

《正宗川菜》

图书基本信息

书名：《正宗川菜》

13位ISBN编号：9787503202807

出版时间：1990-10

作者：熊四智,李晓荣

页数：288

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

《正宗川菜》

内容概要

该书从旅游角度全面介绍了川菜，编选了200多种川菜菜点，力求客观，不收一帮一派的影响，让四川烹饪行业从事烹饪技术的同志看了觉得公正，让川外爱好“川味”的各界人士看了觉得有兴趣。该书分五编，第一编：制作和品享正宗川菜前应了解的知识。第二编：正宗川味筵席菜。第三编：便餐菜与家常菜。第四编：三蒸九扣与风味小吃。第五编：陈麻婆豆腐的正宗与非正宗。

《正宗川菜》

作者简介

熊四智，1937年7月生，是四川烹饪高等专科学校教授、中国烹饪协会理事、《中华饮食文库》编委、四川省政协委员，中国烹饪八大金刚之一，国际知名烹饪专家等。他从事中国烹饪文化研究30余载，一生整理编辑书籍近3000余篇。对于我国的饮食文化,有着他独到的见地,对求索论、风尚论、术艺论、纵横论、川菜论、书香论、庖厨论、行状说几个版块以我国悠久的历史进行了论述，并先后在成都晚报、成都日报、四川电视台、中央电视台等近100家媒体讲述川菜的历史、烹饪的文化、成都的火锅、烹饪的前景等无数。1985年,熊四智将“双味火锅”改名为“鸳鸯火锅”,更富有文化韵味和饮食情趣。这个菜很好,好就好在有了现在的发展。它巧妙地将四川传统的红汤火锅和清汤火锅汇于一锅,风味别致，为中国烹饪做出了杰出贡献！熊四智教授从事中国烹饪文化研究20余载，撰写并出版过20余部烹饪与饮食专著。其中最为著名的有《中国烹饪学概论》、《中国人的饮食奥秘》、《中国饮食诗文火典》《四智论食》，《四智说食》等。曾参加新加坡、加拿大等国际中国烹饪文化学术研讨会，其论文系统地梳理了历代先哲先贤关于食与自然、食与社会、食与健康、食与烹调、食与艺术的思想与哲理，总结了我国烹饪科学天人相应的生态观念、食治养生的营养观念、五味调和的美食观念，阐述了中国烹饪技艺体系是科学的体系。为我国烹饪的继承、发扬、开拓、创新做出了理论上的重要贡献。2007年10月31日在成都去世，享年71岁。

《正宗川菜》

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