## 外婆的调味方 第2版



作者:舒服亮,熊永奇编著

出版社: 武汉: 湖北科学技术出版社

出版日期: 2008.03

总页数: 76

介绍:每个人都有许多值得回味的美食往事,尤其是小时候奶奶、外婆为我们做的一些拿手菜点,并没有因时光的流逝而淡忘,相反,随着年龄的增长,情感的加深,记忆愈加深刻。 外婆菜是家常菜的代名词,它没有宫府菜的奢华,也没有市肆菜的精美,它以其传承悠久、制作简便、烹调巧妙、风味独特在家族中流传,在民间里传播。它没有刻意的强调营养搭配,但却蕴涵丰富的养生之道;它没有按师道行规去切配烹调,但却暗含现代烹饪的基本法则。它无需精致华美的餐具陪衬装饰,但却以朴实无华的造型、地道天然的色泽愈显俏丽。风情浓郁的外婆菜,常令异域他乡的来客爱不释口,流连忘返,更令浪迹天涯的游子魂牵梦萦,萌生莼鲈之思。当我们吃厌了酒楼大师们做的那些南北大菜、生猛海鲜之后,蓦然回首,觉得还是外婆烧的菜最美最香!

说明: 登录教客网 (https://www.jiaokey.com/book/detail/12709227.html) 查找全本阅读方式

外婆的调味方 第2版 评论地址: https://www.jiaokey.com/book/detail/12709227.html 教客网提供千万本图书阅读地址。

https://www.jiaokey.com/book/detail/12709227.html

书名: 外婆的调味方 第2版