

# 《老饕笔记》

## 图书基本信息

书名：《老饕笔记》

13位ISBN编号：9787553767174

出版时间：2016-9-1

作者：张振楣

页数：280

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)

# 《老饕笔记》

## 作者简介

张振楣，1944年出生于江苏无锡。烹饪理论学者，美食评论家，中国餐饮文化大师。张振楣长期在餐饮业工作。20世纪80年代，在国内率先开创“味觉美学”研究。曾先后参与《中国菜谱》《中国名菜大典》等书稿编撰工作，并著有《味觉美学》《张振楣谈吃》《食学概论》（与刘广伟合著）等。

## 书籍目录

### 第一章 在路上的美食

云南的酸菜

腾冲食事

滇游食记

贵阳肠旺面

在西江苗寨吃酸汤鱼

湘菜印象

熏腊

难忘“张关合渣”

重庆火锅

重庆小面

“烧白”之美

被糟蹋的川菜

潮州菜之忆

同安菜

“佛跳墙”

厦门的小吃

马鲛鱼

和乐蟹

苏眉鱼

墨鱼

“南橘北枳”的鱼

中和镇上夜排档

在盐田尝“盐味”

在北京吃小笼包

直隶官府菜

“南门涮肉”

老北京豆汁

吃在北京有感

品尝鲁菜

滕州羊肉汤

难忘岚山豆腐脑

在日照吃海鲜

拉条子、锡伯族大饼和烤包子

在“尕斯玛”吃新疆餐

在“马迭尔”吃俄式西餐

在冬妮娅家“做客”

老挝糯米饭

三丁安利蛋

品尝越南餐

墨西哥的吃

品尝汉莎航空餐

### 第二章 家乡的味道

清炒虾仁——美食人生的初恋

老烧鱼

让“响油鳝糊”响起来

吃蟹

# 《老饕笔记》

“腐乳汁肉”的随想  
又见“炸双味”  
品尝猪头肉  
手推馄饨  
桂花糖芋  
酥饼  
雪里蕻  
怀念八宝饭  
大饼油条  
江南豆腐花  
河豚之美  
面之魂  
魂归故里的“陆长兴”  
豆腐得味  
素食之魂  
船菜，还能在太湖上飘香吗？  
“云林菜”的复活  
昔日无锡名厨  
《西神遗事》与无锡菜  
我所知道的无锡百年老店  
第三章 随想与感悟  
吃的随想  
最具个性的甜味  
难以言状的酸味  
令人震撼的辣味  
被人误读的鲜味  
飘忽不定的香味  
鸡的式微  
后记

# 《老饕笔记》

## 精彩短评

- 1、比蔡澜更有文采，可整体看无锡这一块篇幅过多。虽的确是作为老美食家了，但有点固步自封的意思
- 2、去年双十一淘到的书，算是意外之喜吧。  
语言生动，图片精美，编辑的很用心。  
关于各地美食的篇幅过半，关于无锡篇幅也不少。不仅是宣扬了作者故乡的美食，还科普了许多菜式。总体而言稀饭！！

# 《老饕笔记》

## 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)