

<<以茶入菜>>

图书基本信息

书名：<<以茶入菜>>

13位ISBN编号：9787811200959

10位ISBN编号：7811200953

出版时间：2007-5

出版时间：汕头大学出版社

作者：林淑珠

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>

<<以茶入菜>>

内容概要

《以茶入菜》以中国人最耳熟能详的茶品一一入菜，先概述各茶品的基本常识、冲泡之法、存放之要，再按照荷品的特质，斟酌入菜，各菜肴还介绍可以替代入菜的相关茶品。全书内容丰富多样而不复杂，每道茶菜都把茶的清香和食材原味搭配得相得益彰，雅致而又实用。

<<以茶入菜>>

作者简介

林淑珠，毕业于台湾师范大学中文系，是一位优秀的退休语文老师。

林老师热爱喝茶，且具有相当深厚的烹饪基础，致力于推广茶肴——把丰富的茶文化和茶之风味融入菜肴当中。

著作包括《喫茶去》（获得1996年金鼎奖）、《简易茶餐》与“茶宴”。

<<以茶入菜>>

书籍目录

推荐序一推荐序二自序序曲 传统与创新 茶叶的分类 冲泡茶汤、研磨茶粉 主角配角各得其宜第一章 绿茶 绿茶简介 绿茶吐司 绿茶寿司 绿茶酱汁面 绿茶果粒虾仁 绿茶糯米球 绿茶芋圆 绿茶糍粽第二章 包种茶 包种茶简介 清香鱼片 清香汤面 包种海带汤 清香薯包 包种茶蚵第三章 花茶 花茶简介 香片 总烩 香片薯饼 香片(鱼勿) 鱼酥 香片豆腐第四章 乌龙茶 乌龙茶简介 乌龙山药饼 乌龙馄饨片 冻顶鲜贝汤 乌龙蛋包 冻顶吐司卷 冻顶桂花酸奶 冻顶凉拌素面第五章 铁观音茶第六章 白毫乌龙茶第七章 红茶第八章 普洱茶第九章 其他类

<<以茶入菜>>

章节摘录

插图

<<以茶入菜>>

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>