

<<雅舍谈吃>>

图书基本信息

书名：<<雅舍谈吃>>

13位ISBN编号：9787530947050

10位ISBN编号：7530947052

出版时间：2006-6

出版时间：天津教育出版社

作者：梁实秋

页数：206

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>

## <<雅舍谈吃>>

### 内容概要

饕，则着重在食物的质，最需要满足的是品味。  
饕，基于生理要求，也可以发展成为近于艺术的趣味。

<<雅舍谈吃>>

作者简介

他是20世纪华语世纪一代文学宗师，为文坛留下了两千多万字沉甸甸的著译。

他用他的生命垒起了一座座了不起的文华丰碑——独力译成四百多万字的莎士比亚全部剧作和三卷诗歌 著成一百万字的《英国文学史》，并选译了一百二十万字的《英国文学选》 主编《远东英汉大辞典》及三十多种英文词典和教科书。

他更以《雅舍小品》等十余部脍炙人口的散文作品，奠定了在中国现代文学史上的独物地位。

<<雅舍谈吃>>

书籍目录

第一辑 吃在故乡 烤羊肉 烧鸭 酱菜 水晶虾饼 汤包 核桃酪 铁锅蛋 酸梅汤 与粮 葫芦锅 烧鸡 煎馄饨 核桃腰豆 汁儿 芙蓉鸡片 乌鱼钱 炸丸子 栗子 满汉细点 茄子白肉 爆双脆 饺子 烧羊肉 菠菜 北平的领食 小贩酪 第二辑 吃在四方 西施舌 火腿醋溜鱼 炆青蛤鱼翅 豆腐狮子头 两做鱼生 炒鳝鱼丝 瓦块鱼溜黄菜.....

<<雅舍谈吃>>

媒体关注与评论

偶因怀乡，谈美味以寄兴；聊为快意，过屠门而大嚼。  
——梁实秋

<<雅舍谈吃>>

编辑推荐

饕，则着重在食物的质，最需要满足的是品味。  
饕，基于生理要求，也可以发展成为近于艺术的趣味。

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>