

# 《金瓶梅菜传说》

## 图书基本信息

书名：《金瓶梅菜传说》

13位ISBN编号：9787518400456

出版时间：2015-2-1

作者：张继战 (编者),谭华 (编者),吕建伟 (编者)

页数：284

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](http://www.tushu000.com)

# 《金瓶梅菜传说》

## 内容概要

《饮食文化系列:金瓶梅菜传说》是依据《金瓶梅》中的饮宴记载,运用绘画的形式,总结了36款金瓶梅菜的传说。展现了金瓶梅的饮食文化,也反映了明中晚期商贾大户的饮食风貌。对饮食文化研究者、菜肴开发设计者以及金学研究者有很好的参考作用。

# 《金瓶梅菜传说》

## 作者简介

张继战，山东省济宁卫生技工学校。一直从事研究《金瓶梅》饮食文化，并开发设计了“金瓶梅宴”。

# 《金瓶梅菜传说》

## 书籍目录

- 一、宋惠莲烧猪头
  - 二、炖猪蹄
  - 三、熏肉
  - 四、蒸糟鲥鱼
  - 五、糟鹅胗掌
  - 六、腌螃蟹
  - 七、红澄鸭蛋
  - 八、干蒸劈晒鸡
  - 九、王瓜拌金虾
  - 十、煎鲥鱼
  - 十一、水晶蹄膀
  - 十二、馄饨鸡
  - 十三、炒面筋
  - 十四、酸笋汤
  - 十五、水晶鹅
  - 十六、八宝汤
  - 十七、拌双脆
  - 十八、羊角葱炒核桃肉
  - 十九、羊灌肠
  - 二十、烧滑鳅
  - 二十一、骑马肠
  - 二十二、爆炒腰子
  - 二十三、红烧羊肉
  - 二十四、白切羊肉
  - 二十五、酿螃蟹
  - 二十六、春不老炒冬笋
  - 二十七、木樨银鱼鲈
  - 二十八、腊肉
  - 二十九、馄饨鸡蛋汤
  - 三十、炖鸽子雏
  - 三十一、杂熬
  - 三十二、头脑汤
  - 三十三、山药肉圆
  - 三十四、鸡尖汤
  - 三十五、油煤烧骨
  - 三十六、炉烧鸭
- 后记  
参考文献

# 《金瓶梅菜传说》

## 精彩短评

1、不错，不错，做法详细，画虽简单但也有趣。在这本书里能大致了解到鲁系菜品和江苏地区的小食。好想去尝尝！

# 《金瓶梅菜传说》

## 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](http://www.tushu000.com)