第一图书网, tushu007.com

<<To be美食家>>

图书基本信息

书名：<<To be美食家>>

13位ISBN编号：9787534547843

10位ISBN编号：7534547849

出版时间：2006-1

出版时间：江苏科学技术出版社

作者：李泽治

页数：172

字数：121000

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

美食与美食家研究美食凡二十年，看过的书可以摆满整整一排书架了，但是从字里行间，始终找不到我非常想要的一样东西。
这样东西，就是专家学者对“ 美食 ”这两个字的明确定义。
　美食作为一种可以带来享受和快乐的事物，很多人认为它的实质才重要，有没有明确定义无所谓。可是对我来说，实质很重要，定义也一样重要。
没有明确的定义，你可以这样解释，他可以那样胡说；真正美好的东西被叫做美食，粗制滥造放了一大把味精的食物也被叫做美食，那就完全乱了套。
我们看看现在的情况：每个人对美食都可以有发言权，而每个人的发言其他人又未必同意；一百人有一百种主张，两百人有两百种偏好，令出多门，鱼目混珠，让人听得头昏脑涨，不知究竟要如何判断。
这种现象，难道是合理的、正常的吗？ 任何有价值区分的事物，它的区分标准，也就是所谓的定义，都必须非常明确。
小学生上美术课画的画，你可以称赞它画得不错，但不能说它是名画。
从平价市场买来的一件T恤衫，你可以认为它很漂亮，穿上很舒服，但不能说它是华服。
脸蛋、身材、谈吐、仪态没达到公认标准的女性，你可以称赞她有个性、有特色，但不能乱封她为美女。
同样的，对某种你很喜欢而别人未必接受的食物，你也只能称赞它很好吃，却不该随随便便把它叫做美食。
名画、华服、美女、美食之所以令人向往，让人赞叹，是因为它的美、它的好可以通过高标准的检验，价值没有争议。
因此给美食一个明确的定义，谁能说是不重要的事情？ 我个人心目中的美食，一要有比较性，二要有普遍性，三要有恒久性，四要有纯粹性。
任何食物称为美食是因为它的材料、制作够讲究，可以经得起与其他食物比较，这是所谓的比较性；任何食物称为美食是你说的我说的还是他说的统统不算数，必须社会大多数人都认同接受才能过关，这是所谓的普遍性；美食不只现在流行一时，受到欢迎，到几十几百年以后依然可以得到人们肯定才有真正的价值，这是它的恒久性；美食带给人的味觉快感出自食材本身，而非重油重咸重麻重辣的调味包装，这是它的纯粹性。
比较、普遍、恒久、纯粹，听起来门槛好像太高了点，但是和我们给美女、好车、名画、豪宅定的标准比起来，它也不过是一种对“ 美 ”的基本要求而已。
　鉴于先知前辈们未曾替美食下过明确定义，造成后学者茫然无所依从，我愿意根据我的认知帮他们完成这件事。
我的定义是：“ 好的材料，由好手艺的人用好的方法烹调完成，能够带给多数人味觉、视觉、嗅觉、听觉高度享受的，就可以叫做美食。
”这个定义不是真理，任何人任何时候都可以挑战它，只要有更合理、更中肯的解释出现，我一定心悦诚服的接受。
　本书以引导读者变成美食家为主旨，当什么是美食有了明确定义，什么人可以成为美食家就有了规格。
大凡一个对美食有兴趣的人，能够根据美食的定义来分辨什么是真美食，什么是假美食。
什么只是一般的食物，他便有机会成为美食家。
　一个对美食有兴趣的人，不仅能够辨认美食，还能在日常生活中落实对美食的追求，那么他成为美食家的距离又更近了一些。
　能辨认美食，会追求美食，同时又能掌握美食的真谛，不会频繁地、过量地、不健康地去消费它，这样的人，已经是个道道地地的美食家了。
　完成这本著作我只花了两个多月时间，其中很多内容都是信手拈来，没有经过用心布局，认真炼句，因此空疏之处，朴拙之处，在所难免。

第一图书网, tushu007.com

所幸成为美食家这件事本身就是很随兴，不刻意的，只要观念正确，方法用对，每个人都可轻松自然地达到目的。
因此本书倘有若干不尽理想之处，相信读者朋友不会过分介意才是。

作者简介

李泽治，自号“ 听雨楼主人 ”，是中国台湾著名的美食作家及人相学研究家，所著，《吃在台湾》等10余种著作，深受台湾地区及海外读者喜爱。
李先生对餐饮业所经营管理也有独到的见解和专长，本社2005年初出版的《餐饮经营百战百胜》一书，正是其精心杰作。

书籍目录

先学会看菜单必须是点菜高手外国餐饮ABC多看书美食通多尝新广见闻多游历不老土莫充专家别怕花钱美食不是吃饭独乐乐不如众乐乐心急吃不了热豆腐不做食奴大肚汉识货才是真本事从细节上讲究色香味形器吃Buffet的时候熟知各种饮料的功用美食与次美食吃材料与吃酱料向味精Say No男儿当自强食在有情趣人地相宜乐事多尊重服装礼仪餐桌是你的舞台大方从容的美食家风范健康地享受美食之趣

章节摘录

作为一个点菜高手，除了必须了解各大菜系的风味名菜与烹调专长，还应该懂得一点食材。
我有一位台湾朋友，生平最喜欢吃好东西，有一回我们在上海巧遇，聊着聊着就聊到美食上来了。
他说上海这几年经济发展快得吓人，但餐厅的厨艺却退步很多，他在几家很有名的上海菜馆吃鲥鱼，吃黄鱼，竟没有吃到一条像样的。
我一听就知道问题出在哪里，只好笑而不答。
此公平常不看书，仲夏8月竟然对鲥鱼、黄鱼食指大动。
鲥鱼在长江绝迹已有多年，就算捞得到也不可能在8月里，餐厅出售的鲥鱼显然是国外进口的冷冻货，滋味当然不会好。
黄鱼8月也不当产季，同样是冷冻了一段时间的产品，红烧、清蒸两不相宜，吃了肯定大失所望。
对食材的产季、产地、品质、正伪有很好的辨别能力，再加上各菜系的名菜烂熟于胸，任何时候，去任何地方你都可以吃到最美味的东西，谁也蒙不了你。
食材的常识平常在书报杂志上随处可见。
只要肯用心阅读，慢慢就可以在你的记忆库里累积起来。
点菜点到预算刀口上，也是一种高明的本事。
有些人点菜只看菜名不看价钱，买单的时候才发现超出了自己的估计。
此时若是餐厅不能刷卡而身上现金又带得不够，那会造成多尴尬的场面?即使你拿菜单时气定神闲，又点了一手漂亮的好菜，这临去的一场洋相。
还是会毁了美食家的风采。
我出门用餐不管去贵的地方还是便宜的场所，一定先为这一餐定好预算。
点菜时预算摆在前面，尽量挑选最有价值又是自己最想尝试的美味，但绝不冲动去做破格的消费，所以每回总能达到预算多少就花多少的境界。
“有节”是美食家很重要的一种气质，点菜点得刚好够吃不浪费，花钱花得心里有谱不夸张，就是“有节”的表现。
这种本事从书本上学不来，只能靠日常实践中去体会，去磨练。

编辑推荐

碟盘里装满乾坤人寰，弹拨的岂止是“民以食为天”的乐章。
生命的本源在美食中滋养强壮，人们的心灵在酒香中释放升华。
本书以引导读者变成美食家为主旨，介绍了美食家的一些基本知识，是一本集知识性、趣味性、实用性为一体的雅俗共赏的好书。

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