

<<品味西部>>

图书基本信息

书名：<<品味西部>>

13位ISBN编号：9787501016426

10位ISBN编号：7501016429

出版时间：2004-9

出版时间：文物出版社发行部

作者：刘云

页数：144

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>

<<品味西部>>

前言

小的时候，对“西”字很敏感，一直认为它是我们对立的。

因为我们常说自己是东方，是兴旺发达的阵营；西方呢，就是腐朽没落的地方。

“东风压倒西风”，几乎是口头禅，而且说起来总是很自信的。

后来，学了历史，知道的东西又多了些，又认为西方是很遥远的地方，像张骞通西域、郑和下西洋，都是很壮观的，一般人做不到的事情。

最为甚者，就是唐僧上西天取经的事情了，不但有十万八千里之遥，而且还有九九八十一难。

他能回来，全靠孙猴子那哥几个，还有佛祖、菩萨的保佑了。

总而言之，对于“西”字始终蒙着一层神秘的面纱，说不上谈“西”色变，至少也有一种敬而远之的感觉。

再后来，知道了相对是什么意思，才明白西也是相对而言的。

比如，一条南北向的街道，就有路东和路西之分；如果是东西向的街道。

<<品味西部>>

内容概要

书中的笔触是欢快的，情感是真诚的，展现在我们面前的风土人情和景观又是实实在在的。使人们领略到作家捕捉灵感的特技，以及女性特有的细腻和敏感。她就像是最诚挚、最称职的导游，把我们带进了如画如梦的境界。对于每一个地方，都是先讲述它的概貌，当然主要是将文化的底蕴慢慢展开。那恢弘的历史、独特的风貌，本来已经是我们很熟悉了，可在这里听来，特别具有新鲜感，好像我们才知道有这么一个地方似的。比如西安令人荡气回肠的历史风貌，或是兵马俑，或是华清池，或是大雁塔……真的像一条流动的风景区一样，一口来拉开。

我们的西部，有独特的风情，更有独特的饮食。就让我们跟着我们的作家，好好地来品味一下西部，好吗？

作者简介

刘云笔名寒冰，青年作家。

原籍山东，出生并成长在广漠的蒙古草原，生活给了他创作的灵感和动力。

多年笔耕不辍，已出版的书目有：《沧海叶舟》、《星光》、《紫玉兰》、《滴血玫瑰》、《寒冰》、《共和国女将军——杨俊生》、《无悔人生》、《中华古代名句经典》等。

新编写的：《格林童话》、《安徒生童话》，并有大量作品，在新加坡、马来西亚、德国、日本各国及台湾、香港等地出版。

热爱文化事业，经常组织文学艺术各类学术研讨会，广结天下文友。

<<品味西部>>

书籍目录

前言：品味另一风情西部古都—陕西 走进陕西 极具历史魅力的陕西风味美食西部神韵—甘肃 走进甘肃 令人回肠荡气的甘肃风味美食西部特色—宁夏 走进宁夏 具有异国情调的宁夏饮食风情西部海韵—青海 走进青海 极具高原特色的青海饮食西部神奇—新疆 走进新疆 名气非凡的新疆饮食

<<品味西部>>

章节摘录

贵妃鸡翅是陕西省传统名菜，源于唐代，是唐代宫廷佳肴。

据说，唐玄宗李隆基的宠妃杨玉环，在饮食上极为讲究，酷爱美味，最爱吃鸡翅膀。

宫廷御厨便绞尽脑汁，反复研究琢磨，终于做出了这道使贵妃杨玉环特别喜爱的鸡翅，因故得名。

贵妃鸡翅的制作工艺是：选用鲜嫩的鸡翅膀，洗净放在盆中，加入料酒、酱油腌泡半小时后，再将腌制好的鸡翅，放进热油锅中炸成金黄色，捞出沥油。

然后将煮熟的鸡蛋也放进锅里，炸成虎皮色捞出沥油。

将鸡蛋放入盘中间，把鸡翅膀整齐地排放在鸡蛋的周围，然后加入鸡汤、精盐、味精等多种调味品，上笼用中火蒸烂取出，除去汤汁和调料，扣入盘中。

将原汁汤烧沸，加入少量的淀粉，淋入熟鸡油和味精等，浇在盘中的蒸鸡上即成。

这种能保持原汁原味的蒸烹制法，其风味特点是：色泽金红，口感嫩爽，筋柔软滑，香浓宜人，令人食后回味悠长，是一种高蛋白质、低脂肪的传统佳肴。

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>