第一图书网, tushu007.com

<<民食卷>>

图书基本信息

书名：<<民食卷>>

13位ISBN编号：9787203040019

10位ISBN编号：7203040011

出版时间：2001-5

出版时间：山西人民出版社

作者：薛麦喜

页数：603

字数：490000

版权说明：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：http://www.tushu007.com

内容概要

本书以黄河传统文化为背景，运用新颖生动的笔触、丰富翔实的史料，充分揭示了黄河饮食文化的精髓，系统展示了河黄流域的民食风尚、烹饪艺术、宴饮之道、乡土名食、香茗玉液、食疗养生等饮食化内涵，再现了黄河流域的人们上下几千年的生产、生活历史发展画卷，从一个侧面反映了历史悠久、内容丰富的黄河文化。

书籍目录

序一序二序三绪论第一章 悠久的黄河饮馔史 第一节 食物的采集、渔猎与栽培 第二节 熟食肇始与燧人氏的传说 第三节 先秦饮食与周代“八珍”第二章 黄河饮食的繁荣发展 第一节 中外交流与饮食的发展提高 第二节 食品加工技术日臻完善 第三节 从《齐民要术》到名目繁多的饮食、烹饪典籍 第四节 元、明、清时期各民族饮食文化的交流第三章 绝美的黄河烹饪技艺 第一节 由“庖生为熟”到“滋味说” 第二节“刀鸣脍缕飞”的刀工技艺 第三节 缤纷多变的烹饪技法 第四节 丰富多彩的烹饪用料 第五节 宫廷御膳和黄河民俗礼馍 第六节 《辋川小样》与冷拼艺术第一编 黄河美馔佳肴 第一章 五彩纷呈的黄河名菜 第一节、堂堂正正的北方菜 第二节、风味各异的地方菜 第三节、绚丽多彩的少数民族菜 第四节、独树一帜的孔府菜 第五节、风韵古朴的仿唐菜 第六节、清淡素雅的素菜 第二章 诗意情浓的佳肴命名 第一节、诗情画意的菜肴命名 第二节、寓意深刻的菜肴命名 第三节、华贵典雅的菜肴命名 第四节、朴实无华的菜肴命名 第五节、美不胜收的菜肴命名 第三章 独具特色的菜肴筵席 第一节、黄河筵席的起源与发展 第二节、按头菜主料命名的筵席 第三节、按主要烹制原料命名的筵席 第四节、风格独特的筵度 第四章 品格文明的筵席行为规范 第五章 品格别具的黄河烹饪艺术第二篇 黄河乡村饮食 第一章 日常饭菜 第二章 乡土名食 第三章 土法烹饪 第四章 乡食贮存 第五章 饮食方式 第六章 乡村食制 第七章 黄河烹饪之乡第三编 黄河香茗玉液 第一章 黄河茶与黄河人饮茶 第二章 杜康的传说与黄河人酿酒 第三章 美酒天下闻 第四章 黄河酒文化第四篇 黄河名产 第一章 名产的分布 第二章 名产的形成与优美的传说 第二章 名产的经济价值与文化价值第五篇 黄河饮食市场 第一章 古代黄河酒肆餐馆 第二章 分级划类各具特色的饮馔市场结构 第三章 厨务、行话 第四章 饭店经营之道第六篇 黄河餐饮器具 第一章 黄河古代餐饮具 第二章 黄河餐饮具的装饰艺术第七篇 黄河饮食养生 第一章 食养 第二章 食疗主要参考书目本卷民间征集资料指导组成员名单本卷民间征集资料提供者名单后记

第一图书网, tushu007.com

版权说明

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:http://www.tushu007.com