

# 《酸甜苦辣咸——唐鲁孙系列》

## 书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2005年01月01日

开本：

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787563351015

丛书名：唐鲁孙系列

## 编辑推荐

民以食为天，吃是文化、是学问、也是艺术。本书对南北口味烹调有极细致的描写，看得你流口水……

## 内容简介

自号“馋人”的唐鲁孙先生，游遍大江南北，遍尝中华美味，本书便是他“吃文化”与“吃艺术”之集萃。书中所及大菜小点、御宴街摊，不仅有在行的品评高论，更有精到的烹技描述。作者丰厚的文化底蕴及其殷殷怀旧之情迥显纸面。

## 作者简介

唐鲁孙，本名葆森，鲁孙是他的字。1908年9月10日生于北京，1946年到台湾，1985年在台湾病逝。满族镶红旗后裔，珍妃的侄孙。毕业于北京崇德中学，财政商业学校，曾任职于财税机构。年轻时只身外出谋职，游遍全国各地，见多识广，对民俗掌故知之甚详，对北京传统文化、风

## 目录

### 馋人说馋

#### 序

#### 何以遣有生之涯

#### 辑一·小菜

红白芸豆·豆腐丝·烂蚕豆

酱肘子·炉肉·熏雁翅

下酒隼品乌鱼子

煮五香茶叶蛋秘诀

果脯·蜜饯·挂拉枣儿

桂子飘香·栗子甜

槟榔·砂仁·豆蔻

#### 辑二·主菜

吃饺子杂谈

北平吃饺子几样年菜

打卤面

请您试一试新法炸酱面

鸡蛋炒饭

烤涮两吃·经济解馋

青海美馐烤牦牛肉

湖州的板羊肉和粽子

山东的肉火烧

鸡包翅雅号“千里婵娟”

白菜包和生菜鸽松

举筷不忍吃鸽子

鲜腴肥嫩的青海鳊鱼

赏菊何需羨持螯

辑三·点心

五毒饼

送信的腊八粥

元宵细语

蜂糖糕和翡翠烧卖

扬州名点蜂糖糕

鸡蛋糕越来越美

啤酒啾啾谈

辑四·综论

清宫膳食

吃大师傅

宰年猪

冬补琐谈

蛋话

飘在餐桌上的花香

献岁几样吉祥菜

一桌标准江苏菜

天津独特的小吃

武汉三镇的吃食

后语

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

[更多资源请访问www.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)