

《中国菜谱》

图书基本信息

书名：《中国菜谱》

13位ISBN编号：SH15166-074

10位ISBN编号：SH15166-074

出版时间：1981

出版社：中国财政经济出版社

作者：《中国菜谱》编写组

页数：281

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

《中国菜谱》

内容概要

遵照伟大领袖和导师毛主席关于“我们必须继承一切优秀的文学艺术遗产，批判的吸收其中一切有益的东西”的教导精神，我们邀请各地有实际操作经验的厨师和专业人员，集体编写了这套《中国菜谱》。

本辑是由四川省饮食行业部分厨师和专业干部共同整理编写的。

精彩书评

1、 我的菜谱有一本是七十年代早期的“贵族谱”。这本出版于文革时代的书动因可能是“造反”，年轻的革命厨师需要了解师傅们手里的绝活，他们强迫师傅把每道菜的秘密拿出来。粤菜北菇酿虾仁体现了这本书的贵族性，虾胶做成后要放在冰箱里两小时，70年代用冰箱做菜。照着菜谱做成后发现它的问题，虾肉太酥软了，没有弹性。毛同学横竖看了菜谱，说三十年前的人和我们关心的东西不同，他们总有机会吃到新鲜而有质量的东西，倒想搞出松软可口的东西以为好，加点小苏打粉把虾肉弄软了。今天的人吃到的都是不新鲜的东西，本身已经够酥软了，追求富有弹性的质感，不喜欢用小苏打发过的虾胶。菜谱随着时代在变了。联想到他推崇的清袁枚《随园食单》，我难免幸灾乐祸地说，还是不要看清朝的东西了吧，那东西可疑。

《中国菜谱》

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.tushu111.com