

《顺德原生美食(上)》

图书基本信息

书名：《顺德原生美食(上)》

13位ISBN编号：9787535962130

出版时间：2015-9-1

作者：廖锡祥,扬眉

页数：216

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

《顺德原生美食(上)》

内容概要

1. 2014年12月，顺德获得联合国教科文组织封号“世界美食之都”。获评之后顺德区政府全力打造食都文化，本书正逢其时。本书是第一部描写顺德美食文化的专业图书。行家评价，堪称“顺德美食族谱”。
2. 顺德是“中国厨师之乡”。本书既有美食渊源、民俗文化介绍，又有具体厨艺操作细节说明。兼具文化与实用性。
3. 顺德是“中国美食文化国际示范城市”，本书可作范本，它收入了130多道来自民间有几百年历史的顺德经典菜式（上册70多道，下册60多道），考证严谨，可作工具书。
4. 本书收入了漫画家扬眉10多幅突显顺德美食文化与民俗风情的手绘漫画插图，这些插图在夸张中写实，把菜肴及人物画得惟妙惟肖，十分吸引读者的眼球。
5. 每种菜式都有一首充满传统韵味的竹枝词来概括大意。

《顺德原生美食(上)》

作者简介

作者简介

廖锡祥，顺德人，顺德饮食文化研究者。1968年毕业于中山大学外语系法语专业，毕业后回到顺德工作，利用全部业余时间遍寻顺德美食历史资料。1980年代开始撰写有关菜谱图书。30多年来他与多位顺德名厨合作，写下了畅销书《广东菜精选》《新潮广东菜》《珠三角特色菜》《顺德菜精选》《美味顺德》《时鲜广东菜》《广东吉祥菜》等31部著作。

漫画作者简介

扬眉，原名徐扬眉，漫画家，擅长创作美食漫画，以“食物高度写实、人物充分夸张”的鲜明个性双栖于漫画界与美食界。曾出版诠释食坛经典的漫画作品《随园食单》《闲情偶寄》等，已出版的纯个人作品“漫画满汉全席系列丛书”，包括《满汉全席之进宫》《满汉全席之满菜》《满汉全席之饽饽》等。近年又为“寻味广东丛书”创作了系列主题漫画。

书籍目录

浅谈顺德美食

壹·奶蛋篇

大良炒牛奶(附凤城炒豆浆)

大良炸牛奶

锅贴牛奶

牛奶炖鸡与牛奶蒸蛋

凤巢三丝

三色凤眼润与炒三色蛋

琵琶豆腐与琼山豆腐

贰·水产篇

清蒸挞沙与清蒸苏眉

从鲩鱼生到盐水三鳌

油浸笋壳鱼与菊花笋壳鱼

顺德鳊鱼佳肴扫描

煎焗甜鱼

顺德鱼生与顺德虾生

从浸滑鱼到浸啜鱼

清蒸缩骨大头鱼

鱼塘公焖大鱼与干焗鲩鱼

煎焗鱼嘴

七彩鱼蓉羹与菊花鲈鱼羹

乌醋浸扁鱼

五柳鱼·松子鱼·菊花鱼

太阳鱼(附清熬鲩鱼)

酿鲮鱼(附煎酿三宝)

茶蔗熏鲮鱼

均安煎鱼饼

乐从鱼腐

绉纱鱼卷

鲮鱼球种种

粉葛赤小豆鲮鱼汤

凤城鱼面线(附贵子酥)

凉拌爽鱼皮

淡水鱼肚与鱼白

家乡鱼肠

顶骨大鳍与盘龙大鳍

六味会长鱼与生炒马鞍鳍

炒水鱼与炖水鱼

穿心水鱼与水鱼炖翅

芙蓉虾与芙蓉鱼

大良煎虾饼

百花酿蟹钳与玉簪田鸡腿

叁·禽畜篇

凤城四杯鸡与凤城蜜软鸡

脆皮鸡·熏香鸡·甘蔗鸡·楚香鸡

大良污糟鸡与伦教霞石鸡

香麻手撕鸡与香麻白水肚

《顺德原生美食(上)》

大内鸡球与大内田鸡
鲍鱼焗鸡
八珍盐焗鸡与铜盘锡纸焗鸡
顺德梅子鹅(状元鹅)
彭公鹅
市长鹅
羊额烧鹅
黄连烧鹅
狗仔鹅·狗仔鸭·狗仔鱼
顺德鸭饊
鸽松生菜包及其他
明炉乳猪与挂炉中猪
均安蒸全猪
大良野鸡卷(附香烧桂花扎)
陈村咕吃肉与北沼香芋扣肉
龙江米沙肉与勒流乳香肉
春花肉与紫盖肉
顺德肉饼与顺德肉丸
凤城金钱鸡与黄连三并烧
黄连叉烧与众涌豆豉烧
火腿酿银芽与火腿酿鸡翼
金钱蟹盒与红烧笋尾
杏汁炖白肺
原个南瓜蒸肉排与檀香骨
猪脚姜·甜醋鸡·鱼头酒
燕窝鹧鸪粥与燕窝白鸽蛋

《顺德原生美食(上)》

精彩短评

1、这种奇怪的书以后会越来越多吧

《顺德原生美食(上)》

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