

《吃的艺术》

图书基本信息

书名：《吃的艺术》

13位ISBN编号：9787806036457

10位ISBN编号：7806036458

出版时间：2002-07

出版社：山东画报出版社

作者：刘枋

页数：343

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

《吃的艺术》

内容概要

编辑推荐：本书是作者积多年的厨艺，以散文笔法写就的食谱。凡山珍海错、青菜萝卜，皆可成文；可观可赏之鲜花，亦可入菜。文中还多忆及幼时在大陆生活的情趣，也谈及诸如陈之藩的夫人陈王节如女士做的炸酱面最好吃之类的趣事。

《吃的艺术》

作者简介

刘枋，女，祖籍山东，长在北京，后居台湾。著有散文集《千佛山之恋》、《我及其他》；小说《逝小》、《凶手》；广播剧《陋巷天使》；传记《顾正秋的舞台生活回顾》等等。在台湾文坛素享“五项全能”之美誉。

《吃的艺术》

书籍目录

《吃的艺术》

精彩短评

- 1、当初我为什么会买？
- 2、其实，倘若能安心当个家庭煮妇，也是很美好的一件事
- 3、就一菜谱
- 4、对于我这样好吃懒做的人，读这本书着实是种享受。
- 5、纯是菜谱，操作性很强，都被我看掉页了。
- 6、有趣的惠山
- 7、这个阿姨巨牛。
- 8、按照她的食谱做了酸黄瓜，特别杯具
- 9、原来有一本，枋女士用细腻的笔调写了自己的经历，看事也看菜，从中学到不少做菜的妙着，适用于平常人家。
- 10、平常菜
- 11、怀念留意美食的豆蔻年华
- 12、实用性胜过可读性
- 13、高中时买的，偶然又看到~~真是翻到烂的一本美味小书~~
- 14、#我的枕边书#从小到大唯一的一本枕边书，在身边放了有一年多，隔三差五的晚上入睡前会看几篇
- 15、想动手做！
- 16、艺术；实用
- 17、这是我读过的谈吃的最好的书，不仅有味觉的享受，还有作者耐心的教你做法，文字极其流畅！
- 18、我最爱的饮食书，靠着这本书我做出许多菜来，当然了，如果你不是北方人可能不习惯呢
- 19、有点象菜谱,只不过是较贴近大家实际水平的,能够看懂的菜谱.

《吃的艺术》

精彩书评

- 1、文字平平，但内容的确是实实在在的原创，难得作者是亲力亲为的烹饪能手，所讲的，都是自家厨房里即可料理的美食。所谓食不厌精，读此小册，便知其实只有做到厨不厌精，才能够尽享口腹之快呢。追根溯源，现在人们常说的糊塌子原来是瓠塌子，另外还有南瓜塌子、萝卜丝塌子、韭菜塌子、葱花塌子等。读着读着，就有下厨实践的冲动。很多美食需要大锅烹煮才会可口，而三两口之家往往战斗力不济，兴致勃勃做一大顿的结果往往是一连几天都要吃剩食。小册子介绍了一个简单实用的好办法，那就是待食物(从红烧肉到各式汤汤水水)凉透后用小塑料袋分成小份装、放入冰箱冷冻室，想吃的时候随时取来一热即可--毕竟自己加工的食物比超市里卖的那些速冻食品要可口得多，下次如法炮制，先把自己从每天必煲的太医粥中解放出来再说.....读罢最大的感受，就是想跟这位刘枋女士做邻居或是交朋友，那得多有口福啊！
- 2、我读的那一本版本很古老了，80年代出的，竖排版，繁体字，右开本。从爸爸的书架上拿下来，本来是打算看着玩玩的，结果一下子就被吸引住了。书里面说的其实都是些上了年头的事情，却正好能够对以前的食物来点比较具体的认识。印象深刻的有老北京火锅的“菊花锅”，现在估计已经消失了吧。作者或者是对某种食物来个大点评，比如豆腐冬瓜，各种做法轮番上阵；或者揪着某种做法，历数可以用这方法制作的食物。虽然不能准确的告诉你原料和调味品的比例，却能给你很多的灵感。如今自己也开始下厨，越发觉得做饭其实是件很随意的事情。对一种食物尝试各种做法和调味比例，虽然结果不一定好吃，但过程却是无比的happy。更何况每一次做完了之后总是能找到改进的地方，相信每个家庭主妇也都是这么一步步过来的吧。
- 3、想要成为一个厨艺高超的人，首先就要先成为一个懂得吃的人。只有你自己懂得了吃的真谛，并且学会去享受其间的乐趣，你才有可能做出让别人身心愉悦的美食。对于刘枋的这本书，我是非常喜爱的。但是真正吸引我的并不是她对于食物的见解，和做菜程序的介绍。而是她对于各种食物如何搭配的那种得心应手。有的人是天生的美食家，因为他们能够知道食物之间的相生相克。做菜需要懂得如何拿捏佐料和火候；需要知道诸如刀功等技巧；然而，再厉害的大师也无法做出所有人都喜欢的食物，因为每个人的口味是不同的。因此我觉得做菜需要爱。只有当你喜欢美食，喜欢和了解你为之做菜的人，你才会真正去思考。。。。。。能表达最自然情感的食物都是美食。。。。。。

《吃的艺术》

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