

豆制品的N种烹·食法



作者：庄臣编著

出版社：广州：广东人民出版社

出版日期：2010.03

总页数：127

介绍：吃东西并非吃得多就代表对美食有认识，这只能说是“老饕”。吃得精细，囊括平、贵，吃出滋味，养生适口，是笔者一向主张的美食精神。改革开放前，物资匮乏，说不上有什么美食。那时美味留给人们的回忆，是面酱、猪油渣。猪油渣便宜，甚至成为云吞馅料的主角，代替了生猛的鲜虾。而这种味道也成为了时代性的民间美食的一种代表。“新生代”没有这种经历，就不会对这种味道有太多感受。从某一角度而言，这种味道是不值得回味的。

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/12589274.html>）查找全本阅读方式

豆制品的N种烹·食法 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/12589274.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/12589274.html>

书名：豆制品的N种烹·食法