

<<食在广州>>

图书基本信息

书名：<<食在广州>>

13位ISBN编号：9787806536834

10位ISBN编号：7806536833

出版时间：2006-1

出版时间：广东旅游出版社

作者：王晓玲

页数：584

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>

<<食在广州>>

内容概要

这是一本内容特别丰富的饮食文化经典。
它主要介绍了饮食文化深厚的城市——广州的菜肴。
在这里，你不仅能领略到那里的每一道经典佳肴，而且还能认识那里的老字好酒家。
因此，如果你是个美食爱好者，本书绝对是你不可错过的。

<<食在广州>>

书籍目录

第一章 历史篇	第一节 渊源久远，博采众长独创一格	粤菜的形成与发展	萌芽于先秦
	形成于汉唐	成长于明清	兴旺于民国
菜	潮州菜	客家菜	粤菜的特点
杰地灵，食在广州天下闻名	得天独厚岭南地，物产富饶鱼米乡	工艺博采中外	风味崇尚清鲜
融合一体绽三花	名厨辈出艺超群，海外中餐粤菜多	第二节 锐意创新，光大传统欣欣向荣	参加海内外历次烹饪竞赛成绩卓著
创办广州国际美食节	多次举办名菜美点名店评比	设立行业管理机构	第二章 名店篇
着力培养烹饪人才	注重出版专业理论书籍	第一节 百年名店几番新	第二节 今日名店何其多
香楼上莲蓉月	陶陶居乐也陶陶	潮汕风味数南园	北园酒家其味无穷
知多少	大三元一席酒	百岁茶楼惠如楼	成珠楼与小凤饼
清平饭店清平鸡	太平馆与总理套餐	华北饭店京津味浓	回民饭店涮羊肉
利口福”果真利口福	南方大厦几多变迁	“金酒店”东方宾馆	流花宾馆餐厅多姿采
广东迎宾馆普及国宴菜	华夏大酒店阅尽“珠水晴波”	广州宾馆“得云宫”	白云宾馆“聚仙阁”
新荔枝湾品味经典粤菜	爱群大厦饮誉华南	新亚大酒店“八重天”	老牌酒店东亚
楚绿茵阁	新兴秘制羊腩煲	钻石五星中国大酒店	白天鹅宾馆世界一流
店名扬中外	广东国际大酒店玉字连云	炳胜“刺身”受青睐	“西关人家”名小吃多
第三章 食林篇	第一节 国际餐馆博览会	第二节 广东风味	广州茶市佼佼者
锅酒家……	第四章 名师篇	第五章 名菜篇	第六章 名点篇
章 文化篇	第七章 名宴篇	第八章 小吃篇	第九章 技艺篇
			第十章

<<食在广州>>

章节摘录

书摘听云轩环境美妙添食趣 身在繁华都市，人们都向往大自然。

白云山麓之西，白云大道之南，遥望像三片叶似的广州体育馆旁，有一个和鸟共歌、与鱼同乐的好去处，那就是依馆而造、环境幽雅的园林酒家——听云轩酒家。

步入酒家前厅，绿树如荫，来自菲律宾的大鸚鵡，人见人爱的画眉，让人感受到鸟语花香的意境。A区的贵宾房，设计别出心裁，每一间房都是一个海底水晶宫，鱼缸内有“大力士”海象、亚热带花罗汉、招财鱼、海皇帝、河虎、海草面鱼、凶猛的大白鲨，遨游争艳的各种鱼类，随水漂荡的深海海草珊瑚，一派海底风光。

在B区贵宾房内，透过大型的落地玻璃，或步出凭栏眺望，人眼的是绮丽的湖光山色，人工喷泉、锦鲤、异石和远处的白云山景色。

听云轩C区的贵宾房却是明清建筑风格，房间都以“云”为名：道云、卧云、腾云……“楚山泰山皆白云。

白云处处长随君”，“众鸟高飞尽，孤云独去闲”，“红颜弃轩冕，白首卧松云”。

这些诗句仿佛是唐代诗人李白为听云轩度身之作。

听云轩拥有幽雅美妙的环境，还拥有健康美食，著名的菜式有“过桥白云山泉星斑”、“朱元璋豆腐”、“枣蓉蒸鳄鱼尾”、“黄金焗大扇贝”、“番薯炖燕窝”等。

听云轩，是休闲的最好去处，也是饮食的理想选择。

P122

<<食在广州>>

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>