

<<常熟蒸菜>>

图书基本信息

书名：<<常熟蒸菜>>

13位ISBN编号：9787542754608

10位ISBN编号：7542754602

出版时间：2012-8-1

出版时间：上海科学普及出版社

作者：金权宝

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>

<<常熟蒸菜>>

内容概要

在常熟民间有一个动人的传说：相传很久以前，吕洞宾、张果老、铁拐李、韩湘子、汉钟离、曹国舅、蓝采和、何仙姑等八仙察访常熟民间，见百姓桌上的菜肴，品种少又单调，于是每位仙人亲自掌厨，根据天宫食府的菜谱，奉献了八种就地取材、因陋就简的菜肴。

为了能使百姓同时品尝到同一种菜肴，在烹饪操作中，又改天宫食府的精工细作为直接上大锅大笼蒸制。

而这“菊花爆鱼”、“翡翠金砖”、“招财进宝”、“金屋藏娇”、“白汁银蹄”、“神仙草鸡”、“鸡汤三丝”、“南腿鸭方”八样菜也就成为了至今仍为人们津津乐道的常熟蒸菜中最著名的“老八样”。

常熟蒸菜是常熟饮食文化的重要组成部分，也是常熟本帮菜肴首推的招牌菜。

它源自于久远的陶器时代，遍及城乡百姓人家，以它的原汁原味，长期受到人们的青睐。

常熟蒸菜现已形成由多种技艺蒸制并随时令更新的春、夏、秋、冬四季宴系列，其中多道蒸菜已被列入《中国名菜谱》和《江苏省名菜谱》。

常熟在2011年被中国烹饪协会命名为“江南美食之都”。

《常熟蒸菜》囊括了“桃红春宴”、“荷风夏宴”、“桂雨秋宴”、“梅香冬宴”四大部分。

书中所选的140多道蒸菜全部以高清晰的图片示人，辅以言简意赅的文字简介，说明各道菜肴的来由、原料、制法和特点。

当天，戈永泉、邵桂兴被授予常熟蒸菜厨艺大师终身荣誉奖，张建中、王振飞、顾美刚被授予常熟蒸菜厨艺大师突出贡献奖。

中国江南美食之都常熟烹饪实训基地当天落户江苏省常熟职业教育中心。

常熟蒸菜当天还被认定为常熟市非物质文化遗产。

<<常熟蒸菜>>

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>