

《寻味中国》

图书基本信息

书名：《寻味中国》

13位ISBN编号：9787115316622

10位ISBN编号：7115316627

出版时间：2013-6

出版社：人民邮电出版社

作者：董仁威

页数：276

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.tushu111.com

《寻味中国》

内容概要

无论是吃货还是老饕，都能手持《寻味中国——成都·重庆》，寻味中国。《寻味中国——成都·重庆》不仅介绍了川菜的精巧制作手法与烹调方法，还以“一菜一格”的方式讲述了美食背后的动人故事，更推荐了成都、重庆两地价格不贵但味道不俗的市井小吃。书后更附赠详细美食地图，跟随地图可以找到两地的私房小馆和经典食府，令寻味之旅不再困难。

《寻味中国》

作者简介

董仁威，生于山城，长于蓉城，川渝两地著名文人、老饕；既专事科幻文学，又心向庖厨，闲来养花，多及旅行，自诩“杂家”；自老四川等老牌高级食府起，吃遍巴山蜀水，及至全国乡野民间，终好吃不倦，一路炼成“吃货”。

书籍目录

目 录序 2上篇·川菜之魂鱼米之乡·百菜百味 10沿袭上千年的艺术 12尚滋味 好辛香 22中篇
·一菜一格1 难忘的美味 321.回锅肉——一家炒肉四邻香 322.连山回锅肉——大碗酒大块肉大快
朵颐 383.麻婆豆腐——麻辣味型代表作 404.水煮肉片——不靠水煮靠油烫 435.毛血旺——生血
旺现烫现吃 456.天主堂鸡片——咸鲜辣香回味长 487.蒜泥白肉——满族跳神肉最妙 508.四川卤
菜——十人九爱 539.川式坛子肉——汤浓味香厚滋味 5610.合川包肉片——味似荔枝很适口 5811.
宫保鸡丁——糊辣味型代表菜 602 历史的声音 621.重庆早点——挑担吆喝牵魂魄 622.担担面—
—挑担叫卖传四方 643.宋嫂面和查渣面——花样翻新的面条 664.锅巴肉片——“天下第一菜”
705.九斗碗——川菜田席“坝坝宴” 726.三蒸九扣——农家宴席讲实惠 767.“革命饭”——努
力餐的大众饭 798.竹笼粉蒸牛肉——皇城坝老餐馆粤香村的清真菜 819.龙抄手——店招来自龙的
传人 8310.吴抄手、过桥抄手——白案大师共创造 8511.重庆火锅——粗犷豪放巴国魂 8712.成都
火锅——两种文化的碰撞 9213.串串香——成都人创制的简易火锅 953 名人与川菜 981.公馆菜
——名人的“私房菜” 982.叫花子鱼和金瓜鸡豆花——“神军司令”创制的名菜 1033.姑姑筵——
“秀才”黄敬临的创造 1064.樟茶鸭——“御厨”的创造 1105.开水白菜——“文化人”的创造
1136.软烧大蒜鲢鱼——“邹鲢鱼”与名人 1157.牛肉“三汤”——郭沫若与星临轩 1178.怪味鸡
——文豪作酒佣时的招牌菜 1199.发糕——冯玉祥与“爱国馍” 12010.高豆花——“袍哥”高先佐
的革命产业 12511.兼善汤兼善包子——达则兼济天下 12712.口水鸡——来自《洪波曲》中的名句
12913.炖鸡汁——将军创制的“丘二”名菜 13114.鱼鲊和东坡肉——“最吃货”苏轼的故事 1344
名厨与名菜 1371.川式宴席——蓝光鉴的“便饭席”最得宠 1372.金字熊鸭——大厨熊汉江的防
伪法 1423.荷包鱼肚——特级厨师曾亚光创造的艺术品 1454.鸡火凉面——使志生餐馆起死回生
1475.酸辣海参——特级厨师张松云的品牌菜 1496.红烧熊掌——末代皇帝赞川厨 1527.烤乳猪—
—川厨大师孔道生的代表作 1558.干烧鱼翅——特级厨师陈廷新的招牌菜 1585 妈妈的佳肴 1601.
熊掌豆腐——家常味型胜御宴 1602.鱼香肉丝——虚拟鱼泛真鱼香 1623.姜汁热窝鸡——和之美者
阳朴之姜 1644.糖醋白菜——小朋友喜欢吃的菜 1655.酸菜鱼——人人爱吃的新川菜 1686.太白酱
肉——锦官城里飘酱香 1707.麻酱凤尾——芝麻酱香味醇正 1728.椒麻肚丝——川菜特色最突出
1746 创新川菜 1761.辣子鸡、米椒兔——江湖菜登上大雅堂 1762.干豇豆、鲊海椒、厚皮菜—
—川东家常菜上宴席 1793.茄汁大虾——大融合川菜变脸 1814.巴山豆豉蒸肉——新川菜豉汁味型
代表菜 1835.鲍汁狮子头——民间菜低配高成大菜 1846.泡椒凤爪——四川泡菜大显神通 1867.芥
末鸭掌、沙嗲肥牛——借来外菜壮川威 1888.汽锅萝卜牛肉——烹饪工艺上的创新 1897 传统小吃
1921.钟水饺、赖汤圆——成都小吃说不完 1922.小汤圆、肉汤圆——山城汤圆老饕爱 1953.夫妻
肺片——有心没肺名不副实 1984.韩包子、九园包子——比翻一片名包子 2005.川北凉粉、伤心凉
粉——“刮刮凉粉”麻辣香 2026.叶儿粑、凉糍粑——糯米粑粑人人爱 2057.卤肉夹锅魁——盘飧
市的绝活 2088.张鸭子——钻进“耗子洞”中吃 210下篇·寻味巴蜀重庆美食区 214成都美食区
229成渝各类特色名店录 253成渝中华老字号名店录 261

《寻味中国》

媒体关注与评论

在陌生的城市觅食，最关键的是找到一个懂吃、会吃的地头蛇，这本书如良师益友，告诉你饭碗里的学问，也手把手带你穿行在小巷深处寻找最地道的馆子。——媒体人 《不过一碗人间烟火》作者 陈大咖在这个不说自己是吃货，你都不好意思跟别人打招呼的年代，一边旅行一边吃遍大江南北俨然已经成为了每一位旅行者的生理刚需。当你初次来到某个美食街的入口时，你最需要的就是一本关于这个城市的美食地图。本书会聚了诸多作者们的集体体验，让最爱吃的人告诉你，哪里最好吃。带上这本书，出发吧！
——资深驴友 @水手在旅行这套系列丛书将各个菜系菜式的背景和故事都做了详细的介绍，让人能尝到每道菜的背后的风土文化，不但吃它更能认识它，非常值得推荐深读。
——美食名博 蛋蛋in北京

《寻味中国》

编辑推荐

《寻味中国——成都?重庆》将带你踏上专属于老饕的幸福之旅！川菜之魂尚滋味、好辛香一菜一格给味蕾别样体验寻味巴蜀品正宗川渝味道跟随最实用的成都重庆美食地图，在旅行的路上，遍尝市井小吃、私房小馆、经典食府。

《寻味中国》

精彩短评

- 1、2017第45本。好困好饿
- 2、我只吃过伤心凉粉TAT
- 3、内容很好，每道菜都有彩图并介绍菜的来源、做法及饭店，很适合吃货研究。缺点：定价有点贵，纸张质量一般有些暗。
- 4、川渝美食是这世上好吃的最多的地方，没有不好吃的，和家乡北京的豆汁儿灌肠麻豆腐完全不同的风味，一天香辣，一天豆汁儿清肠的生活多好
- 5、大蒜也是进口菜嗦。

《寻味中国》

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.tushu111.com