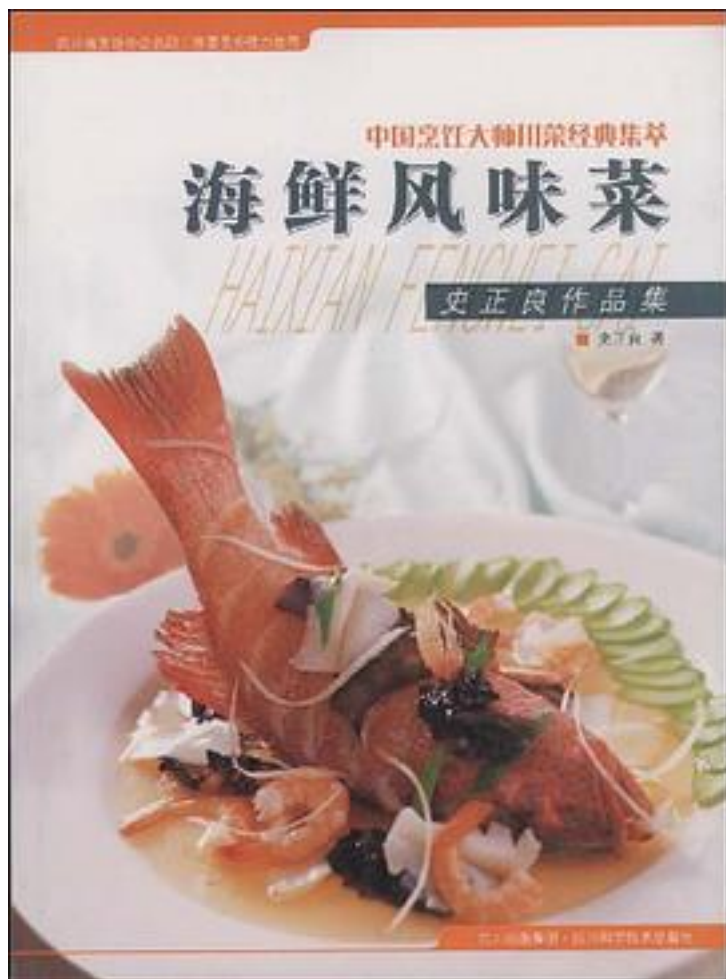


海鲜风味菜



[海鲜风味菜 下载链接1](#)

著者:史正良

出版者:四川科技

出版时间:2007-11

装帧:

isbn:9787536463615

史大师的头衔很多，但我只记得他是中国烹饪大师，在四川和全国业内都是很有影响的人。

我向他组稿，并到他所在的家乡去找他，见到他本人时，他的精干、坦率和健谈就给我留下了极为深刻的印象。与他一起聊川菜时，他说：“外地人一直误认为川菜就是麻辣，所以，谈到川菜都有失偏颇。现在的川菜讲究营养搭配，不能有大油的东西，要成为绿色食品。川菜走出四川，走出国门，还要不断创新。我自己就是到各省去讲川菜，让他们了解川菜其实不仅有麻辣味型，还有很多味型，是一菜一格，百菜百味。”

史大师的讲话有着独特的见解，他给我的感觉也很实在，并且为人真诚，待人宽厚。因为是第一次见面，我说想请他写写关于川菜的图书。就这个问题，他谈了很多自己的想法，对出版川菜图书的要求，他是非常严格的，比如，拍照的问题，他说一定要请拍菜品的专业摄影师。

作者介绍:

目录:

[海鲜风味菜_下载链接1](#)

标签

评论

[海鲜风味菜_下载链接1](#)

书评

[海鲜风味菜_下载链接1](#)