

中国菜谱



[中国菜谱 下载链接1](#)

著者:《中国菜谱》编写组

出版者:中国财政经济出版社

出版时间:1981

装帧:平装

isbn:

遵照伟大领袖和导师毛主席关于“我们必须继承一切优秀的文学艺术遗产，批判的吸收其中一切有益的东西”的教导精神，我们邀请各地有实际操作经验的厨师和专业人员，集体编写了这套《中国菜谱》。

本辑是由四川省饮食行业部分厨师和专业干部共同整理编写的。

作者介绍:

目录:

[中国菜谱_下载链接1](#)

标签

菜谱

美食

食谱

饮食

烹饪

文化史

食物

吃

评论

这套书一共十二本，实体书我就没收齐过。编写组里卧虎藏龙，有不少大师代表菜。

本辑是由四川省饮食行业部分厨师和专业干部共同整理编写的

更新了一下这本书的封面，不再是孔夫子的那本了。这本好书被老波头抄袭了个底朝天

◦

我只看翻了湖南部分，有些菜较老，有些被淘汰了，以现在人的口味来看，这都算古法了！这套书是计划经济时代的产物，真的是不计成本出细活的典范，后面出的菜谱很难有这样的编著队伍了。这本书有传承，叫中国名菜谱，东西要新一些，推荐大家看看。

好东西！

买了一本陕西的和这本四川的。真·老菜谱
想想出版年代，绝对都是高级菜了。甚至有好几个娃娃鱼菜谱

8.5

每个时代人们追求的口味都不同，早些年人们肚子缺少油水，喜欢重油重盐，量多物廉；过了些时候，人们钱包渐鼓，又开始怀念苦难时期的野菜，追求一种在饮食上的文化。

不再以填饱肚子奔波的人们，现在想的是哪些花费奇思淫巧的玩意，开始寻找一些吃不到的东西，并以此为荣！！！

烦躁不安，买了老菜谱，没事翻看一下！经典，很多菜都失传了

非常经典啊！

好多荤菜啊，很多都是宴会上出现的大菜～

里面菜品种类繁多，有好些菜就是干了二十多年的老师傅也从未听说。做法步骤还是很详细的，但是操作起来又完全不同，还是需要多实际操作啊。

了解中国饮食文化，传承祖辈烹饪墨宝使中国烹饪发扬光大

本辑是由四川省饮食行业部分厨师和专业干部共同整理编写的。

遵照伟大领袖和导师毛主席关于“我们必须继承一切优秀的文学艺术遗产

[中国菜谱 下载链接1](#)

书评

我的菜谱有一本是七十年代早期的“贵族谱”。这本出版于文革时代的书动因可能是“造反”，年轻的革命厨师需要了解师傅们手里的绝活，他们强迫师傅把每道菜的秘密拿出来。

粤菜北菇酿虾仁体现了这本书的贵族性，虾胶做成功后要放在冰箱里两小时，70年代用冰箱做菜。...

[中国菜谱 下载链接1](#)