

《循循膳誘》

图书基本信息

书名：《循循膳誘》

13位ISBN编号：9789865755149

出版时间：2014-9-1

作者：朱振藩

页数：314

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

《循循膳誘》

內容概要

本書為朱振藩精心力作，期在讓有志於光大食事者，「具備辨味能力，再有飲食素養，知其源流演變，能夠吐故納新，自能卓然成家。」如此，純粹的口腹之慾，就昇華為承先啟後、豐贍優美的飲食文化，而感官的、心靈的與智識的幾個面向，能夠同時得到滿足。

再者，現今食品添加物充斥，黑心食品橫行，商人重利，不可與之言義，官員短視，無法委以重任，終究還是要我們自己為飲食安全做最後的把關，而知味辨味的能力，就成了最基本的配備，尊崇廚藝飲食之道，乃是剋制劣品假貨的不二法門。

此外，臺灣既要發展觀光，融合地方特色與傳統文化的美食，自然是吸引觀光客的一大賣點，且讓遊客吃出真臺灣，品味大中華。

本書分為四章。第一章「食指動寶島」，介紹讓人食指大動的臺灣美食，從北到南，由水產、肉類、果菜、點心，到特色餐廳、宴席、地方菜、飲品等等，雖非蒐羅一盡，倒也蔚為大觀，頗具代表性，不枉臺灣為美食之邦的令譽。

第二章「腹大容神州」，介紹的當然是大陸的飲食，其中也包括香港。大陸雖經多年動盪，但畢竟地大物博，而且飲食文化根基甚深甚厚，隨著近年改革開放與經濟成長，已不只要吃得飽，還要吃得好、吃得巧，從本書所載，可見一斑。

第三章「天下有同味」說的是跨域美食，不只一地可享用，其間滋味有同有異，各擅勝場，若能如同作者一般吃它個遍，誠偉哉盛事，堪供一生回味。

第四章「把箸懷珍饈」慨嘆舊日美食已成追憶，今僅能把箸懷想，然而唏噓之餘，亦含興復佳餚美點之殷盼，此乃《循循膳誘》深意之一。

書籍目錄

推薦序一：美食如美女 李台山

推薦序二：「食在有意思」 劉奕成

自序 辨味乃飲食之本

壹、食指動寶島

黑毛白毛皆味美

炸小黃魚酥而鬆

清炒蝦仁嫩腴鮮

馬頭魚異軍突起

蝦籽大烏參「美極

「溪洲樓」品臺灣鯛

虱目魚食巧夠味

兩式鯽魚在「酒田」

蒸肉餅佐飯一流

羊肉鍋內有佳蔬

我愛清燉獅子頭

「紅燒大腸」貴得味

清真牛肉兩雋品

腐竹烤排骨夠味

牛肉爐中藏玄機

「翠滿園」之冬菜鴨

偏愛芭樂饒滋味

「圓仔惠」的芋頭條

寶島月餅的今昔

古早冰品創新機

神奇愛玉透心涼

除夕大餐在臺灣

雞火燉翅馥郁醇

雅士雲集煉珍堂

餐飲大愛滿人間

「將軍菜」令人難忘

走訪金門趣無窮

金酒共嚐天一色

貳、腹大容神州

蔥燒海參稱上品

泰安欣嚐赤鱗魚

且為大閘蟹正名

頂級湖蟹出陽澄

行家偏嗜黃油蟹

石雞味美真難忘

李棠巧烹鹿之味

細屑豆腐兩極品

長泰明薑通神明

貓膩餃子有意思

點化神筆的烙饅

鑊肉爛餅風味足

崑山名食奧灶麵

「龍記」鮮蝦雲吞麵

三不粘一食難忘
草根名點雞仔餅
牡丹燕菜真不同
酥菜味美難忘懷
關於「孔府菜」種種
馬奶酒大有風味
桑寄生茶的妙用
參、天下有同味
秋風起兮鯰魚美
「五柳黃魚」沁心脾
清炒鱧魚極脆美
「清蒸大魚頭」一絕
窯烤鮭魚頭至美
一品加持南乳肉
神奇馬肉好滋味
燒鵝味美長相思
爐烤鴨風味甚好
神祕果特異功能
嚴獨鶴特愛豆苗
小籠湯包成顯學
拉麵食味有萬千
食積胃呆宜金糕
鴛鴦火鍋人氣旺
上海美食在臺灣
主中饋的再延伸
肆、把箸懷珍饈
平生頗嗜生魚片
脆鱧美味駐心田
響螺盞味美難言
九轉肥腸逞佳味
灌腸情思難想像
紅糟田雞好滋味
夏令名食咕咾肉
祭肉下貨炒肝兒
全蛇席今不如昔
蛇羹的百年風華
臺灣鵝饌誘饞涎
油淋乳鴿最誘人
蛋中極品黃埔蛋
于右任食麵趣談
和菜的身世之謎

《循循膳誘》

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