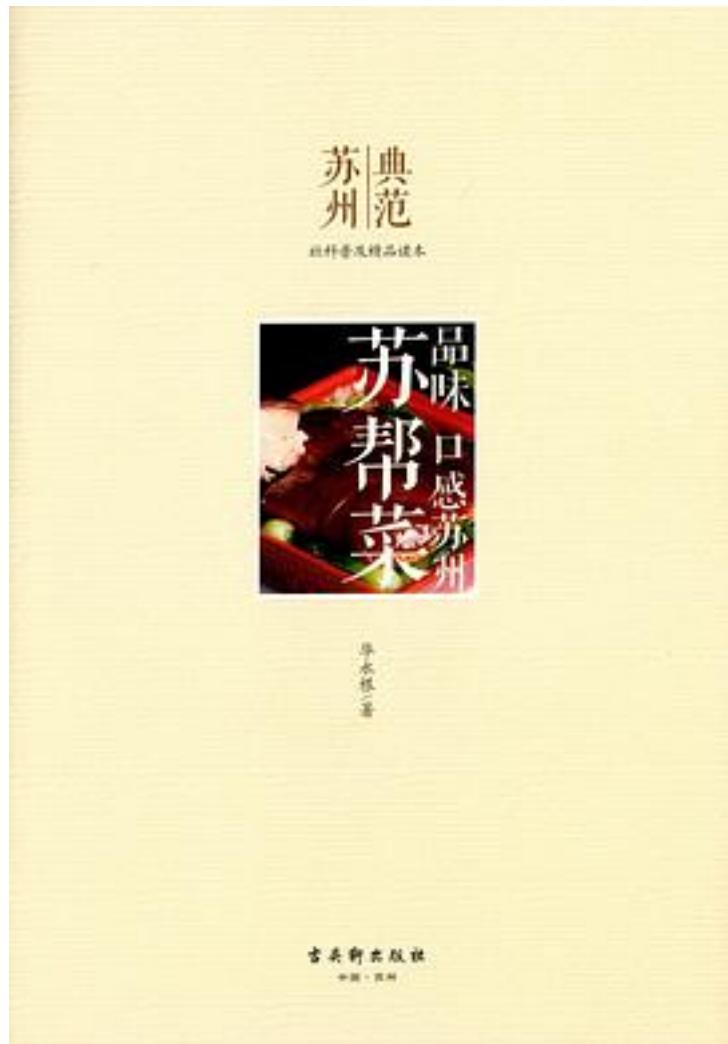


苏帮菜



[苏帮菜_下载链接1](#)

著者:华永根

出版者:

出版时间:2015-11-10

装帧:平装

isbn:9787554604403

《品味·口感苏州:苏帮菜》完整记录了吴地四时名馔:那春风中的菜花塘鳢鱼、夏雨中的荷叶粉蒸肉、秋叶中的阳澄湖大闸蟹、冬雪中的美味酱方,引人入胜的官宴、船宴、风味宴,让人忘不了的药膳、素菜及糕团小吃,还有那条会“叫”的松鼠鳜鱼、鲜灵灵的西瓜鸡、金灿灿的秃黄油、洁白如乳的羊汤。即使是家常餐桌上的碧绿马兰头、葱油萝卜丝、瓜皮炒毛豆子,都会让你魂牵梦萦。不管你走多远,还得想起这些味道。

作者介绍:

作者是苏州市烹饪协会会长

目录: 目录

引子

壹 时鲜 春夏秋冬的苏州味道

春之篇 春水春山的春味

松鼠鳜鱼——一条会“叫”的鱼

腌笃鲜煮——锅飘香的美味

塘鳢鱼——与油菜花一样的惊艳

樱桃肉、酱汁肉——春季里的两块肉

鲥鱼、刀鱼、河豚——长江中的三宝

夏之篇 消一夏清香风味

卤鸭: 清滑爽口好乘凉

清炒三虾: 这菜风景独特

响油鳝糊: 冲击鼻、眼、耳、口的美味

荷叶粉蒸肉: 包在叶子里的清爽味

西瓜鸡: 一道制法苛刻的夏令名菜

秋之篇 天凉好个秋滋味

业内称颂的三大黄焖“菜

大闸蟹: 一蟹上席百菜无味

秃黄油: 极品蟹菜菜中之王

五香排骨: 那香味让人一生牵挂

鲃肺汤: 一品汤菜涵盖的苏州饮食文化

冬之篇 煖一锅温暖情味

母油鸭: 慢火焐出的耐心

酱方: 焖出来的苏帮菜谱第一款

青鱼划水: 冬令第一佳品的期盼

拆燖: 压轴大菜的情和义

苏州羊肉: 冬季里的一碗温暖

贰 名品 清淡甜润的苏式味道

船菜船点: 苏州水孕育的佳肴

船菜: 一席船菜帝王宴

船点: 精美的点心会说话

十大船菜

十大船点

官府菜: 细述那些精致和讲究

八大官府菜

素食寺院: 风味淡雅 胜于市上

十种素食

养生菜和养生粥: 对肠胃好一点

养生菜: 追寻药食同源的道理

养生粥: 最为饮食之妙诀

叁 名宴 餐桌上的礼仪和文化

四季宴: 让食客和天时沟通

春宴：红杏枝头春意闹
夏宴：荷塘月色
秋宴：秋声秋实
冬宴：咏梅
节令宴：对传统生活的回味和敬畏
寒食宴：不动火的美食
端午宴：一席健康与平安的愿望
重阳宴：吃的”孝“滋味
冬至宴：浓浓亲情赛过年
金秋阳澄蟹宴：“家在苏州”的理由
特色宴：人间天堂的盛宴
吴中第一宴：风流才子风流传
吴王宴：品味两千五百年的苏州历史
万三宴：江南巨富的美食记忆
婚庆宴：吃食里蕴含的幸福吉祥
苏州太湖婚宴：吃的是“碗”
苏州传统婚宴：吃的是“四六四”
苏州阳澄湖婚宴：吃的是“流水席”
肆寻味 用舌尖鉴赏苏州
松鹤楼：乾隆始创 誉满全国
得月楼：寻月而来 “满意”而归
朱鸿兴：陆文夫笔下的苏州面馆
石家饭店：独一无二 名满江南
黄天源：糕团大王家的时令点心
陆稿荐：苏州卤菜第一家
十道必尝的苏州名菜
十道必尝的苏州卤菜
后记
· · · · · (收起)

[苏帮菜](#) [下载链接1](#)

标签

苏州

饮食

美食

中国

苏帮菜

生活

江南

饮食文化

评论

在苏州这么久，喜欢在这个季节的傍晚骑着小电驴慢慢晃悠在那些老街道的感觉。满满的烟火气。可是有时候又觉得好像对这个城市的了解还是有些单薄。特意从苏图借了这本书，就从了解这个城市的食物开始吧。

图片很精美，制作也很用心，有“苏式”味道~摄影好，秀色可餐~

看的口水哒哒滴

作者水平不足却挺自以为是的

将美仑美央的苏州菜，精准呈现，研究的深入、专业，是了解苏帮菜的非常详细的作品

尤为怀念塘鳢鱼，不过本书谈苏帮菜以介绍为主，不讲做法，有点不实用。

[苏帮菜 下载链接1](#)

书评

[苏帮菜 下载链接1](#)