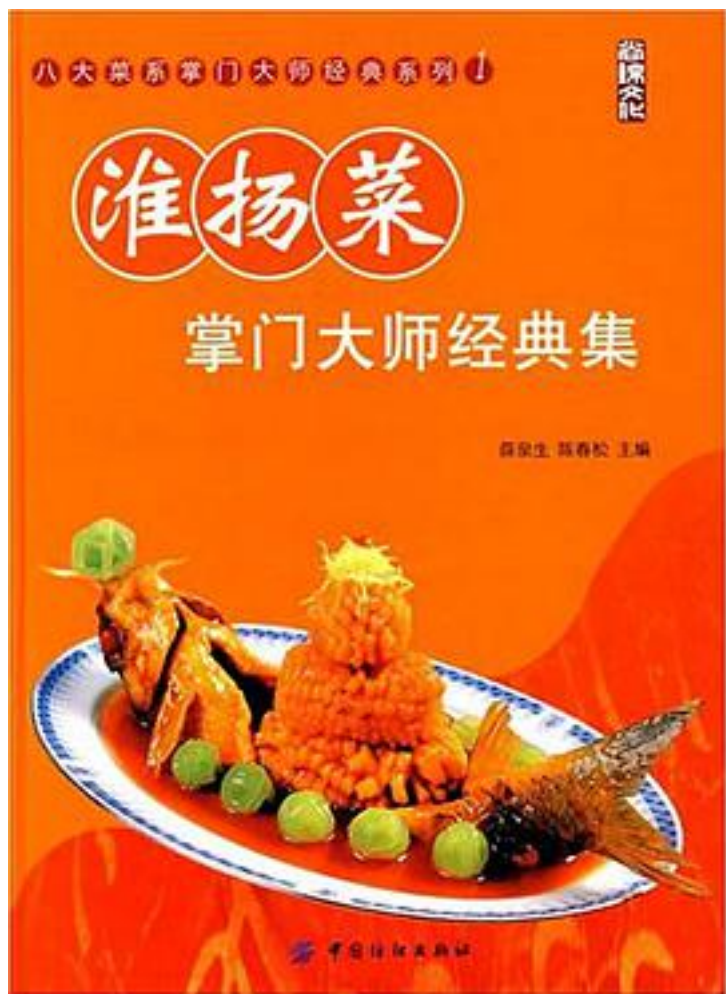


# 淮扬菜掌门大师经典集



[淮扬菜掌门大师经典集\\_下载链接1\\_](#)

著者:薛泉生

出版者:中国纺织

出版时间:2007-10

装帧:

isbn:9787506445795

淮扬菜是世界知名的中国四大菜系之一，是长江中下游（扬子江）、淮河流域的代表风味。淮扬菜滥觞于扬州，辉煌于扬州，是扬州悠久文明瑰宝之一，扬州是淮扬菜系的核

心区。

历史上扬州就有许多名厨名菜载入史册，如清代李斗撰的《扬州画舫录》就记有江郑堂烹制的“十样猪头”、“张四回子“烹全羊”、江银山烹制的“没骨鱼”、管大烹制的“骨董汤、鱼糊涂”、孔仞庵烹制的“螃蟹面”、文思和尚烹制的“文思豆腐”、小山和尚烹制的“马鞍桥”等。清代袁枚《随园食单》记有杨州程立万家煎豆腐，扬州的洪府粽、千层馒头、运司糕以及杨州定慧庵僧人素面等。

作者介绍:

目录:

[淮扬菜掌门大师经典集\\_下载链接1](#)

标签

评论

-----  
[淮扬菜掌门大师经典集\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[淮扬菜掌门大师经典集\\_下载链接1](#)