

《历史典籍中的苏州菜》

图书基本信息

书名：《历史典籍中的苏州菜》

13位ISBN编号：9787552802030

10位ISBN编号：7552802030

出版时间：2014-1-1

出版社：天津古籍出版社

作者：余同元,何伟

页数：402

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

《历史典籍中的苏州菜》

内容概要

由余同元、何伟编著的这本《历史典籍中的苏州菜》以历史上的苏州饮食文化为主要论述对象。全书从三个方面展开论述：一是类型、菜品的历史源流；二是典型菜系、菜品的资料复原；三是代表性菜品菜系的历史资料选辑。

本书适合美食爱好者、钻研者阅读

书籍目录

绪论

第一章 苏州宫廷菜与清宫苏宴

第一节 苏州宫廷菜与清宫苏宴历史源流

第二节 宫廷苏宴菜系菜品系列节录

第三节 苏州宫廷菜历史资料选辑

第二章 苏州官府菜

第一节 清代苏州官府管厨规范

第二节 《随园食单》系列菜品复原

第三节 《毛茛食谱》菜系菜品复原

第四节 《宋氏养生部》酱菜系列复原

第五节 苏州织造府菜的形成与发展

第六节 苏州官府菜历史资料选辑

第三章 苏州士绅菜

第一节 苏州士绅菜的形成与发展

第二节 《云林堂饮食制度集》菜系菜品复原

第三节 董小宛“董菜”菜点

第四节 清代苏州船菜与船点

第五节 苏州士绅菜历史资料选辑

第四章 苏州传统茶楼酒肆菜

第一节 苏州传统茶楼酒肆及点心店

第二节 苏州传统茶楼酒肆菜复原

第三节 苏州传统茶楼酒肆菜资料选辑

第五章 苏州传统乡村家常菜

第一节 苏州传统乡村时令菜

第二节 苏州传统乡村节令菜

第三节 苏州乡村菜中鸭类菜系菜品复原

第四节 苏州传统乡村家常菜菜品复原

第五节 苏州传统乡村菜历史资料选辑

附录：苏州传统寺庙菜与药食养生菜资料辑

第一节 苏州寺庙菜及素食菜点资料选辑

第二节 吴门医派药食养生菜资料选辑

后记

《历史典籍中的苏州菜》

精彩短评

1、在吃过一次苏州宫廷宴后，我深深的觉得书上写的，跟实际做的有很大差别~差点味道~就差那么一点意思~但是有时候就差那么一点意思~就不是“正宗”~一点点遗憾~能在女王大人的苏式面馆的设计中完成否???女王大人是个好业主~天啊~不爱吃面的我~居然要设计一家面点~面条啊，面条~看来今生我要与你为伴啦~~

《历史典籍中的苏州菜》

精彩书评

1、豆瓣第一本差评书，给辣这本，这本书简直是”奇葩“，如果有机会见到他，我不知道会不会让他把买书的钱退我，一本都找不到印量的书，费劲心机高价从孔夫子买回，作者还得陪我满心欢喜，去读他这本破书的心。整本书“第一”有价值的是序，序的作者为八十岁高龄，扬州大学烹饪学院前院长季鸿昆教授，不到5页就写出了苏州菜的文脉，”姜还是老的辣“。”第二“有价值的是对袁枚《随园食单》的总结，就当没看过那本书，看看这几页总结也好，可是还能写的在屎一些吗？只的罗列的摘录，你好歹也是传说中”享誉海内外“的年轻有为的历史学家，写出这破书你好意思吗？我要说只是罗列，你是不是得说，都是你的博士研究生帮你找的资料，这一段是博士研究室代笔，代笔行啊，你别在书页上留你的名啊，明晃晃三个大字！！！还是你的博士生为了找工作，你帮他出本书，可以让其他学校录用他，那你就别霍霍其他孩子了，你太低估孩子们的iq了！！！洗洗睡，得了！”第三”有价值的就是你最后的感谢，感谢一帮博士研究生，唉嘛，现在吧，出一本就可以当教授了，评职称什么的，叫兽也忒不值钱了。你就是把你的学生帮你整理的资料，按照目录顺序，拍好就去印刷了是吗？唉嘛~那些给你校对的人情何以堪~好多菜名的字都不认得~肯定可费眼睛了~ps，那注释写的跟百度百科一样，是不是直接copy的百度百科啊~~各种名词解释~这破书就该放在《无门人家》作为垫桌子的“砖头”，这苏州宫廷菜，我觉得在短时间取得很大的传播，靠你肯定是不行的了~你自己搜一下新闻，就在出版同时有媒体采访~我想他们也是没办法吧~买断的新闻吧~大家把这个当作“八卦”看看就算了~一本介绍苏州宫廷菜的书~你那配图的菜还能拍的更差些吗???爱疯拍的有美图秀秀吧~一张黑不啦几的图~看着能有食欲吗~那菜摆的来~还能有些美感~有些设计感吗~现在是21世纪~不是100年前~这才摆这样~皇上不扣太监脸上才怪~能有些“点线面”的设计感吗~苏州山塘街的一碗面条摆的比你这个图上的好看~谁要这书~姐包邮~白送他~在我的书架上碍眼~看着烦~

《历史典籍中的苏州菜》

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