

《济南美食》

图书基本信息

书名：《济南美食》

13位ISBN编号：9787548800408

10位ISBN编号：7548800401

出版时间：2010-6

出版社：济南出版社

作者：张稚庐

页数：129

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

《济南美食》

前言

济南历史悠久、人文荟萃、文化积淀丰厚，是国务院公布的国家级历史文化名城。这里是中华民族重要史前文化——龙山文化的最初发现地。相传，大舜曾耕于历山，唐宋八大家之一的曾巩在任北宋齐州（济南）太守期间对此作过详实考证，济南亦有舜祠、舜井、娥英祠等舜迹遗存。春秋战国时期，济南是齐鲁文化的交汇之处，尚功利、求革新的齐文化和重仁义、尚伦理的鲁文化在这里有机融合、兼收并蓄，长久地滋润了济南的地域文化、城市性格。秦汉以来，又有伏生传《尚书》、娄敬谋国策、终军请纓出使南越、曹操相济南等重大历史人物、事件在这里风云际会，其中伏生口授《尚书》，对于填补秦始皇焚书坑儒形成的汉初文化真空起到了重要作用。隋唐北宋时期，济南群星璀璨、人才辈出，名相房玄龄，名将秦琼，高僧义净，诗人崔融、员半千、范讽等皆为一世俊杰，李白、杜甫、高适、苏轼、苏辙、曾巩等名流文士或游历或仕宦于此，诗圣杜甫留有“海右此亭古，济南名士多”的千古佳句。南宋以后，济南文坛更是频升巨星，李清照、辛弃疾、张养浩、边贡、李攀龙、李开先，皆为一时领袖诗坛的大家，再加上新城（今桓台）王士稹、淄川蒲松龄（清初新城、淄川均为济南府属县），可以说，宋、元、明、清四代，济南文坛在中国文学史上占有令人瞩目的重要地位。悠久的历史、灿烂的文化给济南留下了众多文物古迹。

《济南美食》

内容概要

《济南美食》内容简介：济南历史悠久、人文荟萃、文化积淀丰厚，是国务院公布的国家级历史文化名城。这里是中华民族重要史前文化——龙山文化的最初发现地。相传，大舜曾耕于历山，唐宋八大家之一的曾巩在任北宋齐州（济南）太守期间对此作过详实考证，济南亦有舜祠、舜井、娥英祠等舜迹遗存。

书籍目录

引言
美饌佳肴
清汤·奶汤
清汤燕菜
蟹黄鱼翅
扒海参
酿长寿鸭子
炸赤鳞鱼
济南烤鸭
布袋鸡
扒肘子
糖醋鲤鱼
九转大肠
火爆燎肉
华洋大虾
干烂虾仁·桂花虾仁
爆炒腰花
糟炒鸡丝
油爆鸡丁
清炒虾仁
煎烹对虾
油爆鱼芹
蹭蹦鱼
油爆双脆
红烧鲫鱼
烧面筋
炸熘肝尖
锅煽豆腐
家常熬黄花鱼
芙蓉鸡片
赛鸡腿
虾子炅蒲菜
奶汤蒲菜
济南素菜
风味小吃
高桩馍馍
馄饨
打卤面
余子面
炸酱面
济南炒面
麻汁面
油旋
烧饼
细饊子
春卷·春饼
蒸榆钱

《济南美食》

坛子肉·罐儿蹄
酥菜与徽州锅
姜拌藕
沙锅地瓜
北园萝卜
北园韭菜
芥菜拌豆腐干
酱油螺蛳
茶鸡蛋
炸香椿
炸荷花
荷叶粥
八宝粥·杏仁茶·油粉
后记

章节摘录

茫茫大海中，鲨鱼凶猛残暴，种类亦多。其体为纺锤形，稍扁，鳞为质状，皮厚，有两排白森森的利齿，双目闪着蓝光，令人望而生畏。鲨鱼有“海上霸王”之称，它的消化力极强，贪吃无厌，人若沾上它的一点胃液，会立刻腐蚀脱皮。其游经之处，鱼鳖虾蟹、鳞介贝类、海藻海草俱一扫而光。鲨鱼的脊鳍、胸鳍、腹鳍、尾鳍其软骨条是人间珍馐——鱼翅。那浓郁而细致的口感味觉，在美不胜收的佳肴中是珍贵海味。因鲨鱼种类多，故鱼翅亦名目繁多，良莠不齐。有黄沙翅、棉群翅、黑沙翅、白翅、乌尖翅、海虎翅、沙板翅、软沙翅、高茶翅等，不下二三十种。其中以日本、印度、新加坡、美国、中国以及非洲产量较多。据《清稗类钞》记载，欧洲人吃鱼翅是清末李鸿章传过去的，当时颇为轰动。某外国武官在宴席上贪吃中国厨子做的鱼翅，甚至连假牙都一起咽下去了。如今济南的一些大酒家及星级宾馆里都有红烧鱼翅、白扒鱼翅供客，还有一种不知是何路数的上汤鱼翅——酒席上一般端给每人一小碗，味道平平。其实，大都是用人造鱼翅做的。假鱼翅是用鱼胶、海发菜、石花菜等原料，经机器加工而成，是上世纪80年代末的新产品。

《济南美食》

后记

鲁菜历史悠久，我这里所写的历下食事是上世纪50年代中期以前的。如今物阜民安，食风亦为之丕变。《西斋偶得》中谓世上饮食与音乐变化最快。这话不错，吃的东西不知不觉中变化得很多，关乎国运之盛衰。昔者，我浪迹萍踪有年，深感一方水土养一方人，留心各地饮食，其实也并非老饕贪口腹之欲。济南有句俗话“一辈子学穿，两辈子学吃”，盖言烹饪之道谈何容易。我不是远庖厨的君子，以为里面含有许多精微的造就和传承，乃味觉的艺术，绚丽多彩，蕴涵着一种文化。年老养痾故里，不复壮游。索居无俚，承蒙济南出版社王菁女士之邀，遂将过去历下饮馔偶拾一二，以蠡测海，聊志雪泥鸿爪之意耳。

《济南美食》

编辑推荐

《济南美食》：济南历史文化读本。

《济南美食》

精彩短评

- 1、对菜品的历史和做法都有涉及到，很好的书~
- 2、老先生文笔如此，可叹，可赞！
- 3、泉城是鲁菜发源地之一，很多失传名菜，西图借出，相信直觉挖好书，<()>
- 4、很多菜品和老店名都没有见过，原来本书是一位老先生写的1950年代之前的济南美食。用多种原料经过数小时熬制的高汤几乎是济南菜成功与否的关键啦。原来济南还有一道菜叫炸荷花。大明湖出产的藕、荷花和蒲菜都是济南特色时令鲜蔬啦。

《济南美食》

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