

苏州吃



[苏州吃 下载链接1](#)

著者:华永根

出版者:古吴轩出版社

出版时间:2019-2

装帧:平装

isbn:9787554612804

该书为美食家华永根先生继《食鲜录》之后的又一部关于苏帮菜的饮食随笔集。该书分为“梅边新度曲”“红鱼跳绿萍”“年华谁与度”“酣宴忘夜久”“吹笛虎山桥”“清风数卷诗”6个部分，共50篇文章，17万字。作者分别从苏帮菜、吴地小吃、美食人物、宴会饮食、行业思考等方面讲述美食故事，其对美食的热爱，对美食文化的挖掘，对饮食行业的深入思考都极有可读性和社会意义。

作者介绍:

华永根，苏州市饮食文化研究会会长，江苏省烹饪协会荣誉会长，中国烹饪协会饮食文化研究会副主任、常务理事，中国饭店协会顾问。出版有《中国苏州菜》《中国藏书羊肉》《苏州家常菜点》《苏州味道》《食在苏州》《展示菜点精选》《苏州名菜集》《食鲜录》《华食经》《〈桐桥倚棹录〉菜点注释》以及典范苏州系列之《苏帮菜》等多部作品。

目录:序	陶文瑜
梅边新度曲	
猪肝演义	002
那条最有温度的鱼	006
识鸭：酱鸭与卤鸭	010
品鳝：爆鳝与脆鳝	013
说菜：韭菜与韭黄	016
解肉：焖肉与酱肉	019
读鱼：熏鱼与爆鱼	022
细说：细露蹄筋	025
红鱼跳绿萍	
艳艳水红菱	030
火候足时他自美	033
大彻大悟猪头肉	037
当油条遇见虾子酱油	042
甜润的粽子糖	046
春时第一鲜	050
齿有余香玫瑰酱	054
今日宜吃面	058
一只烧卖的“深情”	063
华年谁与度	
食友老潘	068
我的老师杭炳森	072
守候美食的人	076
洪男拜师	080
奥灶面与刘锡安	084
汪成师傅	087
油腻饭	091
评话艺术家胡天如	096
巧师傅	101
酣宴忘夜久	
苏州蟹宴	108
味道在回味中	114
得月楼里的乾隆宴	119
苏州船菜	124
松鹤楼里“陈家菜”	132
老镇源吃食记	136
江南味	139
食在当下	144
吹笛虎山桥	
饭店老板的烦恼	150
吃食经	153
老同事的旧货店	158
理发	161
应聘记	166
吃食之欢	170
总想带你去一次震泽	174

美味从这里出发	179
清风数卷诗	
话说苏州菜的甜味	184
观前街上马咏斋	190
苏州第一家素菜馆——“功德林”	195
苏式糕团	200
姑苏面业	210
苏帮菜味无比好	222
苏州松鹤楼菜馆史考	227
六百年前的吴地菜点	235
· · · · · (收起)	

[苏州吃](#) [下载链接1](#)

标签

苏州

饮食

美食

华永根

评论

苏州真的是对吃很讲究呀 四时四食

边读书，边回忆起在苏州的吃喝玩乐。
不知道苏州与杭州的饮食有没有共同之处，很多内容在杭州也品尝到了。

[苏州吃](#) [下载链接1](#)

书评

[苏州吃 下载链接1](#)