

<<最应品尝的四川美食>>

图书基本信息

书名：<<最应品尝的四川美食>>

13位ISBN编号：9787220080777

10位ISBN编号：7220080778

出版时间：2010-4

出版时间：四川人民出版社

作者：舒科

页数：151

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>

<<最应品尝的四川美食>>

前言

食在中国，味在四川，随着联合国教科文组织正式将亚洲第一个“美食之都”殊荣授予成都，四川美食也由此得到了国际最权威组织的认定。

在四川这片广袤的大地上，诞生了中国最早的酿酒作坊、最早的茶文化中心和第一个菜系产业基地，有以回锅肉、宫保鸡丁为代表的各类川菜，有以牛油火锅、清油火锅为代表的滋味火锅，有以夫妻肺片、龙抄手为代表的百味小吃，有以油茶、糍粑和酥油茶为代表的民族饮食，还有以郫县豆瓣、阆中四绝为代表的特色食品。

品类丰富，不一而足。

因此，来到四川，如果您是匆匆过客，那么请阅读此书，它将带您花最少的时间，品尝到最正宗的四川美食；如果您愿长留四川，那么也请您带着它，它将助您对美食作出最为正确的品读。

当然，如果您本身就是四川人，那么当阅读完这本书后，或许会发现，原来我们的这些美食，还有如此的讲究和精彩故事。

<<最应品尝的四川美食>>

内容概要

四川美食美誉全国。

《最应品尝的四川美食》详略得当地介绍了川菜、小吃、火锅等，让外来的客人在极短的时间内了解川菜。

语言简洁、准确，有感染力。

<<最应品尝的四川美食>>

书籍目录

前言第一部分 四川美食一、四川美食的“前世今生”/001二、四川美食的“多彩缤纷”/005三、四川美食的“礼节食道”/008第二部分 味四川美食一、经典川菜回锅肉——入蜀不吃回锅肉，等于没有到四川/012鱼香肉丝——鲜香猪肉的鱼滋味/014东坡肘子——非常诗人的家常菜品/016水煮肉片——麻辣川味，来得猛烈/017蒜泥白肉——川菜家族的“第一凉菜”/018冬菜扣肉——菜香穿梭进了肉的丝缝/020粉蒸牛肉——被包裹，被美味/021灯影牛肉——虽薄透如纸，亦味厚心脾/024跷脚牛肉——闲适味道，碗碗飘出/026简阳羊肉汤——极品美食，大约在冬季/028宫保鸡丁——总督大人烹出的民间佳肴/030藤椒鸡——清鲜爽麻的完美“混搭”/032口水鸡——吃了它，让口水止住/033姜爆鸭丝——姜丝、鸭丝，丝丝入口；清甜、酸辣，味味留心/034建昌板鸭——在阳光中生长的中国四大板鸭之一/036樟茶鸭子——一款融色、香、味、形四绝于一体的四川名菜/038冷吃兔——冷鲜兔子的热辣滋味/039酸菜鱼——最多川人拿手的鱼类菜系/040东坡鱼——食鱼，食文化/042球溪鲶鱼——涓涓小河，因一味河鲜而扬名/044麻婆豆腐——万福桥边帘影动，合沽春酒醉先生/045剑门豆腐——在历史的硬气中品味绵软/047西坝豆腐——清澈的河流，清雅的小镇，清美的滋味/049富顺豆花——富顺豆花味道长，吃下一口永难忘/052开水白菜——一瓢白菜，收纳川菜精粹/054二、滋味火锅牛油火锅——红艳翻滚锅间，醇厚常留齿弦/060清油火锅——绿色、健康、清爽，火锅中的弄潮儿/061鸳鸯火锅——互补调和，最大众的火锅/062双椒火锅——辣劲最足的火锅/064鱼头火锅——大块头的大味道/064串串香——最平民化的成都火锅/065冷锅鱼——走向世界的川派火锅/069三、百味小吃夫妻肺片——天府一绝，川菜奇葩/070钟水饺——纯肉水饺，纯粹味道/072赖汤圆——色滑洁白，皮绵糯，甜香油重/073龙抄手——薄如纸、细如绸的“浓抄手”/075韩包子——流传80年的一份专注/076钵钵鸡——小鸡片的大味道/077三大炮——听到炮声才能享受的美食/079怀远三绝——最会营销的小镇美食/081军屯锅魁——锅魁王国的锅魁之王/083三合泥——混搭出的甜食佳品/084担担面——百年滋味一线牵/085宜宾燃面——可如火绳一般点燃的筋道好面/086鸡丝凉面——淡淡清雅，沁人心脾/087蒸凉面——一代女皇创造的传世佳面/088川北凉粉——微辣鲜香、细致绵软的“食中白玉”/088伤心凉粉——最不伤心的伤心物/090肥肠粉——最受川人欢迎的大众美食/091米凉粉——酸酸糯糯，细细味道/092冰粉——晶莹剔透的消暑佳品/094猪儿粑——味道，在叶中绽放/095豆腐脑——冲出的一缕温情/096蛋烘糕——一百年，一种滋味/097四、民族饮食藏族美食（糌粑、酥油茶、祛瑞、猪膘肉、手抓肉、干奶酪、酸奶）/100彝族美食（砣砣肉、青椒香肠、转转酒、秆秆酒）/104羌族美食（咂酒、金裹银、玉米蒸蒸）/109其他民族美食（血米稀饭、血豆腐、土家连刀肉、油茶汤、油底肉）/111第三部分 走四川美食郫县豆瓣——可以带走的川菜灵魂/114富顺豆花蘸水——可口纯浓的配料佳品/118阆中四绝——阆中美食的“四大天王”/119新繁泡菜——“泡”出来的经典美食/122内江蜜饯——带给世界的甜甜蜜蜜/123火边子牛肉——“中华饮食一绝”/124苏稽米花糖——流传天下的地方美食/125南溪豆腐干——可雄称世界第一，亦可玩食股掌之间/126宜宾芽菜——特殊环境成就的美食调料/127罗城牛肉——品古镇，品牛肉，品生活/127川西牦牛肉——肉之美者，牦象之肉/128两河桃片——可以用火点燃的特色美食/129第四部分 川美食版图四川美食之“中”/131四川美食之“南”/136四川美食之“北”/142四川美食之“东”/144四川美食之“西”/147后记

<<最应品尝的四川美食>>

章节摘录

插图：隋唐时期是中国文化的高峰期，四川盆地饮食文化也空前繁荣，不仅讲究色、香、味、器，还重视菜肴的造型。

杜甫诗中曾有描绘：“刀鸣脍缕飞”，“鲜鲫银丝脍”，“无声细下飞碎雪”。

许多文学家、艺术家也都是烹饪大师和美食家，如四川传统名菜“太白鸭”与李白相关，“五柳鱼”是由杜甫命名的。

当时的饮食行业中，也有“扬一益二”之说，即扬州第一，成都第二。

宋辽金元时期，饮食作为世俗文化的浓缩，受到更多文人的关注。

人蜀的陆游，在《剑南诗稿》中，称赞四川饮食的达50余首。

他常流连忘返于蜀中饮食，说：“剑南山水尽清晖，濯锦江边天下稀。

烟柳不遮楼角断，风花时傍马头飞。

笔羹笋似稽山美，斫脍鱼如笠泽肥。

客报城西有园卖，老夫白首欲忘归。

”更为后人所知的是大名鼎鼎的美食家苏东坡，不仅诗文俱佳，而且能亲自做得一手好菜，《东坡志林》中有“予在东坡，常亲执枪煮鱼羹以待客，客未尝不称善”的记载。

据传风味川菜“东坡肘子”和“东坡肉”就是他创制的，并总结出“慢著火，少著水，火候足时它自美”的烹饪经验。

明清时期，川菜更趋于精良，色、香、味、形、器各方面都已成熟，烹饪制作的质量较前代也大有进步，形成刀工细、火候精、造型美、色泽艳、味道鲜、香味浓、品类多的系统特征。

清代末年傅崇矩的《成都通览》一书，所记的成都各种菜肴与风味小吃达1328种之多，如仅燕窝的做法就分春夏秋冬四季24种，重要作料辣椒就有十多种，如七星椒、灯笼椒、满天星等，从所记的菜肴来看，川菜菜系已基本形成。

<<最应品尝的四川美食>>

后记

本书的图片由蒋孟涛、玫影、胡小平、刘乾坤、余平模、余茂智、昌平、刘景成、姜曦、赵晓初、张雷、黄红、李豫龙、王俊良、张继、王勇等提供，在此致谢。
尚有几幅照片的拍摄者我们一时无法取得联系，请主动来函确认。
特此说明。

<<最应品尝的四川美食>>

编辑推荐

《最应品尝的四川美食》是由四川人民出版社出版的。

<<最应品尝的四川美食>>

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>