第一图书网, tushu007.com

<<中国餐饮指南（中文版）>>

图书基本信息

书名：<<中国餐饮指南（中文版）>>

13位ISBN编号：9787503126697

10位ISBN编号：7503126698

出版时间：2002-9

出版时间：第1版 (2002年1月1日)

作者：兴旅旅游工作室编

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

提起中国餐饮，世界闻名。
从文献上看，早在三千年前的商朝，中国烹饪就形成了自己的体系。
到17世纪，中国烹饪进入鼎盛时期。

中国是注重礼仪的国家，在餐饮方面也不例外，而且有自己的饮食习惯。
一般说，餐饮先上凉菜，接着是热菜。
上过主食，再上热汤、点心之类。
席间饮酒是不能少的，“无酒不成席”已成传统。

此外中国人吃饭使用的是筷子。
筷子是中华民族的首创。
最初的材料只是竹、木，随着时代的变迁，现而今已发展成包括象牙、玉、角、金属等多种材料的应用，工艺也日臻完善。

翻开这本最新编撰的中国餐饮书，它是以四大菜系为线索，按大区以主要旅游城市为顺序，依次介绍各名餐馆的风味菜、小吃以及著名星级饭店的特色名菜等。

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