

<<板桥人文菜>>

图书基本信息

书名：<<板桥人文菜>>

13位ISBN编号：9787506439015

10位ISBN编号：7506439018

出版时间：2006-8

出版时间：中国纺织出版社

作者：嵇步渠,刘雯茵/国别：中国大陆

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>

<<板桥人文菜>>

内容概要

郑板桥，江苏兴化人，他的"难得糊涂"、"吃亏是福"两句名言，3。

多年来广为传颂。

其故乡兴化的"虾螺鱼蟹乡"、"蒲筐包蟹"、"竹笼装虾"、"柳条穿鱼"，皆出自板桥的诗句。道尽水乡兴化的烹饪特色。

板桥人文菜是在兴化得天独厚的人文条件熏陶下，在板桥故乡的土地上衍生出的菜肴样式。

板桥人文菜在兴化流传已久。

且被当地广泛接受。

在选料配料、制作工艺、烹饪方法、风味上均别具特色。

板桥人文菜历史悠久。

直接由古代淮扬菜演化而来。

与其他古代名菜有密切的关系。

《尚书。

禹贡》中就曾提到"淮白鱼"。

苏东坡、杨万里的诗中也吟咏到"糟白鱼"、"淮夕K煮淮白"等。

与郑板桥"湖上买鱼鱼最美。

煮鱼便是湖中水"一脉相承。

如今兴化还有"河水煮河鱼"这道菜肴。

板桥人文菜制作精细。

兴化的沙沟大鱼圆。

鱼圆洁白。

鲜嫩而有弹性，有很多心灵手巧之人把兴化鱼圆带出故乡。

让更多的人了解和分享其美味。

传播板桥故乡的饮食文化。

兴化"中庄醉蟹"、"米甜酒"更是名扬中夕卜。

<<板桥人文菜>>

书籍目录

板桥宴由来水产类清蒸白鱼沙沟大鱼圆干炸泥鳅雪菜虎头鲨炒昂斯鱼版昂斯鱼臭干煲醉鲫鱼烧饼大鱼头银鱼涨蛋小咸鱼豆腐煲椒麻鳝卷富贵金钱鳗红烧小鳊鳊鱼肚杂烩鲜笋烩鳊鱼雪菜罗汉鱼清妙湖虾仁盐水湖虾板桥炆虾韭菜炒蚬子蚬子豆腐羹甲鱼烧冬瓜霞龄滋补汤油浸甲鱼凤台小炒翡翠鳖裙兴化中庄醉蟹清蒸红膏蟹水乡一桶鲜醉蟹清炖鸡五香白吮白螺蛳锅仔河蚌粉丝.....

<<板桥人文菜>>

章节摘录

插图

<<板桥人文菜>>

编辑推荐

郑板桥，江苏兴化人，他的"难得糊涂"、"吃亏是福"两句名言，3。

多年来广为传颂。

其故乡兴化的"虾螺鱼蟹乡"、"蒲筐包蟹"、"竹笼装虾"、"柳条穿鱼"，皆出自板桥的诗句。道尽水乡兴化的烹饪特色。

板桥人文菜是在兴化得天独厚的人文条件熏陶下，在板桥故乡的土地上衍生出的菜肴样式。

板桥人文菜在兴化流传已久。

且被当地广泛接受。

在选料配料、制作工艺、烹饪方法、风味上均别具特色。

板桥人文菜历史悠久。

直接由古代淮扬菜演化而来。

与其他古代名菜有密切的关系。

《尚书。

禹贡》中就曾提到"淮白鱼"。

苏东坡、杨万里的诗中也吟咏到"糟白鱼"、"淮夕K煮淮白"等。

与郑板桥"湖上买鱼鱼最美。

煮鱼便是湖中水"一脉相承。

如今兴化还有"河水煮河鱼"这道菜肴。

板桥人文菜制作精细。

兴化的沙沟大鱼圆。

鱼圆洁白。

鲜嫩而有弹性，有很多心灵手巧之人把兴化鱼圆带出故乡。

让更多的人了解和分享其美味。

传播板桥故乡的饮食文化。

兴化"中庄醉蟹"、"米甜酒"更是名扬中夕卜。

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>