

《饕餮不絕》

图书基本信息

书名：《饕餮不絕》

13位ISBN编号：9789865823020

出版时间：2013-4-1

作者：朱振藩

页数：344

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

《饕餮不絕》

内容概要

《饕餮不絕》共分八辑：「烹食」从东坡肉、乌骨鸡到当归鸭啖起，咀嚼肉之况味；「尝鲜」海之鱼虾蟹，味蕾鲜之风华；「吃豆腐」溯及豆腐之渊源与料理上的多重变化与融合；「寻味」面食、酥炸小点与勾人馋涎的玉荷包，看似家常然个中有味；「闻香」扑鼻而来有茉莉、白糖葱与臭冬瓜，迷魂者还有酸辣汤。知其典故能食其风雅，「食在生活」谈常民饮食要有惜福之心，食前方丈非养生；「食有所闻」溯古至今之饮食面面观，是以地域之别标榜特色风味者或融合东西方各味之创意料理皆蔚然成风；「食谈」中所言品评佳肴要有梗，无味之味亦美味，美食还须佳酿，樽前自献自为酬，酒珍菜美，饕餮不絕，人生不过如此尔。

制作炎夏妙品梨炒鸡，取雏鸡胸肉切片，先用猪油三两熬熟，炒三四次，加麻油一瓢，芡粉、盐花、姜汁、花椒末各一茶匙，再加悉尼薄片、香蕈小块，炒三四次，即可起锅。

大大有名的明前茉莉花茶，乃选用清明前采制的优质绿茶窰以伏花而成。极宜制汤烧菜。「茉莉鱿鱼卷」得以名列「经典梅家菜」之一，此茶居功厥伟。

民以食为天，文人雅士更不乏以食取材得吟咏之乐。《饕餮不絕》以品评之佳肴与泛谈饮食的多样面向为大类，引述食物典故，从名称的流变、菜色与制法说起，知味还能识味，读来舌底生津，口腹之欲有大满足。

《饕餮不絕》

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