

<<川菜龙门阵>>

图书基本信息

书名：<<川菜龙门阵>>

13位ISBN编号：9787561427330

10位ISBN编号：7561427336

出版时间：2004-1

出版时间：四川大学出版社

作者：车辐

页数：386

字数：217000

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>

## <<川菜龙门阵>>

### 内容概要

用香卤水煮好，又用熟油辣汁和调料拌得红彤彤的，牛脑壳皮每片有半个巴掌大，薄得像明角灯片，半透明的胶质体也很像；吃在口里，又辣、又麻、又香、又有味，不用说了，而且咬得脆砰砰的，极为有趣。

这是成都皇城坝回民特制的一种有名的小吃，正经名叫“盆盆肉”，诨名叫“两头望”后世称为牛废片便是。

华灶初上，担子摆好，一锅白如雪脂的奶汤热气腾腾，吃头道汤的饕客，早已坐于板凳上，迫不及待了。

先生一碗清汤抄手，或下一碗韭菜叶子面，或冒二两米饭，在瓦盆中挑选两片猪心子、连肝肉、肥瘦相连的块肉切一碗肥肠，上浇温江酱油、熟油辣子、撒几颗葱花，加一撮芽菜，应有尽有的佐料齐放，或坐或站，文吃武吃，悉听尊便……

## <<川菜龙门阵>>

### 书籍目录

一、川菜纵览 川菜览胜 川菜祖籍 漫活川菜发展史二、川菜走向世界 川菜从出川到出国 海外荣誉在美国吃川菜三、川菜大师撷英 且说成都“姑姑筵” 黄保临“谈炊事十则” 李劫人与食道 名厨张松云轶事 长留美味在人间 ——川菜名厨“邹链鱼”（邹瑞麟） 创办“带江草堂”轶事 “多宝道人”张怀俊 川菜风味 万里票飘香 ——记川菜大师曾国华、刘建成 牧级厨师白茂洲四、名厨趣事 美食家“知味” 厨师们坐茶馆 厨中巾帼五、名人与川菜 “东坡”菜 张大千与吃 张大千之吃 去“嚼” 张大千 从陈将军吃“头道汤”说起 与汉玉祥同吃白果炖鸡 溥仪赞川厨 沈醉说吃……六、文化人与川菜七、川菜与美学八、话说名店九、筵席纵横谈十、名菜撷英十一、家常川菜十二、川菜的味十三、川菜佐料十四、川菜用料十五、川厨海拾贝十六、川厨的风雅十七、川菜与食疗汇编后记

<<川菜龙门阵>>

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>