

<<潮州小食>>

图书基本信息

书名：<<潮州小食>>

13位ISBN编号：9787810366816

10位ISBN编号：7810366815

出版时间：2003-1

出版时间：汕头大学出版社

作者：许永强

页数：131

字数：100000

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>

<<潮州小食>>

内容概要

许永强老师原先专攻古代汉语和古典文学，执教过大、中专“古代汉语”课程，但后来却转行从事潮菜烹饪工作。

曾问他为何放着清闲高雅的文学教师不当，却转行从事在当时还不受青睐的又苦又累的厨师行业。他说，潮州菜是一座丰富的文化宝库，但由于历史上的原因，尚很少有人从文化艺术的高度上将其挖掘、归纳、整理，他愿意来做这一工作。

许老师真的做这一行了，而且做得很出色。

他不怕苦，不怕累，处处从严从难要求自己，经常下到潮州各个酒楼的厨房操刀拿鼎，烹制潮菜，对每一道菜式品种潜心研究，竟成为一个潮州菜烹调专家。

现在他已经是潮菜特级厨师，潮菜烹调技师，2000年还被潮州市人民政府评为潮菜八大名厨之一。

功成名就之后，许老师却没有接受高薪聘请，而是把多年来积累的丰富经验和独特的见解毫无保留地悉心传授给他的弟子们，其弟子至今少说也有两千多人，遍布潮汕地区，祖国大江南北，乃至世界各地。

潮州小食是潮州平民百姓自己的美食，潮州小食在潮州人的饮食中占部很大比重，大街小巷小食店肆繁多，人们可以很方便地买到所需的小食，于是便有了一个“潮州小食”这样响亮的名词，过去不见经传，但它却是潮州文化宝库中一颗璀璨明珠。

《潮州小食》是许老师在潮州文化研究中新的尝试和新的成果。

这本书从文化、艺术、民俗、烹制工艺等诸方面将其加以总结、归纳，继承和弘扬了潮州饮食文化，彰显潮州小食在烹饪界中的一席之地，想必这就是《潮州小食》这本书的贡献吧。

<<潮州小食>>

作者简介

许永强，广东潮州市人，毕业于华南师范大学中文系。

80年代初开始从事潮菜厨师工作，曾受聘与香港独资的潮菜大酒店，现为潮菜特级厨师、潮菜烹调技师、潮州市技工学校及广东潮菜烹饪技工学校高级讲师、韩山师范学院烹饪工艺专业副教授、广东烹饪协会潮菜研究中心常务理事兼副

<<潮州小食>>

书籍目录

序一：美食国蔬胜珍馐（代序）序二：潮州小食的情结 上篇 潮州小食概述 第一章 潮州小食的形成与发展 一、潮州小食在唐代已初具雏形 二、近代潮州小食的发展 三、改革开放时代潮州小食的繁荣 第二章 潮州小食的特点 一、和潮州民俗关系密切 二、粗料精制 三、注重口味 四、鲜明的季节性 第三章 潮州小食名师傅 一、“胡荣泉”传人胡炳均 二、陈益光和他的“潮式芋角” 三、点心女状元郭丽文 四、全国点心金牌得主吕建龙 中篇 传统潮州小食 鼠肉粿 红桃粿 白板桃 揭阳乒乓粿 朴枳粿 甘筒粿（马铃薯粿） 姜薯饼 潮州粉粿 水晶包 无米粿 咸水粿 菜头粿（萝卜糕） 潮阳蚶粿 普宁菜头卷（芋头卷） 笋粿 韭菜粿 韭菜盒 芋丸 南瓜芋泥 糕烧番薯 返沙芋 卷煎 糕粿 麦包 肖米 蚝烙 糯米猪肠 双烹粽球 汕头老妈宫粽球 糯米糍 香煎甜麻钱 凤凰浮（炸）豆干 鸡笼饺…… 下篇 创新潮州小食 后记

<<潮州小食>>

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>