

《口福》

图书基本信息

书名：《口福》

13位ISBN编号：9787807680946

出版时间：2015-8-1

作者：戴爱群,张婕娜

页数：228

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

《口福》

内容概要

本书是美食名家戴爱群先生，携手十大菜系22位金牌大厨、资深美食编辑张婕娜、知名摄影师王同，向大众读者诚挚推荐 100 款中国名菜，说明推荐理由、如何品尝欣赏，并就具体菜品与名厨互动，使爱好中国美食又不得其门而入者能够得到一个“向导”，通过此书比较直观、便捷地初步进入中国美食的殿堂，提纲挈领，得其大要，重温舌尖上的经典。

本书文字雅致、图片精美，四色印刷，兼具阅读、馈赠与收藏价值。

汪曾祺之子、美食家汪朗先生在书中作序推荐，他表示，就中国饮食来说，时下更应倡导的是“守旧”，是将多少代厨师费尽心血创立的精品菜肴和操作技艺传承下去，并将其发扬光大，不能只是养在深闺的非物质文化遗产。如今，经典菜肴退化的情况相当普遍。留住老味道，比起华而不实的创新，更有现实意义。“创新”可以天马行空，守旧则必须有所遵循。

作者简介

戴爱群，美食爱好者。电视系列纪录片《中国美食探秘》总策划，著有散文集《舌尖上的舞蹈》（2011）、《春韭秋菘——一个美食家的寻味笔记》（2013）。

张婕娜，曾经的媒体人，资深美食编辑。

王同，资深职业摄影师，从明星到静物广告，拍摄题材广泛。

书籍目录

第1章

鲁菜

- 葱烧海参 / 2
- 油焖大虾 / 4
- 糟熘鱼片 / 6
- 侉炖目鱼 / 8
- 炒芙蓉鸡片 / 10
- 酱爆桃仁鸡丁 / 12
- 干炸小丸子 / 14
- 油爆双脆 / 16
- 爆炒腰花 / 18
- 九转大肠 / 20
- 锅塌豆腐 / 22
- 扒龙须菜 / 24
- 烩乌鱼蛋 / 26
- 奶汤银肺 / 28
- 拔丝山药 / 30

第2章

苏菜

- 清炒河虾仁 / 34
- 芙蓉蟹粉 / 36
- 拆烩鲢鱼头 / 38
- 松鼠鳊鱼 / 40
- 清蒸白鱼 / 42
- 生炒甲鱼 / 44
- 炒软兜 / 46
- 炖生敲 / 48
- 金陵盐水鸭 / 50
- 叫花鸡 / 52
- 清炖狮子头 / 54
- 肴肉 / 56
- 莼菜鲈鱼羹 / 58
- 大煮干丝 / 60
- 菊叶蛋汤 / 62
- 桂花鸡头米 / 64

第3章

川菜

- 家常海参 / 68
- 酸菜鱼肚 / 70
- 干烧鱼 / 72
- 樟茶鸭子 / 74
- 宫保鸡丁 / 76
- 怪味鸡 / 78
- 鱼香肉丝 / 80
- 回锅肉 / 82
- 蒜泥白肉 / 84
- 三元牛头 / 86

- 干煸牛肉丝 / 88
麻婆豆腐 / 90
口袋豆腐 / 92
河水豆花 / 94
开水白菜 / 96
甜烧白 / 98
第4章 粤菜
堂灼螺片 / 102
冻大红蟹 / 104
古法炊鲳鱼 / 106
潮州卤水鹅肝 / 108
白斩鸡 / 110
东江盐焗鸡 / 112
烤乳猪 / 114
蜜汁叉烧 / 116
糖醋咕嚕肉 / 118
咸鱼蒸肉饼 / 120
东江酿豆腐 / 122
炸普宁豆腐 / 124
蟹黄扒豆苗 / 126
鼎湖上素 / 128
冬瓜盅 / 130
咸菜猪肚汤 / 132
蟹肉瑶柱蛋白炒饭 / 134
陈皮红豆沙 / 136
第5章 京菜
黄焖鱼肚 / 140
烤鸭 / 142
砂锅白肉 / 144
银耳素烩 / 146
清汤银耳鸽蛋 / 148
三不粘 / 150
核桃酪 / 152
涮羊肉 / 154
炒麻豆腐 / 158
第6章 沪菜
虾子大乌参 / 162
全家福 / 164
烤子鱼 / 166
八宝辣酱 / 168
糟门腔 / 170
油焖笋 / 172
生煸草头 / 174
竹笋腌鲜 / 176
第7章 湘菜
酸辣笔筒鱿鱼 / 180
腊味合蒸 / 182
东安子鸡 / 184
发丝牛百叶 / 186

汤泡肚 / 188

冰糖湘莲 / 190

第8章 闽菜

佛跳墙 / 194

鸡汤氽海蚌 / 196

红糟鸡 / 198

太极芋泥 / 200

第9章 徽菜

一品锅 / 204

石耳炖石鸡 / 206

臭鳊鱼 / 208

毛豆腐 / 210

第10章 浙菜

宋嫂鱼羹 / 214

西湖醋鱼 / 216

东坡肉 / 218

蜜汁火方 / 220

《口福》

精彩短评

- 1、副标题落俗，不要更好。选菜比较广，但也都偏主流，图片较精美。写美食的书往往博而难精，比如开水白菜一节，一写到做法用蒸而非高汤淋制，就要扣一星了。
- 2、不是菜谱却胜似菜谱。不过看着好过瘾，都饿了。
- 3、divided into reference book
- 4、把传统的学好 再整那些有的没的 烧菜也要有态度的
- 5、有趣的灵魂能让吃变得那么艺术.....我也要变得有趣起来。
- 6、意义特殊

《口福》

精彩书评

1、美食名家、多个栏目特邀嘉宾 戴爱群先生，携手十大菜系22位金牌大厨，呈献100道名菜。美图+美文，重温舌尖上的经典。汪朗作序推荐。有浓浓味道的美食书。中国的传统文化精华，在相当程度上是靠《古文观止》、《唐诗三百首》之类的选本流传下去的。在烹饪领域，这本书应该也能起到一点作用。

《口福》

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