

<<舌尖上的潮汕>>

图书基本信息

书名：<<舌尖上的潮汕>>

13位ISBN编号：9787307115095

10位ISBN编号：7307115093

出版时间：2013-1-1

出版时间：武汉大学出版社

作者：陈坤达

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>

<<舌尖上的潮汕>>

书籍目录

引言：一个特殊群落发动的味觉革命
潮汕人独具特色的饮食文化
一生的“潮味”
一、潮汕菜的第一味：海鲜菜肴
海鲜之奇
海鲜之异
鱼文化
潮味：还原鱼的本质
大公：海鲜的朋友和敌人
渔港之痛
不可或缺的威：晒海盐
香喷喷的迭濠鱼饭
二、潮汕平原上成长的丰富食材
母土的气息：姜薯
佛手老香黄
黑不溜秋的名品：鼠 糕
潮汕情味：青橄榄
大吉大利：潮州柑
萝卜，幸福的感觉
龙眼情
淳朴的乌榄，淳朴的情怀
生命的绿茵：青草药
三、草根部落菜根香
最潮味：咸菜
菜脯，穷人的本味
牛肉丸，化不开的情结
会舞蹈的“面猴”
老街深处蚝烙香
远去的古镇市声
四、潮汕节俗的味觉标记：祭品
潮汕人过年
七样羹：潮汕的蔬菜节
元宵食甜圆
七月祭孤
悠悠桃 情
古风犹存：“食桌”礼仪
五、关于潮汕菜的传说和源流
护国菜
卤鹅飘香
薄壳传奇
六、功夫茶的味觉境界
功夫茶香
山的味道：凤凰单枞茶
暮色中的老饼铺
附

<<舌尖上的潮汕>>

保护和擦亮潮汕美食老字号品牌
后记
入味——潮汕菜传承的密码

<<舌尖上的潮汕>>

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>