且说鸡包翅

猪肉与苏东坡

蜜汁非本蜜

涮烤知秋

全家有福

打卤与炸酱

那一点窍门

化腐朽为神奇

如何不下饭？

冻子

凉拌

水族篇

虾的吃法

活鱼三吃

所欲者鱼

燕窝种种

且说鱼翅

<<吃的艺术>>

小老鼠——海参
海参与海茄子
于贝——江瑶柱
鲍鱼之肆
谁吃木头鱼？

桃花流水对虾肥
鲍鱼与香椿
无肠味美
一帆风顺
蔬菜篇
豆腐的故事
有馅的菜
素凉拌
洋凉拌——沙拉
四季豆
豇豆·扁豆·毛豆
豆中双鲜
冬瓜·丝瓜·老窝瓜
冬天的恩物——大白菜
如意菜——黄豆芽
掐菜——银芽
大萝卜
黄瓜茄子
藕——莲菜
卷心菜与菜花
最后之青菜
青菜豆腐保平安
瓜的世界
夜雨剪春韭
一菜两吃
菇菇筵
红绒线炖豆腐
酒席与佳节美食篇
酒席的今昔
冷盘的商榷
关于热炒
烩碗改良
所谓大菜
梅花宴
十全十美
事事如意
中国菜
西菜中吃
谈自助餐
耶诞大餐
煎炒烹炸烙烤熬

<<吃的艺术>>

天津菜
吃之于色
入味
菜名的商榷
芬芳鲜花登盘来
新春话春吃
农历佳节美食
新正大生财
什么是寒食
春饼及其他
馅儿饼和一窝丝
中秋谈饼
年年庆有余——鱼
年年菜
大吉大利
点心篇
高丽·拔丝
好吃莫如饺子
再谈饺子馅
八宝饭
点心与甜菜
红豆生南国
且说面条
粉蒸与面蒸
蒸的面食
包子好吃
瓠塌子及其他
果汁机里花样多
热煮凉吃
凉的，好吃的
再谈凉的
煮它一大锅

<<吃的艺术>>

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>