

《味外之味》

图书基本信息

书名：《味外之味》

13位ISBN编号：9787807681098

出版时间：2016-1-1

作者：朱振藩

页数：248

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

《味外之味》

内容概要

入于肚腹，出于典籍。历史味、名流味、庶民味、传统味……熔诸味于一炉，化为千丝万缕牵动时代、古今食趣的怀想与诉说。

《味外之味》

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。

书籍目录

序知味天地宽

一辑

牛肉丸弹跳爽口

打牙祭的进化史

神仙粥“妙”用无穷

成都肺片两头望

严冬酌烧酒至补

爱食鲜鱼判高低

臭豆腐的沧桑史

驴马打滚真可口

川人最嗜回锅肉

金钩挂玉牌妙极

第一流的女厨师

墨水入肚耐寻味

佛门珍味青精饭

炸响铃儿真可口

老鼠曾经是御膳

二辑

味蕴郁香卤鳝面

除暴安良的美味

天下第一羹小史

阜宁大糕白如雪

点心圣手萧美人

麻萨末一页传奇

波斯的馕最好吃

梁才子巧制鸡粥

煎扒鲭鱼的传奇

虱目鱼顶级料理

铁锅烤蛋扑鼻香

大马站煲超惹味

总理衙门是混蛋

韭菜篓中有玄机

一包一饺两样情

三辑

临沂鸡糝好滋味

世纪超级大拼盘

豆腐泥鳅万箭穿

全聚德挂炉烤鸭

全聚德的全鸭席

“京中第一”便宜坊

一种潘鱼两食方

卓别林爱香酥鸭

郁达夫喜西施舌

虾子大乌参轶事

台湾火锅最多元

羊肉配白酒绝妙

萝卜干贝珠传奇

曹雪芹“老蚌怀珠”

周桂生的太爷鸡

叔嫂传珍醋熘鱼

飞机空运纸包鸡

乳酿鱼的新版本

孙中山的食疗观

四辑

食林经典大千宴

首席年菜佛跳墙

可登大雅的蹄髈

品享白干新境界

南北烤鸭大会串

十里洋场贵妃鸡

三楚粥品夸岭南

热辣麻辣烫水煮牛

救急名馐太后赞

烧南安子好彩头

满洲点心萨其马

五辑

筵席在精不在多

绝代双骄两腰花

茶叶蛋的小插曲

山西名菜过油肉

急中生智柱侯鸡

冻饮白酒透心凉

冰肌玉质炒豆蔻

登基名馐蟠龙菜

鲥鱼只能慢慢吃

半月沉江食味美

品高雅的味中味

饮食上的分与合

我思与吃，故我在

欲识真川味，唯向生活寻

《味外之味》

精彩短评

1、一个合格的吃货，应该如此。

合格的吃货会在食过难忘的食物后，努力去尝试复原那种味道，变成家中可品之食。

雅些的吃货，更会追溯历史长河，寻访文人笔下的味道，叠在味外另一分雅味。

舌尖上的中国是视觉上的味外之味，此书是文字上的舌尖中国。

2、朱先生，读古书，单纯这一点估计是现在的年轻食评家不能比的。朱先生的食评延续的是中国古时的食评传统。把吃作为历史的一部分，文化的一部分来谈。所以书读来有点掉书袋的意思。

3、美食随笔多少都会谈谈掌故，不过这本几乎是篇篇谈掌故、说故事，“据说……”、“相传……”，至于真假就姑妄言之姑妄听之了，金圣叹临死留下的美食秘籍，已看到过不下3个版本。可看，三星半吧。

4、一本不如一本。。。

5、学究气浓有些过浓 但看了还是觉得不够饿啊

《味外之味》

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