

<<湘菜谱>>

图书基本信息

书名：<<湘菜谱>>

13位ISBN编号：9787535771438

10位ISBN编号：7535771432

出版时间：2012-3

出版时间：湖南科技出版社

作者：范命辉

页数：780

字数：634000

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>

<<湘菜谱>>

内容概要

《湖湘文库：湘菜谱》所述为湘菜的谱系，包括历史与现状。在广泛收集资料的基础上，《湖湘文库：湘菜谱》理清了湘菜的老底子。理顺了湘菜的脉络，为湘菜产业的文化建设打下了基础，也为湘厨提高自身素养提供了学习资料。

<<湘菜谱>>

书籍目录

第一部分 概述

- 一、湘菜简史
- 二、湘菜流派
- 三、湘菜风味
- 四、湘菜出湘
- 五、湘菜雅记
- 六、湘菜语文

第二部分 湘菜谱

- 一、传统湘菜
- 二、创新湘菜

第三部分 附录

- 一、湘点小吃
- 二、湘菜名厨
- 三、湘菜名店
- 四、毛泽东与湘菜

<<湘菜谱>>

章节摘录

版权页：插图：从这里出发，以组庵湘菜为代表的湘菜开始走向北京、上海、南京等大都市，并且留下了好名声。

至今，“组庵湘菜”仍是湘菜的一个重要部分。

它那经典的烹饪方法，今天仍体现在湘菜大师们的拿手绝活之中，它那为创制菜品而开辟的思路，今天常为厨师们创新湘菜新菜品所借鉴。

公馆二：黄翰林公馆 该公馆位于长沙市小四方塘，前临走马楼，后接青石井。

辛亥革命后，前清官僚黄翰林与失业官厨霍云渠合股在这里开设曲园酒家，养在深闺的官府湘菜在他们的安排下渐露尊容。

霍云渠邀请当时的湘菜名厨雷银生、丁云峰、史玉和、袁善诚掌勺。

精致、大气、人味，再显名厨手艺的官府湘菜以其官府气派一朝应市，轰动长沙，成为长沙达官贵人、商贾巨子的美食好去处。

据当年在这里学徒从艺的湘菜大师石荫祥回忆，曲园开业后，曾有一名为曹子谷的人订了一场寿宴，一次摆了102桌，成为长沙饮食史上高档寿宴桌数之最。

公馆三：刘鏞公馆 20世纪20年代中期，湘军退役师长刘鏞在其南门外麻园湾的公馆设商余俱乐部，邀请新化矿业巨子魏氏家厨宋善斋掌勺，为以刘为首的圈内人士精烹湘菜盛宴，不少矿业老板不惜掷下巨金，在此饮宴寻欢为乐。

宋善斋把官府特色湘菜做得名震一时，成为当时长沙的四大名厨之一。

当时的代表菜有红煨土鲍、红煨白鳝、蒜球珧柱、口蘑干丝、奶汤鱼翅等，均已成为湘菜名菜。

1938年，宋善斋离开商余俱乐部，与长沙市筵席业同业公会理事长何锡贤、湘阴任氏兄弟合资，在东茅街旧军阀陈光中公馆开设潇湘酒家对社会营业，铺开官府湘菜市场，盛况空前。

<<湘菜谱>>

编辑推荐

随着中国经济的发展，人们对饮食文化的关注日益增多。

《湘菜谱》是一本专门针对湘菜历史、湘菜地理、饮食风俗、菜品制作、风味特色、湘菜资源等方面进行的描述。

《湘菜谱》的对于湘菜走向全国、走向世界，起到了重要的文化支撑作用。

<<湘菜谱>>

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>