

《中华美食故事汇》

图书基本信息

书名：《中华美食故事汇》

13位ISBN编号：9787517601601

出版时间：2015-7-29

作者：谈宜斌,焦海洋

页数：356

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

作者简介

谈宜斌 湖北鄂州人，年近古稀，北京市科普作协会员。从1981年开始科普创作，主要创作方向是蔬菜，果品，粮食，禽畜，鸟类和饮食文化等，并在多家报刊开辟专栏。文章散见于《经济日报》《中国青年报》《江西日报》《科学之友》《知识窗》《烹调知识》《上海食品》《食品指南》《国际食品》《生命世界》《澳门日报》《南洋商报》《联合早报》《科技日报》《中国保健食品》等数十家报刊，累计700余篇。已出版图书有《蔬菜与养生》等。

书籍目录

序

第一章佳肴美味

目录1

鲁菜九转大肠3

川菜宫保鸡丁5

粤菜龙虎斗7

苏菜松鼠鳜鱼8

浙菜东坡肉10

闽菜西施舌12

徽菜鱼咬羊14

湘菜东安鸡16

孔府菜一卵孵双凤18

沪菜枫泾丁蹄19

斋菜鼎湖上素21

刀豆花的故事22

千里莼羹24

萝卜充当燕菜25

平地一声雷27

宁食虞山叫化鸡29

县太爷做鸡肴31

逍遥鸡与曹操的渊源32

三杯鸡：香油、酱油、米酒各一杯34

义兴张烧鸡十字秘方36

做醉鸡当管家38

血酱鸭：鸭毛曾未拔干净40

太白鸭同李白的关联41

用直甫里鸭羹43

樊氏狗肉世家45

唧唧喳喳香爽脆47

四皓商芝肉48

腊汁肉的风味51

酱汁肉何谓“陆稿荐”52

家有林鼎鼎 肉松日日有54

千古流传烤乳猪55

济南烤肉第一家57

葫芦头里不见葫芦59

撞双丞鼓动民众去告状61

带把肘子举报贪官62

和尚烹猪手 樵夫巧得食64

金华火腿65

肴蹄膀引来张果老67

济公让店主卖肉骨头69

葵花献肉狮子头70

吃蟠龙卷切——吃肉不见肉72

东莞香肠74

灯影牛肉薄如纸75

好吃不过牛肉巴77

夫妻肺片无肺片79
羊肉涮着吃80
呼和浩特羊杂碎82
去吃“头脑”83
一杯羊羹85
套菜：彭祖与羊方藏鱼87
寻嫂嫂鱼肴指引89
屯溪臭鳊鱼91
富春江清蒸鲥鱼92
鄂州清蒸武昌鱼94
湖北鱼丸96
“将军过桥”菜品的意趣97
“皇饭儿”砂锅鱼头豆腐99
婚宴大菜——龙凤呈祥101
徐州“霸王别姬”103
李鸿章大杂烩104
全家福菜里食材多106
佛闻弃禅跳墙来107
八宝豆腐来之不易109
麻婆豆腐尚传名111
王致和臭豆腐臭得有味113
臭美！长沙油炸臭豆腐115
菠菜烧豆腐的风韵116
干炸响铃诞生记118
“京省驰名”灯芯糕123
港饼的由来125
姑嫂合作出名饼126
东坡饼与苏东坡有因128
老婆发明老婆饼130
薄太后饼131
戚继光研制的征东饼133
从大救驾到蓑衣饼135
馒头原为“蛮头”137
乾隆皇帝想吃的包子138
狗不理包子中外驰名140
品南翔小笼包子142
羊肉泡馍西安独有143
春到人间卷异香145
贵阳名吃丝娃娃147
第二章
糕饼小吃
京城烧卖“都一处”149
宁夏人吃的麻食子150
新疆人吃的馕152
夹馅大麻花相对搓154
槟榔芋泥洗雪冰淇淋耻辱156
筑乾陵锅盔问世157
御厨精制小窝窝头159
“稀世珍味”八宝酥161

九龙金酥献寿163
牛奶做成扇子卖164
松花蛋的来头166
宋太祖看中孝感麻糖167
大列巴似锅盖170
冰糖葫芦酸 冰糖葫芦甜171
同比萨饼媲美的豆皮173
闽台爱玉冻175
台南碰舍龟177
丑名效应“棺材板”178

第三章

粥饭粉面
想中状元吃三元及第粥183
荔湾仔粥味奇185
小皇帝嗜好猫吃的粥186
吃饭称“喝汤”188
江南乌饭190
荷叶包饭比花香191
菜饭的诱惑194
过桥米线贤妻功高195
花溪牛肉粉 吃了还想吃197
南昌米粉的传说199
成都张老五凉粉201
天下第一粉丝202
兰州清真牛肉面204
岐山“臊子面”206
偶然拾得热干面207
担担面曾在面担上烹制209
人间美味鱼汤面211
云梦特产鱼面213
刀削面名扬四海215
指甲面食尕面片216
伊府方便面218

第四章

节庆食风
年糕吃来年年高223
过年吃饺子225
元宵节吃元宵226
二月二吃炒豆229
清明节吃青团子230
端午节吃粽子232
七夕吃七巧果234
中秋节吃月饼237
重阳节吃花糕239
腊八吃腊八粥241
丰收喜庆送面羊242
过生日吃生日面244
生孩子送红鸡蛋246
旧时祭灶248

第五章

果瓜蔬粮

杏林春满和虎守杏林253

红潮登颊醉槟榔255

枸杞益寿可延年256

油橄榄258

番茄前世缘260

“岭南果王”番木瓜261

白兰瓜：美副总统邮来的种264

落瓜桥下菜瓜解饥265

金瓜金丝万缕267

悬壶济世话葫芦269

“百合之众”名为百合271

孟宗行孝寻竹笋273

中秋吃芋正其时274

马齿苋晒不死的玄机276

人变味变黄花菜未变278

来自葡萄牙的西洋菜280

蒲菜抗金有功281

蕺菜乃黔味一绝283

王夸菜285

香菇香味香满口286

淮南王好道巧制豆腐288

“配盐幽菽”是豆豉290

红薯小传291

蒸谷米 做饭香293

张騫与洋县黑米295

万年贡米不寻常297

蕲春珍米之珍 299

第六章

名人食事

对吃讲究的孔子303

檀道济军粮无中生有305

杜甫烹鱼厨艺高307

郑宰相待客309

朱千岁开斋310

清太祖做伙夫312

老佛爷青睐茯苓饼314

郑板桥吃狗肉上当输画316

袁枚屈尊求教豆腐菜317

鲁迅卖奖章买辣椒319

孙中山倡导吃豆腐321

孙中山和“一个面” 322

蒋介石喜好黄埔蛋324

邓小平交伙食费325

陈毅吃阳春面327

郭沫若为名菜赋诗328

郭沫若钟情二月兰330

卓别林吃北京烤鸭的幽默331

撒切尔夫人初尝库尔勒香梨333

杨贯一巧制鲍鱼料理335

洪昭光的“五字”和“五色”膳食结构337

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