

《名贤咏题菜谱》

图书基本信息

《名贤咏题菜谱》

前言

张苏华先生是位有心人。他花了二十多年的时间，研究烹饪技术和烹饪理论，融理论与操作于一体，自成一家。更难能可贵的是，他又花了十几年的时间，编一本《名贤咏题菜谱》，邀集北京、上海、山东、福州、厦门等地的书画家，为一百种名菜书写菜谱名，章草大家王蘧常题写了书名。编一本菜谱不难，集诸家的书法作品，则人不易。苏华先生孜孜以求，东奔西走，如燕子衔泥，日积月累，终于心想事成。中国的烹饪艺术闻名遐迩，为世所称道；中国的书法艺术又是中华民族文化的瑰宝，源远流长。一边品尝美味佳肴，一边欣赏书法艺术，二美兼具堪称生活中两大快事。现在《名贤咏题菜谱》即将出版，将两种艺术汇集于一书，无疑是一个创造。我相信，热爱中华民族文化的读者朋友一定会欢迎这本书的。收集于本书的百余位书画家题写的菜谱，真草隶篆，诸体皆备，不少书家的作品富有创意，真可谓是一部美不胜收的书林大观。这本书出版之际苏华先生嘱我写一点话，虽在病中，仍乐而为之，是为序。写于1997年5月16日

《名贤咏题菜谱》

内容概要

《名贤咏题菜谱》内容简介：张苏华先生是位有心人。他花了二十多年的时间，研究烹饪技术和烹饪理论，融理论与操作于一体，自成一家。更难能可贵的是，他又花了十几年的时间，编一本《名贤咏题菜谱》，邀集北京、上海、山东、福州、厦门等地的书画家，为一百种名菜书写菜谱名，章草大家王蘧常题写了书名。编一本菜谱不难，集诸家的书法作品，则人不易。苏华先生孜孜以求，东奔西走，如燕子衔泥，日积月累，终于心想事成。

作者简介

张苏华

1954年12月生，浙江宁波人。

级烹调厨师。

从事烹饪技艺实践及理论研究二

十多年，尤其致力于中国名菜的整理

与创新。为弘扬我国的烹调艺术，先后

写了烹调理论文章六十多篇，散见于

各种报刊杂志。

1990年到芬兰，受聘于赫尔辛基

烹饪学校，讲学三年，颇获该校师生和

当地烹饪界的好评。

现任文汇报社“文汇小屋餐厅”经

理。

书籍目录

谢稚柳
邓云乡
余四鳃鲈鱼
白汁桂鱼
八宝鸭
八宝辣酱
清蒸鲫鱼
芙蓉蟹斗
竹笋腌鲜汤
水晶虾仁
生煸草头
油爆河虾
糝
糟溜鱼片
拔丝苹果
酱爆鸡丁
北京烤鸭
溜鸡脯
醋椒鱼
涮羊肉
干烧四宝
贵妃鸡
龙眼蜜汁火腿
松仁猴菇米
炝虎尾
三套鸭
蝴蝶海参
水晶肴肉
蜜汁湘莲
海底松
蟹粉狮子头
鸡火煮干丝
麻婆豆腐
干烧四季豆
鱼香肉丝
回锅肉
合川肉片
樟茶鸭子
陈皮牛肉
灯影牛肉
家常豆腐
宫保鸡丁
糖醋黄河鲤鱼
德州扒鸡
三美豆腐
清余赤鳞鱼
博山金豆腐

《名贤咏题菜谱》

红烧海螺
黄焖甲鱼
八仙过海闹罗汉
九转大肠
奶汤鸡脯
淡糟香螺片
闽生果
鸡茸金丝笋
醉排骨
东璧龙珠
佛跳墙
三角豆腐饺
炒西施舌
七星丸
清蒸加力鱼
大良炒鲜奶
七星葫芦鸭
脆皮鸡
八珍烩蛇羹
植物添银花
冬瓜盅
龙虎斗
烤乳猪
鲜奶蘑菇
蚝油牛肉
雪菜大汤黄鱼
锅烧河鳗
醋溜沙鱼
流黄青蟹
新风鳗鲞
苔拖黄鱼
剥皮大烤
苔菜炸花生
白鲞烤肉
红烧冰糖甲鱼
龙井虾仁
干炸响铃
西湖莼菜汤
生爆鳝片
荷叶粉蒸肉
东坡焖肉
杭菊鸡丝
叫化童鸡
西湖醋鱼
宋嫂鱼羹
天下第一菜
三丝鱼卷
梁溪脆鳝
生炒子鸡

《名贤咏题菜谱》

母油船鸭
仙鹤望金桥
批把肉
菊花黄鱼
凤穿牡丹
无锡肉骨头

《名贤咏题菜谱》

章节摘录

插图：

《名贤咏题菜谱》

编辑推荐

《名贤咏题菜谱》由文汇出版社出版。

《名贤咏题菜谱》

精彩短评

- 1、书的纸张质量很好.印刷得也好好.这书是赠送的,我觉得很值!!
- 2、这书我收到了,觉得收藏还可以(因为印刷还是不错),如果真的当作菜谱书来看,利用价值不高,所以不推荐大家购买!
- 3、该书版式、印刷、内容尚可,名家题字亦有可观之处(当然,也有几幅滥竽充数的)。遗憾的是照片拍得太傻,一些照片拍得像是吃过了的剩菜,本来看菜名还是有胃口的,但一看照片,胃口全无,甚至反胃了。不过,此书系免费抢得,还是值得的,呵呵,向卓越网致以谢意!
- 4、咋没详细点的介绍呢?
- 5、赠送的,我选择了这本,这个价格是有道理的,拿到果然如此,书很好,一本菜谱做到这个效果,非常极致了
- 6、内容很不错,就是没有我们湖南的菜,有点遗憾。总体很不错,喜欢!
- 7、97年的书了哇。十多年了显然图片不是那么容易吸收眼球了,许多图片都是比较的暗沉,想从图片上看出美味就比较的困难了,可能在当年的水平上说,这书还算是上品的吧,呵呵,没花钱的书,看看还行吧~最让我恼火的是竟然没有湖南的名菜!!
- 8、搞活动时买的,好像才几十块。平时这么贵就算啦。全彩色本的,是要这个价格的。看了挺长见识的。
- 9、这是一本神书啊,一个厨子(张苏华)请了大批书法家为各大省份的名菜提名,每道菜配有书法家提名、制作成品图片、原料和制法。文字一般,多是道听途说的小传说,甚至算不得典故或是掌故。不过作为专业厨师,“制法”一栏写得很是诚恳!能学到不少。从每道菜品的图片来看,也很有趣:搭配的成盘、花卉的点缀,能看出一丝追求文人雅趣的审美特色,这和如今的小资菜品拍照审美差别很大。如今可能受西洋化菜品影响大一些,讲究精致、简洁,可中餐的菜品却是整体盛入盘中的,非西餐分给每人,且一道道徐徐而上,故不能简单类比。值得注意的是,这本精装版书,97年卖168元,的确是贵得厉害了吧!
- 10、免费赠送的书中勉强挑到了这本,凑合吧,这本书也就是适合放书橱里摆放吧,本来也没打算用,对我来说没实用价值。实际上是对那本生存手册很感兴趣的,可惜没早看到。

《名贤咏题菜谱》

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