

<<杭州饮食史>>

图书基本信息

书名：<<杭州饮食史>>

13位ISBN编号：9787213045776

10位ISBN编号：7213045776

出版时间：2011-9-1

出版时间：浙江人民出版社

作者：林正秋

页数：360

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：<http://www.tushu007.com>

<<杭州饮食史>>

内容概要

对杭州饮食最突出的印象，就是几乎每一道名菜背后都有一个与之相连的故事，让人在观其形色、品其味道的时候，能够浮想联翩，抚今追昔，除满足口腹之欲外，更让人回味悠长。

<<杭州饮食史>>

作者简介

林正秋，温州人，1936年生。
1960年毕业于杭州大学历史系，现任杭州师范大学历史系教授、杭州历史文化研究所所长。
是杭州市社会科学院兼职研究员、杭州研究院特邀研究员，并担任杭州古都文化研究会会长等。
1987年被评为杭州市优秀科技工作者，1991年被评为杭州市劳动模范，1995年被评为浙江省劳动模范。
主要从事南宋都城、杭州史及浙江旅游文化等研究。
专著有《南宋都城临安》、《宋代生活风俗研究》、《南宋杭州研究论文集》、《中国宋代菜点概述》、《杭州历史文化研究》等，发表论文一百多篇。
曾获浙江省、杭州市优秀著作、论文奖共十三项，浙江省及杭州市自然科学优秀论文奖二项。

<<杭州饮食史>>

书籍目录

总序/叶高翔前言/林正秋序一/孙春明序二/戴宁上篇 杭州饮食史略第一章 良渚先民的饮食生活第一节 食稻的良渚先民第二节 鱼肉果蔬第三节 有争议的芝麻第四节 陶制饮食器具第五节 开始利用井水第二章 秦汉六朝的钱唐饮食第一节 钱唐县的建置与沿革第二节 饮食概述第三节 名人与饮食第三章 隋唐杭州的饮食第一节 历史背景与沿革第二节 饮食概况第四章 吴越首府杭州的饮食文化第一节 孙承祐的奢侈宴会第二节 吴越食蟹趣事第三节 吴越国贡品中的食物第四节 《水族加恩簿》中的食物第五节 赞宁与《笋谱》第五章 北宋饮食文化第一节 苏东坡与杭州饮食第二节 《梦溪笔谈》中的饮食文化第三节 朱肱与《北山酒经》第六章 宋代都城饮食的特点第一节 烹饪原料日益多样第二节 饮餐市场日趋繁荣第三节 烹饪技艺南北交流第四节 名菜佳肴丰富多彩第五节 面点糕饼琳琅满目第六节 烹饪著作不断刊印第七章 南宋名菜考述第一节 宫廷名菜旋鲜第二节 传统名菜鲈鱼脍第三节 东坡肉源流考第四节 唐宋名菜黄金鸡第五节 武夷名菜拨霞供第六节 宋元名菜涮羊肉第七节 算条犯子与腊肉第八章 明代饮食文化第一节 明代杭州的烹饪原料第二节 明代杭州的年节食品第三节 《茶疏》与作者许次纾第九章 道家食谱《饮馔服食笺》第一节 饮食养生的理论总结第二节 养生食品选录第三节 道教神仙食品举例第四节 杭州的养生菜点第十章 清朝杭州饮食的发展第一节 袁枚与《随园食单》第二节 《清稗类钞》中的饮食文化第三节 《东郊土物诗》中的杭州特产食品第四节 晚清、民国名店楼外楼第十一章 民国时期杭州饮食第一节 饮食名店的分布第二节 名店的经营特色第三节 杭帮菜的两大分支第十二章 杭州菜的特点与新发展第一节 杭州菜的特点第二节 杭帮菜的创新第三节 城市菜系的新探索下篇 南宋都城的饮食与菜谱第十三章 宫廷饮食文化第一节 宫廷饮食的管理机构第二节 《玉食批》中的太子菜点第三节 宫廷宴筵选述第四节 张俊供进御筵中的150多味菜点第十四章 宋代菜谱选录及注释第一节 肉禽类9味第二节 鱼虾类11味第三节 素菜类12味第四节 羹汤类9味第五节 脯渍类13味第六节 腌菜类7味第十五章 宋代糕点谱选录及注释第一节 糕饼类17品第二节 面食类18品第三节 粥类6品第十六章 仿宋菜的研究与开发第一节 鱼蟹类9味第二节 肉禽类7味第三节 素菜与羹汤类4味后记

<<杭州饮食史>>

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:<http://www.tushu007.com>