第一图书网, tushu007.com

<<美食中国>>

图书基本信息

书名：<<美食中国>>

13位ISBN编号：9787507417128

10位ISBN编号：7507417123

出版时间：2005-10

出版时间：中国城市出版社

作者：三叶

页数：200

字数：229000

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

中华美食调味精益，肴器华贵，膳食繁盛，烹饪技艺巧妙，堪称举世无双。
中国菜处处闪烁着中国文化的精要，中华文化又时时包涵着中国菜的魅力。
　本书浓缩中国各大菜系中的特色精华，描绘一幅活色生香的中国美食文化地图。
选取了各地比较知名的品种特色菜，从它的演进历史、典章故事、具体烹饪方法等方面进行了比较翔实的考证，更是一本关于饮食文化的散文小品。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

江苏：扬子江畔美味多 “ 天下第一菜 ”——虾仁锅巴 家喻户晓的清炖蟹粉狮子头 名满江南的鲃肺汤 久负盛名的彭城鱼丸 沛公狗肉 风流雅致吃螃蟹 道法自然的叫花鸡 无锡肉骨头 镇江水晶肴肉 爽口诱人扬州煮干丝 乾隆与松鼠鳜鱼 孟姜女与太湖银鱼 东坡回赠肉 淮安蒲香“ 抗金菜 ”浙江：浙菜香在鱼米乡 诗情禅意五柳鱼 独领风骚东坡肉 韵味无穷粉蒸肉 康熙八宝豆腐羹 “ 叔嫂传珍 ”西湖醋鱼 故乡的蛤蜊黄鱼羹 三丝敲鱼的传说 抗金义士与金华火腿 王晶龄与怀胎鲜鱼 鲜美异常的醉鸡上海：海纳百川上海菜 全家福：全家团聚之福 与八无关的八宝鸭 上海小笼包 上海肉骨茶福建：闽山闽水闽菜香 天下第一汤佛跳墙 “ 武夷留香 ”香醉人 素菜名品丰月沉江 闽南名吃蚝仔煎 福州名吃扁肉燕四川：川菜香飘天府国湖北：千湖之省说鄂菜湖南：芙蓉国里话湘菜安徽：江淮山水出徽菜广东：粤菜美味甲天下广西：峻山秀水孕桂菜海南：天涯海菜琼菜香云南：南疆滇菜育奇葩山东：香飘北国数鲁菜河南：源远流长说豫菜陕西：秦菜辉映三秦胜迹甘肃：丝绸之路陇菜新疆：粗犷豪放维族菜北京：百川归海成京菜天津：海河之畔显津菜东北：豪爽风情大东北内蒙古：草原风情蒙古馔异彩纷呈其他菜品

章节摘录

书摘“天下第一菜”——虾仁锅巴　做米饭火候过了，贴着锅底的一层米就会焦煳，成为人们说的锅巴。
米饭做成这样自然不算好事，但颜色金黄的锅巴却是很好吃的，嚼起来满口生香。
锅巴制作成袋装小食品，是小孩子喜爱的零食；制成菜肴更是别具风味，甚至被列为珍馐美味，脍炙人口。
　锅巴有许多不同名称，古代有锅焦、饭底板、铛底焦饭等名称，另外《本草纲目拾遗》称黄金粉；袁枚《随园食单》称白云片。
按地域不同，则有锅粑、饭焦、饭根、嘎巴等名称，别名非常之多。
也许不论是谁，都有将米饭做焦的时候吧。
　将锅巴烹制成菜肴，早在唐代以前便出现了，不过当时只是一种民间小吃，多用糖汁或肉末调制，不登大雅之堂。
到了明末清初，锅巴菜肴才渐渐丰富起来，并以其香脆可口的特点受到人们的喜爱。
其中虾仁锅巴最为有名，流传至今，备受人们推崇，甚至被誉为“天下第一菜”。
　虾仁锅巴是用锅巴和虾仁经炸制而成，是淮扬菜里的传统名菜。
据传，清乾隆年间，乾隆皇帝三下江南时曾微服私访，有一次，来到无锡某地的一家小饭店用膳。
店家将虾仁、熟鸡丝、熟鸡汤熬成的浓汁浇在炸酥的锅巴上，烹制成一道虾仁鸡丝锅巴汤。
此菜色泽鲜艳，锅巴金黄，阵阵香气扑鼻而来，乾隆夹了一块放人口中，觉得松脆可口，又酸又甜，远胜于宫廷的御膳，不禁脱口而出：“此菜可称天下第一”．自此，虾仁锅巴的美名传遍江南。
　还有一种传说：清代有位秀才到饭馆吃饭，不巧饭馆米饭卖完，锅中惟余锅巴。
店主无奈，试着将锅巴人锅油炸，浇上汤汁端上桌。
没想到秀才吃过后大为称赞。
店主因为第一次用锅巴做菜，便将这道菜命名为“天下第一菜”，后又经改进，加入虾仁等材料，食者曰众，名声渐渐传播开来。
　现在超市和副食品店有袋装锅巴，皆可用来烹制虾仁锅巴，当然，也可以自己制作锅巴。
如果做米饭的技术不好，那么锅巴大概时常会有的。
　在现代史上，又有过这样一种说法：“天下第一菜”的诞生，乃至“苏菜”系列的形成与完善，与陈果夫其人密切相关。
　陈果夫，浙江湖州人，因护国战争时期曾在上海掩护革命党领导人逃避军警追捕而名扬一时。
在此期间，他结识了蒋介石，成为密友。
1927年以后，他成为南京国民政府的头面人物之一。
陈果夫自小生长于富贵人家，又一直体弱多病，故对烹饪营养十分注意。
他早年在杭州的酒食征逐中曾吃到两味菜，一味是西红柿锅巴炒虾仁，一味是神仙鸡，就触机而联想到合二菜为一菜，改革成一道新的菜肴。
但他试验多次都未成功，只得作罢。
可此事一直萦回于其脑中。
　1933年底，陈果夫被南京国民政府任命为江苏省政府主席。
当时江苏省政府设在镇江。
陈果夫上任后，公事之余，对江苏的饮食烹饪很感兴趣。
当时“苏菜”虽在全国有一定的名气，但长期以来没有一定的评定标准，而且是以苏州一带的几种民间风味菜肴为主，没有包括江苏大江南北广大地区的许多著名菜肴，如脍炙入口的淮扬菜、南京菜、无锡菜、徐海菜等，不能代表江苏全省菜品的精华，也没有形成体系。
这对江苏饮食文化的发展来说不能不说是一大遗憾。
　陈果夫到江苏省政府上任大半年以后，于1934年秋在省会镇江举办了一个“全省物品展览会”。
在这个展览会上，他看到江苏各县物产甚丰，可供饮食烹饪的各种特产几乎应有尽有。
陈果夫在欣喜之余忽发奇想：若把江苏各地的饮食特产精华集中起来，制订一定的标准，加以比较选

择，汰粗留精，最后选出几十样最为精美、最有代表性的菜肴，作为全江苏省的菜肴代表，不就成了“法定”的“江苏菜”了吗？主意既定，陈果夫便下令全省各县先自行选择、确定本县最为味美质佳、素负盛名，且有地方特色的菜肴，或一种，或二三种，作为“县菜”向省里推荐。
各县官、商认为这是宣扬、推销本县特产的好机会，积极性也很高。
不久，各“县菜”便集中呈报到省政府。
陈果夫带着一些饮食烹饪专家与名人，对各县呈报的几百种“县菜”进行了半个多月的考评、分析、比较、选择，甚至重新设计，最后终于确定了30余种菜肴作为标准的“江苏菜”。
其中最有名的是：南京板鸭、苏州熏鱼、无锡大排、南通鱼翅、太仓肉松、如皋火腿、镇江鲥鱼及肴肉、扬州狮子头及酱菜、常州酒酿圆子、淮阴鳝鱼、高邮双黄蛋、阳澄湖清水大蟹、六合龙池鲫鱼、常州酱鸡、枫泾蹄筋与江阴凤凰包鸡等，真是洋洋大观，几乎囊括了全省的饮食烹饪精华。
这次评选过程中，陈果夫不免想起了他早年配制西红柿、锅巴、虾仁与神仙鸡为一菜的那次尝试。、现在江苏各地名厨高手云集镇江，各式最好的原料与调料应有尽有，陈果夫旧事重提，将他的设想提了出来。
马上应者众多，分头试制，各显神通，不断总结提高，最后终于试制成功一道新式菜肴。
在此过程中，陈果夫兴趣盎然地多次亲自品尝指导。
开初，这道菜没有正式名称，俗称“平地一声雷”。
陈果夫听了不满意，他认为此菜尽善尽美，又产生于镇江，镇江山水中有“天下第一江山”(北固山)与“天下第一泉”(中冷泉)，何不将此菜取名“天下第一菜”呢？
菜名就此定了下来。
陈果夫又专门写了一篇《天下第一菜颂》。
“天下第一菜”诞生以后，由于它的诸多优点，迅速传遍大江南北甚至海外。
抗战期间，食此菜者又名之曰“轰炸东京”，借以表达打击Ft本侵略者的愿望，使其在大后方更加盛行。
今天，此菜已理所当然地成为“苏菜”中的当家菜肴之一了。
P2-4

媒体关注与评论

书评走进博大的中华饮食文化之园，徜徉浩瀚的中国名品菜系之林。
文化和历史的追求，心灵与食谱的交流。
广东风味：粤菜原料较多，花色繁多，形态新疑，善于变化。
讲究鲜、嫩、爽、滑，一般夏秋力求清淡，冬春偏重浓醇。
四川风味：川菜重视选料，讲究规格，分色配菜主次分明，鲜艳协调。
享有“一菜一味，百菜百味”的美誉。
山东风味：鲁菜以清香、鲜嫩、味纯而著名，十分讲究清汤和奶汤的调制，清汤色清而鲜，奶汤色白而醇。
江苏风味：江苏菜浓中带淡，鲜香酥烂，原汁原汤浓而不腻，口味平和，咸中带甜。
浙江风味：浙江菜制作精细，变化较多，特点是清、香、脆、嫩、爽、鲜。
湖南风味：湘菜用料广泛，油重色浓，多以辣椒、熏腊为原料，口味注重香鲜、酸辣、软嫩。
安徽风味：徽菜选料朴实，讲究火功，重油重色，味道醇厚，保持原汁原味。
福建风味：闽菜以色调美观，滋味清鲜而著称。
烹调方法擅长于炒、溜、煎、煨，尤以“糟”最具特色。
灿烂悠久的中华文明，孕育了博大精深的中国饮食文化。
而各地千姿百态的风味菜系，则是饮食文化的具体体现。
历史上的多次民族大融合、物产地理气候条件的千差万别，以及各地人文风俗的不同，造就了异彩纷呈、百花齐放的饮食风俗文化。

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