

<<湘菜盛宴>>

图书基本信息

书名：<<湘菜盛宴>>

13位ISBN编号：9787806654910

10位ISBN编号：7806654917

出版时间：2005-01

出版时间：岳麓书社

作者：刘国初

页数：166

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>

<<湘菜盛宴>>

内容概要

该书由省烹饪协会副会长、长沙饮食集团公司董事长刘国初主编，王墨泉、许菊云、张力行、聂厚忠等多名湘菜大师参与编写。

该书包括时间、独韵、空间、人物、门楼、故事、时尚、乡愁等8大部分，从文化角度对湘菜的形成与发展进行了比较系统的回顾与总结，并配有大量精美图片，最后还附有经典湘菜制作方法，读之引人入胜。

而如此多的湘菜大师对声誉愈隆的湘菜进行文化总结。

如果您把这本书理解为一部菜谱而与之失之交臂，那就无异把鱼翅当成粉丝囫囵吃掉。

可也别给这本书戴上“湖湘文化”的大帽子，因为文化不好吃，也吃不饱肚子。

实际上，醉翁之意还是在“菜”。

他讲点湘菜的奇闻趣事，最终目的无非还是希望读者看了以后，都来做个快乐的“好吃鬼”，被那一碟子剁辣椒、臭豆腐搞得神魂颠倒，即使走到天涯海角，都不会忘记德园的包子、杨裕兴的面条。

当然，不能忘记的，还有这本让你望梅也止渴、画饼亦充饥的《湘菜盛宴》。

<<湘菜盛宴>>

作者简介

刘国初，湖南长沙市人，大学本科毕业，高级经济师。
现任长沙饮食集团公司董事长、党委书记，湖南省烹饪协会副会长，长沙市烹饪协会常务副会长，长沙市第十届人大代表。

自1971年参加工作以来，在长沙餐饮行业辛苦工作三十余年，精通湘菜技艺，餐饮管理经验丰富，被

<<湘菜盛宴>>

书籍目录

第一章 湘菜时间 一 楚汉：湘菜之根 二 明清：湘菜兴隆 三 民国：湘菜熟了 四 今日湘菜，问鼎天下
第二章 湘菜独韵 一 和而不同，独成一派 二 辣椒：湘菜的灵魂 第三章 湘菜空间 一 湘菜三派 二 湘菜
地方席面 三 湘菜地方野味 第四章 湘菜人物 一 四大名厨 二 泰山北斗石荫祥 三 传奇舒桂卿 四 湘菜“
四父子” 五 点心大王张力行 六 画家名厨张志君 七 造型大师谭添三 第五章 湘菜门楼 一 百年辉煌火
宫殿 二 德国，香喷喷的包子 三 杨裕兴：神仙吃不到的面 四 平生快意事 把盏玉楼东 五 柳暗花明“
又一村” 六 “牛中三杰”李合盛 七 烤鸭吃在“徐长兴” 第六章 湘菜故事 一 左宗棠嗜鸡留联 二 兵
部尚书的玉麟香腰 三 曾国藩与新化“三合汤” 四 庄赓良的油淋庄鸡 五 王闿运与宁乡灰汤鸭 六 毛
主席与湘菜的故事 七 徐老“炒三冬”要三份 八 厉以宁五十年情牵宫殿 九 刘璇回“家”到了“玉楼
东” 十 林凡爱夸紫苏梅子 第七章 湘菜时尚 第八章 湘菜乡愁 附录 湘菜经典 一、十大传统品牌湘菜 二
、十大金牌湘菜 三、十大创新湘菜

<<湘菜盛宴>>

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>