

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

品鳊：爆鳊与脆鳊 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](#)