

<<云南烹饪史略>>

图书基本信息

书名：<<云南烹饪史略>>

13位ISBN编号：9787222048287

10位ISBN编号：7222048286

出版时间：2006-9

出版时间：云南人民出版社

作者：张豫昆

页数：213

字数：180000

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>

<<云南烹饪史略>>

内容概要

作为人类发祥地之一，云南历史悠久，族源众多，方物独特，地产丰瞻，作法奇异独到，是烹饪文化的一支奇葩。

这本册小子作者不敢妄言是云南烹饪史，只能说是他个人对云南烹饪的起源及其发展的初步认识和理解。

也许作者了解我省历史上的有关烹饪方面的文献不够多，不系统，并且认识不够深刻。

但是，他作为一个从事烹调工作多年的行内人士，虽然才疏学浅，也应努力为本行业的发展做一点有益之事。

为了云南烹饪事业的发达兴旺，为了滇菜文化体系的逐步完善，作者只想将自己多年的学习心得及其体会公布于众，借以抛砖引玉，如能引起其同行及有关方面的专家、学者的审视、思考与共鸣，或者以作者的拙论作为辅垫，弃谬存真，进行广泛的研讨，从而进一步加深、拓宽对云南民族饮食文化的研究；对滇菜的历史和现状以及发展趋势进行深入的探讨，也就了却了作者多年来为之艰苦跋涉，为之奋斗，为之苦苦追求的夙愿了。

本书共分七章，按时序将云南烹饪的源流作了梳理，总结出其概貌及脉络。

作为人类发祥地之一，云南历史悠久，族源众多，方物独特，地产丰瞻，作法奇异独到，是烹饪文化的一支奇葩。

<<云南烹饪史略>>

书籍目录

第一章 云南烹饪的起源 云南的由来 云南的古人类——元谋人 熟食的开端 第二章 新石器时期的云南烹饪 云南主要的新石器遗址及遗物 洱海地区遗址 元谋大墩子遗址 滇池地区遗址 滇南和滇东南地区遗址 滇西地区遗址 滇东北地区遗址 云南新石器遗址及遗物的文化特征 优越的生态环境 初步的定居生活 稻谷作物的发源地 原始的农牧渔业 烹饪的飞跃 新石器时期云南的食文化特征 第三章 古滇国的烹饪 滇的由来与滇菜的关系 滇菜的根 辉煌的古滇国青铜文化 生产工具 饮食用具 礼乐器 发达的农业 发达的畜牧渔业 古滇国的烹调状况 烹饪原料和调料 炊具、餐具、事厨者 滇国的筵席 文化的影响和浸润 第四章 南诏-大理国时期的云南烹饪 丰富多样的饮食原料 当地民族的饮食习俗 第五章 元明时期的云南烹饪 移民与云南菜的关系 不断发展的云南城镇和饮食品 食物原配料 菜肴小吃 徐霞客游云南时品尝过的名肴小吃 史书、杂记中所记载的云南名肴小吃 《滇南本草》与云南烹饪 《滇南本草》中所记载的烹饪原料 食药同源 食物的味与性 食物的忌宜 药膳 第六章 清朝至民国时期的云南烹饪 清朝时期云南的烹饪状况 独具地方特色的烹饪原料和调料 兼具民族特色的风味食品及菜肴小吃 清朝末期云南的饮食行业 民国时期云南的烹饪状况 餐馆、酒楼 菜肴、小吃 第七章 滇菜的构成及其特点 滇菜的构成 滇菜的特点 取材广泛 多民族风味 擅长烹制山珍野味、禽畜河鲜及昆虫时蔬 烹法古朴多样 味型多样、适应性强 云南菜的口味特征 附录 附录一 当代云南老一辈名厨选介 附录二 当代有关云南烹饪文化的书籍主要参考文献

<<云南烹饪史略>>

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>