

《潮州菜大全》

图书基本信息

书名：《潮州菜大全》

13位ISBN编号：9787810364492

10位ISBN编号：7810364499

出版时间：2001

出版社：汕头大学出版社

作者：许永强

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

《潮州菜大全》

内容概要

本书分上中下三篇。其中又分十六章，分别详细介绍了潮州菜传统名菜，近年出现的新派潮菜，潮州菜名小食点心，潮州菜常用的烹调原料，调味品，以及潮州菜产生、演变、特点及其成因，潮州菜常用的烹调方法，潮菜历史上的名酒家，潮州菜和潮州其它传统文化的关系等等。总之，有关潮州菜的方方面面，《大全》一书几乎都涉及到。对于一个烹饪工作者来说，它是一本难得的潮州菜百科全书，可以从中了解到许多有关潮菜烹调的具体知识；对于一个普通人来说，更可以了解到潮州饮食文化的博大精深，懂得潮州菜之所以受到世界人民欢迎和喜爱的原因。

本书第二个突出特点，便是十分注重揭示和演绎潮州饮食文化丰富的文化底蕴。潮州菜是潮州饮食宝库一个重要组成部分，它根植于千家万户，是潮州人民千百年来智慧和文化的结晶，这也是潮州菜能被世界人民喜爱的根本原因。因此如何揭示和演绎潮州菜丰富的文化内涵，已经成为如何继承和弘扬潮州饮食文化的关键，也是让人们认识和了解潮州菜的必由之路。本书，正是站在历史文化的高度来解读潮州菜，从潮州菜产生演变发展的四个阶段，潮州菜五大特色及其成因，到潮州菜精湛烹调技艺，一款款宛如艺术珍品的潮州名菜、潮州小食，一路读来，无不让人惊叹潮州人从平凡之物中穷尽机巧的聪明才智以及潮州百姓精雕细刻、精益求精的烹饪艺术风格和文化心态。本书，让人真正认识到什么是潮州菜；认识到潮州菜的动人魅力，它不在于一款款色香味形具佳的菜肴，更在于体现在这一款款美食后面潮州人那深厚的文化底蕴。

《潮州菜大全》

作者简介

许永强 师傅 广东省潮州市人 毕业于华南师范大学中文系
1990年开始从事潮州菜烹调工作。

多年来，努力从事潮州菜烹调实践，教学和理论研究，精通传统，创新潮州菜的烹制，基本功扎实，创制多款风味独特的创新潮州菜。

2000年1月，被潮州市劳动局评为“潮菜八大名厨”之一。

2000年3月及2003年8月，先后写作出版了《潮州菜大全》及《潮州小食》两部介绍潮州菜及潮州饮食文化的著作（这两部著作由汕头大学出版社出版）。这两本书，从文化的角度，全面而系统地介绍了潮州菜，潮州饮食文化，是我国第一部从理论和实践相结合介绍潮州菜的著作。

因此，这两部著作一经出版，即受到我国烹饪界和文化界的高度重视，畅销大江南北，反复再版。

2004年12月，《潮州菜大全》一书精装本发行，并由外国出版商翻译成英文发源于欧美及世界各地；同年，这两部著作荣获第五届国际潮学奖。

2004年10月，应新加坡潮菜大酒楼及新加坡潮州八邑会馆的邀请，前往新加坡示范制作潮州菜及讲学。在新加坡期间，新自主理制作三场潮州菜宴会，在新加坡掀起一股潮菜热，场场爆满，马来西亚等邻近国家不少人也前往品尝潮州菜。新加坡国家电视台、电台、报纸纷纷之对此作了专题报导。

许永强现为广东省潮菜烹饪专业委员会常务理事兼副秘书长，潮州市烹调协会秘书长，潮州市技工学校高级讲师，韩山师范学院烹饪副教授，多年来共培养出两千多名潮菜烹饪专业人才。

《潮州菜大全》

书籍目录

序上篇 潮州菜概述第一章 潮州菜形成、发展的三个阶段第二章 潮州菜的特点及其成因第三章 潮菜和其它潮汕文化第四章 潮汕历史上的名酒店中篇 潮菜烹饪原料第九章 潮州菜常用海产品第十章 潮州菜常用蔬菜、水果第十一章 潮州菜常用干货原料第十二章 潮州菜常用调味品下篇 潮菜名菜谱第十四章 潮州菜传统名菜第十五章 新派潮菜名菜谱第十六章 潮州菜名小食点心后记

《潮州菜大全》

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