

《川味豆瓣酱菜》

图书基本信息

书名：《川味豆瓣酱菜》

13位ISBN编号：9787536457287

10位ISBN编号：7536457286

出版时间：2005-4

出版社：四川科学技术出版社

作者：彭发元

页数：200

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

《川味豆瓣酱菜》

内容概要

川菜之所以驰誉世界，是与四川拥有丰富的食品资源分不开的。因为丰富的菜品主辅原料、调味品为川菜烹饪提供了取之不尽的物质基础，有了这相基础才能烹制出多姿多彩、变幻无尽的美味佳肴。

在菜肴调味变化上，不断开拓创新、兼收并蓄：在烹制和选材上，做到北菜南烹、南菜北制，通过调和五味产生出全新口味，成为一个多层次、多品种的风味特色菜肴。喜好各种口味的人，都能从中找到所喜爱和接受的味道，从而满足自己的需要。

本书所介绍的菜品，在味型上追求刺激，风格上崇尚个性。适应性强，变化多样，标新立异；在烹制技法上不拘常规大胆用料，取材广泛；制成的菜品风味独特，具有新意，每道精美菜肴都能给广大美食爱好者带来无穷享受。

《川味豆瓣酱菜》

精彩短评

1、本书豆瓣酱由李干爹牌豆瓣酱赞助提供

《川味豆瓣酱菜》

精彩书评

1、在一篇前一阵写就的读后感中，我以“不读书的粗鄙之人”自况，竟遭朋友反对——你不读书？骗谁啊？我只能跟她解释：“我真是不怎么读书的，除了那些名似《APDL案例教学》或者《水泥烧制技术》的“铁匠书”，我真是一年到头看不了几本书”。我想，她是被我貌似读书的外表蒙蔽了。还是Lada对我的评价一针见血：你说你除了看篮球就是满世界找八卦消息，说起话来还要言必称文化……言必称文化的人未必有文化，我就是活生生的例子。说说豆瓣。豆瓣真是个好东西，尤其是对我这种不读书的人而言。市面上流行的，不流行的，貌似很流行实则不流行的，以及貌似不流行实则很流行的——后两种说法经常可以指同一种东西，在不同的语境下——尽收眼底。一本高深莫测的巨著后面经常跟着浅显的科普阐释，一本浅显的小册子后面有时也能发现博大精深的演绎，有人写的认真，从文学谈到哲学再谈到社会学，引经据典，洋洋洒洒，也有人尽显个人魅力，在一本菜谱后面记下自己的爱情日记。总之，豆瓣就是一本由作者，读者（普通的以及不那么普通的），以及我这样的看客写就的驳杂而“民主”的书。你可能会于某天惊异于在某高阶刊物上看到一篇曾经邂逅于豆瓣的评论，也可能为某小姑娘留下的一行“讨厌这本书，因为前男友喜欢”而丈二和尚摸不着头脑，但是无论怎样的字迹，在豆瓣，都只是呈现在干净的白色界面下的一片普通书评，没有特写，也没有中缝。当这些形形色色的言论以完全罗列的方式汇聚的到一起的时候，可以变得比书还好看——虽然那些书我打都没读过，但我断定这一点——这正是有意思的地方。就是在这样一个环境下，我某天发现一本叫《美国众神》的书，感兴趣，看了两页；又发现一本《中国近代史》，又看了两页……虽说是不知其所以然吧，总算聊胜于无，反正相较于原作本身，更多的印象和心得还是来自于先前看过的评论。于是乎，我也有了在以“获得信息，陶冶情操”安慰自己的同时，偶尔怀着知道主义者的浅薄厚颜无耻的在周围谈论有关话题的时候插上几句的资本——“恐怕人类的最本质的心智从来没有随着时代的改变而逃离那些原始的情结。”、“《货币的战争》阴谋论主义的思维方式早就不属于这个时代了”……这些，大概就是我“言必称文化”的源头。所以说，不读书，只读“豆瓣读书”，对于我这样的浅薄之辈，倒不失为一种保证安“贫”的同时可以乐“道”的生活方式。原文于：老和山下的花环<http://laohe.blogbus.com/>

《川味豆瓣酱菜》

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