

<<钱万隆酱油酿造技艺>>

图书基本信息

书名：<<钱万隆酱油酿造技艺>>

13位ISBN编号：9787807408260

10位ISBN编号：780740826X

出版时间：2012-1

出版时间：上海文化出版社

作者：王珺 编

页数：115

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>

## <<钱万隆酱油酿造技艺>>

### 内容概要

《钱万隆酱油酿造技艺》主要包括：酱油酿造 源远流长；“钱万隆”的历史沿革；钱万隆传承中的能人俊才；原生态的传统工艺；“钱万隆”的趣闻轶事。

## <<钱万隆酱油酿造技艺>>

### 书籍目录

总序前言酱油酿造源远流长酱油酿造溯源历代酱油酿造流派上海“酱园”史话“官酱园”招牌的由来  
“钱万隆”的历史沿革始创于清代钱子荫创业浦东张江栅子承父业钱安伯远去台湾的钱显平夫妇绝处逢生  
历尽艰难焕发生机今日钱万隆钱万隆传承中的能人俊才创业功臣——袁耕堂三代元老——吴伯鸿  
“作头”师傅——沈振余传承保护——储秀玉开拓海外市场——吴明祺继往开来——张惠忠薪火相传  
——王良官原生态的传统工艺制原浆——春准备、夏造酱秋翻晒、冬成酱口传手教——眼看、心记、手研、鼻嗅、口试酱油技艺——料好、曲优、艺精、晒制钱万隆酱油的产品沿革制作工艺的十二道流程  
“钱万隆”的趣闻轶事“诚信为本”的经营之道泼墨挥毫——范曾文化名人与钱万隆鼎文化与钱万隆  
南极科考站专用产品钱万隆的故物后记

<<钱万隆酱油酿造技艺>>

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>