

《味兼南北》

图书基本信息

书名：《味兼南北》

13位ISBN编号：9787807681225

出版时间：2016-10-1

作者：朱振藩

页数：296

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《味兼南北》

内容概要

“台湾食神”畅谈中华饮食之美，有味、有料、有趣！朱振藩几乎饱览了中国涉及饮食的各类文集，对每道菜的历史渊源及菜系发展了如指掌，一盘菜、一片肉也能让他大书特书，从古至今，引经据典，洋洋洒洒几万字打不住。“不少菜系已经到了复兴的时候，饮食文化必须受到重视。我们要有长远眼光，要熟悉美食的典故和演变，挖掘饮食中蕴含的传统文化。”

《味兼南北》

作者简介

朱振藩

台湾食家、作家，亚洲饮食文化研究所所长，有“食圣”“现代食神”“台湾首席美味鉴赏家”等封号。

原籍江苏靖江，生于基隆，是宋代大儒朱熹的第二十一世孙。平生雅好文史，尤醉心于美酒佳肴，以“爱吃、能吃、敢吃、懂吃”著称。品过五万道菜、千种美酒，设计了红楼梦宴、张大千宴、随园食单宴。涉猎极广，在多家报刊开有专栏。已出版《美食家菜单》《食在凡间》《食随知味》《痴酒》等四十余部著作。

他效法清代表枚，收了36位知名女弟子，笑称是“三十六天罡”。其中，台湾知名作家李昂是大弟子。于美人、吴淡如、林青蓉等台湾各大电视台当家主持或主播、文化评论人，还有“2014年亚洲佳女厨师”陈岚舒，演员朱茵、“2005年香港小姐”林莉等艺人，都成为其女弟子，跟随他吃遍四方。

书籍目录

- 序一 “食”在有意思 / 刘奕成 I
- 序二 美食如美女 / 李台山 IV
- 自序 辨味乃饮食之本 VIII
- 食指大动
- 黑毛白毛皆味美003
- 炸小黄鱼酥而松006
- 清炒虾仁嫩腴鲜009
- 马头鱼异军突起012
- “虾子大乌参”美极015
- “溪洲楼”品台湾鲷017
- 虱目鱼食巧够味020
- 两式鲫鱼在“酒田” 022
- 蒸肉饼佐饭一流025
- 羊肉锅内有佳蔬029
- 我爱清炖狮子头032
- “红烧大肠”贵得味035
- 清真牛肉两隽品038
- 腐竹烤排骨够味041
- 牛肉炉中藏玄机044
- “翠满园”之冬菜鸭048
- 偏爱芭乐饶滋味051
- “圆仔惠”的芋头条054
- 宝岛月饼的今昔057
- 古早冰品创新机063
- 神奇爱玉透心凉067
- 除夕大餐在台湾070
- 雅士云集炼珍堂073
- 餐饮大爱满人间078
- “将军菜”令人难忘081
- 走访金门趣无穷084
- 金酒共尝天一色092
- 腹大能容
- 葱烧海参称上品097
- 泰安欣尝赤鳞鱼100
- 且为大闸蟹正名103
- 超级湖蟹出阳澄106
- 行家偏嗜黄油蟹109
- 石鸡味美真难忘112
- 李棠巧烹鹿之味115
- 长泰明姜通神明118
- 猫腻饺子有意思121
- 点化神笔的烙馍124
- 坛肉焖饼风味足127
- 昆山名食奥灶面130
- “龙记”鲜虾云吞面133
- 三不粘一食难忘137
- 草根名点鸡仔饼140

牡丹燕菜真不同143
酥菜味美难忘怀146
关于“孔府菜”种种149
马奶酒大有风味153
桑寄生茶的妙用157
天下有同味
秋风起兮鲑鱼美163
“五柳黄鱼”沁心脾166
清炒鳝鱼极脆美169
“清蒸大鱼头”一绝172
窑烤鲑鱼头至美175
一品加持南乳肉178
神奇马肉好滋味181
烧鹅味美长相思187
炉烤鸭风味甚好190
神秘果特异功能193
严独鹤特爱豆苗196
小笼汤包成显学199
拉面食味有万千202
食积胃呆宜金糕205
鸳鸯火锅人气旺208
上海美食在台湾211
主中馈的再延伸217
把箸怀珍馐
平生颇嗜生鱼片225
脆鳝美味驻心田229
响螺盏味美难言232
九转肥肠逞佳味235
灌肠情思难想象238
夏令名食咕肉241
祭肉下货炒肝儿244
蟒蛇味佳葆青春247
全蛇席今不如昔250
蛇羹的百年风华253
台湾鹅饌诱馋涎259
油淋乳鸽最诱人262
蛋中黄埔蛋265
于右任食面趣谈269
和菜的身世之谜272

《味兼南北》

精彩短评

1、什么是天下美味？我认为是，就是，你认为不是，就不是。基本上，我喜欢的，你可以不喜欢，我不喜欢的，你也可以喜欢。吃东西嘛，有什么打紧？

《味兼南北》

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:www.tushu000.com