

<<點食成經>>

图书基本信息

书名：<<點食成經>>

13位ISBN编号：9789861734927

10位ISBN编号：9861734929

出版时间：2009/5/1

出版公司：麥田出版股份有限公司

作者：朱振藩

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>

<<點食成經>>

內容概要

以「祭妹文」名傳一時、將飲食視為生活藝術的清代文學家兼美食家袁枚，以他個人四十年的飲食體會，結合前人的美食經驗，歸納出中國古代烹飪技術的獨到心得，完成了中國美食界的劃時代巨著《隨園食單》。

全書分為須知單、戒單、海鮮單、江鮮單、特牲單、雜牲單、羽單、水族有鱗單、水族無鱗單、雜素菜單、小菜單、點心單、飯粥單、茶酒單等十四個單元。

詳細記述中國從十四世紀到十八世紀中葉所流行的342種菜餚、飯點、茶酒的用料和製作方法；書中不僅有理論、有總結、有評介，且有實踐、有體會、有闡述；立論精闢，文字生動，深具借鑑價值，被譽為250年來烹飪文學的經典之作。

本書從「須知單」入手，共分二十個小單元，涉及烹飪的選料、初步加工、配菜、火候、調味、裝盤、上菜等環節，論述精采，耐人尋味。

深具古典涵養的現代美食家朱振藩，以其自身對美食的深厚認知以及對料理的透徹理解，為讀者解析《隨園食單》的精闢文意，以現代人的觀點重新審視經典的精髓，賦予經典重現的摩登生命。

「袁枚積累了四十年以上的飲食經驗，加上生花妙筆，撰就了膾炙人口的《隨園食單》。我在驚羨之餘，想要為其作註，而旁徵博引的目的，就是古為之用，既彰顯其時代意義，且擴大其影響面。」

<<點食成經>>

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>