

《中国豫菜》

图书基本信息

书名：《中国豫菜》

13位ISBN编号：978753485413X

出版时间：2015-7-1

作者：张海林

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

《中国豫菜》

内容概要

张海林编著的《中国豫菜（中国饮食文化寻踪）》介绍：中国传统烹饪的符号——豫菜；中国饮食文化的历史——豫菜。也许我们可以用三个字来阐述这个符号、这段历史。

一个“吃”字、一个“菜”字、一个“中”字！

这三个字是河南人、中国人再熟悉不过的字，它平常、庸俗、但却是我们的日子、我们的生活、我们的文化、我们的哲学，当然也是我们的历史。

《中国豫菜》

作者简介

张海林，河南开封人，上世纪八十年代起从事大中专职业教育工作，2001年出任河南省餐饮与饭店行业协会职务以后，着力于河南烹饪事业的繁荣、中原餐饮文化的传承，曾起草《豫菜规范》地方标准，主编《中国豫菜》，2003年起为《大河报》《百姓视点》等报刊撰写每周美食文化专栏，成为餐饮业界首个报刊专栏作家。

在教学、工作之余，致力于餐饮文化研究，著有《中国烹饪史纲要》《中国烹饪学基础纲要》《案俎集文》等，系传统餐饮文化、烹饪理论研究方面的专家，中国烹饪学研究的带头人。

书籍目录

中原饮食文化的影响（代序）

开篇

卷一 中原食事

钧台之享：迄今未散流水席

酒池肉林：且向长夜问醉否

伊尹之论：鼎鬯调谐能安邦

周代八珍：食制成礼文明兴

问鼎中原：得中乃有四方在

中国之味：一味之融和五味

鱼羊为鲜：左右采之是有之

醉饱而散：无情最是隋堤柳

水席官场：一席之地说演变

宴会排场：盛宴风华叹绝代

大牌厨娘：耍大牌的色和艺

正店响堂：汴水流管弦夜听

汴京梦罢：世事沧桑梦犹在

卷二 味道古今

清圣浊贤：千古兴亡酒一樽

品茗斗茶：雅玩俗品茶之道

脍炙人口：啖生炙熟两妙间

大羹和羹：调一羹而百味出

烹鱼之妙：烹小鲜若治大国

鸡毛成阜：咱的鸡毛去哪了

羊方猪脯：五谷为养肉为益

馒头包子：没有瞒您包着您

饴饼皆生：饼为苍生五千年

花糕员外：员外何人糕还在

冷淘热挑：寒热皆捞三尺面

蒸饭水饭：当说食珍饭为先

山珍海错：鼎中之变化奇味

庖丁解牛：刀在心磨自有锋

卷三 风味寻踪

洛阳水席：行云流水河洛风

开封包子：唯有一包是汴京

郑州烩面：酣畅淋漓擎只碗

附录

河南餐饮业的现状与发展

在豫图讲坛的三次讲话

豫菜基本规范

首批豫菜传统菜点代表性品种

后记

《中国豫菜》

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