

<<煎炸>>

图书基本信息

书名：<<煎炸>>

13位ISBN编号：9789621440396

10位ISBN编号：9621440394

出版时间：2009.6

出版时间：万里机构

作者：江献珠

页数：160

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>

<<煎炸>>

内容概要

烹飪是一門藝術，飲食生活則充滿樂趣，這是許多人都承認的事實。

林語堂在《生活的藝術》一書中曾說道：一個美好的清晨，躺在床上，屈指算算生活中真正令人快樂的事物時，一個聰明的人將會發現食是第一樣。

錢鍾書的《寫在人生邊上》裏面有這樣一段：好吃可口的菜，還是值得讚美的。

這個世界，給人弄得混亂顛倒，到處是摩擦衝突；只有兩件最和諧的事物，總算是人造的：音樂和烹調。

一碗好菜彷彿一支樂曲，也是一種一貫的多元，調合滋味，使相反的成分相成相濟，變作可分而不可離的綜合。

不過，梁實秋在其文章中，卻也對烹飪藝術顯示了他的憂慮：如果烹調是藝術，這種藝術品不能長久存留，只能留在人的齒頰之間，只能留在人的回憶裏，這真是無可奈何的事。

當然，如果我們能夠掌握烹調的竅妙，可以隨心所欲炮製美食，通過[調和鼎鼐]的整體配合做出美味菜餚，那末這種『無可奈何』感或許就會大大減輕吧！應該說，這也就是一本食譜書應該起的作用。

傳授烹飪知識，讓讀者弄清楚作料斤兩，酸甜鹹辣，能夠跟着烹調步驟的介紹做出菜餚，這只是一本食譜書應有之義；再進一步的，若能讓讀者認識飲食的文化和掌故，菜式的演變，烹飪的理論和精妙，得以從固有的食譜中找出新的調配方法，加以創新和變化，那就更了不起了。

<<煎炸>>

书籍目录

出版說明總論生煎豬下巴薄煎豬扒中式牛柳香草汁煎羊架檸檬煎軟鴨煎封馬友魚冬菇會龍脷魚柳蘇式
燻魚生抽王乾煎大蝦雞蛋煎蝦餅煎蟹餅香煎金蠔砵酒煎爽蛙豉油皇乾煎鮮扇貝帶子芋盒腐皮素卷煎瓢
杏鮑菇金針菇牛柳卷雙色肉甜酸肉檸檬雞糖醋葡萄魚蟹肉粟米斑塊銀魚兩吃香花玉兔蝦椒鹽蝦吉列田
雞腿大地魚燜豬肉無花果牛肝菌燜豬腩生財就手火腿汁燜大芥菜牛?燜海帶卷一柱侯牛腩花雕雞橘子鴨
冬菇燜鵝掌魚頭燜魔芋咖喱三文魚頭珧柱燜節瓜紅燒南非網鮑

<<煎炸>>

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>