

《《夯大师》》

图书基本信息

书名：《《夯大师》》

13位ISBN编号：9787505712195

作者：赵敏

页数：410

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

《《夯大师》》

内容概要

一份美食的背后一定有位挑剔的老板，敢取“夯大师”这几个顶尖字眼的赵老板就是这么一个有“美食执念”的人。

夯大师品牌创始人——赵敏，80后海归，地地道道的四川人。

祖辈秘制手艺“夯”的起源

赵家地道四川人，祖辈都是爱好美食之人，名厨辈出。最出名的当属清朝乾隆年间的祖上赵大力。

赵大力从小精通百味，喜欢做菜肯专研。一日，当朝一位陈姓御厨到四川采买食材，偶然路过赵家，不料被赵家飘出的香味吸引，逐而进入赵家一探究竟。没想到飘出香味的正是赵大力为母亲做的一道特色川菜，陈御厨品尝之后百般感叹，当即表示愿意收赵大力为徒。经过几年的跟师学艺，赵大力更是成长为当地一位响当当的名厨，他擅长调味，用料广博，且能根据菜品的选择，变幻出多样的味道，不管麻辣，鱼香还是怪味都敢尝试，逐渐成为赵家厨艺一绝，十里八乡都知道他做的一手好菜，吃过之后无不赞扬有加。就连当时的地方官员都纷纷邀请赵大力到府上烹饪菜肴宴请宾客。因为赵大力对川菜烹饪的独特见解，炒菜从不偷工减料，用的食材也都是地道货色，一时间名号广为流传，美食家袁枚造访四川美食的时候，都曾专门拜访赵大力，探讨川菜厨艺。

乾隆末年，四川连年战乱，生活所迫赵大力一家辗转来到了台湾，凭借精湛的川菜手艺，很快就在台湾站住了脚，生意逐渐红火起来。赵大力性格爽直平和，做事认真踏实，有想法敢创新，有钻劲儿，台湾当地人都十分喜欢他，常戏称他为“夯大厨”，“夯”在台湾话里有“热闹红火，人气旺”的意思，又跟“红”的读音很近，赵大力想想自己的骨子里也有夯实脚踏实地的性格，索性就将自己的赵大力改成了赵老夯。经过岁月的磨砺，赵老夯一生秉承“夯人夯事夯美食”的理念，踏实经营努力创新，逐渐成为当地餐饮界名望一族。

《《夯大师》》

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