

《豫菜源流》

图书基本信息

书名：《豫菜源流》

13位ISBN编号：9787564520302

出版时间：2014-10

作者：崔炳文

页数：209

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

书籍目录

八仙桌——宴席之桌
市场形成于洛阳
皇家御厨知多少
天下“第一宴”
筵席规矩知多少
宴前席后话茶水
二帝献宝——虚糕
驿站成就了官府菜——地锅鸡
宫廷菜极品——淇河双背鲫鱼
不一样的“烤鸭”
皇家美肴——糖醋软熘鲤鱼焙面
龙鱼卧蒲
豆腐出自孙膑之手
寒食节与馓子
养育过汉高祖的武陟油茶
“霸王别姬”的来历
面条几易其名
试量狗肉与刘秀的情缘
佛教与茶果宴
八宝粥为何不叫七宝粥、九宝粥？
饺子的前世今生
斗母元君与混元大菜的由来
馒头源流
司马怀府鸡
酱驴肉的起源
板栗炖鸡汤
芹菜炒百合的传说
套四宝
烩面的由来
从“桶子鸡”到“道口烧鸡”
珍菌佳肴“烧猴头”
军中大计“拔丝山药”
雪夜桃花
牡丹燕菜
四方丸子，还是四喜丸子？
鲤鱼跃龙门
豫菜使者——杜甫鸡
烧臆子
包公为何献上“琉璃藕”
“东坡肉”新考
灌汤包子
干煸蚕蛹
反腐佳肴“烧白菜”
杂烩菜（炸烩菜）
豫菜是国菜，是各地方菜品之母
河南省商务厅命名的十大经典传统名菜（部分）

《豫菜源流》

《豫菜源流》

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