

《五味调和》

图书基本信息

书名：《五味调和》

13位ISBN编号：9787553500911

10位ISBN编号：7553500917

出版时间：2013-6

出版社：上海文化出版社

作者：薛理勇

页数：245

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

《五味调和》

作者简介

薛理勇，原籍福建省福清市高山镇，1947年出生于上海。上海市历史博物馆研究员，长期从事上海史研究工作，对饮食文化亦颇多兴趣，并担任上海食文化研究会副会长。其有关饮食文化的著述有《食物趣话》、《说鱼道虾》、《素食杂谈》、《谈瓜论果》、《点心札记》、《五谷漫笔》、《五味调和》等。

书籍目录

古代的调味器——盃

酒为五味之一

酒曲和酒糟

糟油与卤汁

酢与醋

忽然一日天兵至，打破黄婆醋钵儿

苦卤和食盐

凝者为脂，释者为膏

豆和豆油

肉酱谓之醢

三伏晒酱

豆豉的历史

酱油和sauce

奶酪与乳腐

蜂蜜与蜂蜡

甜甜蜜蜜的——糖

辛和辣

《说文解字》中的韭

利通五脏的芥末

说“椒”

来自西域的胡椒

说“茱萸”

小茴香与大茴香

生姜与姜科香料

咖喱和郁金

豆蔻年华说“豆蔻”

姑苏与紫苏的故事

丁香与鸡舌香

八月桂花香

薄荷·茉莉·栀子

甜甜的甘草

鲜得来眉毛落脱的——味精

《五味调和》

精彩短评

- 1、长知识的同时又生动有趣。
- 2、有些推理不太严谨，闲书一本。
- 3、薛老写的书，非常赞！很朴实，也有很多的考证在里面！

《五味调和》

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