

<<湖湘饮馔史话>>

图书基本信息

书名：<<湖湘饮馔史话>>

13位ISBN编号：9787535763075

10位ISBN编号：7535763073

出版时间：2010-10

出版时间：湖南科学技术出版社

作者：赵幸

页数：290

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>

<<湖湘饮食史话>>

内容概要

本书是湖南省湘菜产业促进会天下湘菜丛书之一。

该书以炊具的发展历程为线索，介绍了湖湘地区的饮食文化史。

具体内容包括：篝火的光亮——无炊具烹；文明的垦殖——陶烹；繁缛的铺陈——铜烹；君子的优雅——铁烹；宴乐的华章——铁烹；素食的况味——铁烹。

<<湖湘饮馔史话>>

书籍目录

第一章 篝火的光亮——无炊具烹 一、无炊具烹的起源 二、无炊具烹饪的特点 (一)原料 (二)调味料 (三)烹饪方法 (四)例馐 (五)饮料 三、石烹的起源及其影响 四、石烹的类型 (一)石块烹 (二)石板烹 (三)石锅烹 五、其他烹饪方式 (一)皮烹 (二)竹烹 (三)包烹 六、石烹的饮食特点 (一)原料 (二)调味料 (三)烹饪方法 (四)例馐 第二章 文明的垦殖——陶烹 一、陶器的产生及其影响 (一)陶器的主要型制 (二)陶烹早期的渔猎 (三)陶烹与稻作 (四)陶烹与纺织技术 (五)陶烹与医药 (六)陶烹与艺术 (七)陶烹与文字 二、陶烹的烹饪特点 (一)原料 (二)调味料 (三)辅助料 (四)烹饪技术 (五)例馐 (六)饮料 (七)宴飨 第三章 繁缛的铺陈——铜烹 一、铜烹的起源及其历史背景 (一)越人与青铜器 (二)楚人与青铜器 (三)髹漆 二、铜烹器皿的基本型制 (一)鼎 (二)鬲 (三)甗 (四)炙盘或煎锅 (五)盂 (六)簋 (七)簠 (八)盈 (九)敦 (十)豆 (十一)尊 (十二)卣 (十三)盃 (十四)甗 (十五)壶 (十六)冰鉴 (十七)勺 (十八)罍 (十九)觚 (二十)觶 (二十一)兕觥 (二十二)爵 (二十三)角 (二十四)漆耳杯 (二十五)箸、匕 三、铜烹的社会环境特征 (一)金属工业 (二)特种手工业 (三)农业 (四)商业 (五)文化精神 四、铜烹的特点 (一)原料 (二)调味料 (三)辅助料 (四)烹饪技术 (五)例馐 (六)食点 (七)饮料 第四章 君子的优雅——铁烹(上) 一、起源及其社会背景 (一)编户齐民 (二)士人阶层 (三)人口变迁 (四)饮食模式 二、烹饪器皿 (一)锅 (二)刀 (三)灶具和厨房 (四)瓷器 三、烹饪特点 (一)原料 (二)调味料 (三)烹饪技术 (四)例馐 (五)食点 (六)饮料 (七)食疗保健 第五章 宴乐的华章——铁烹(中) 一、社会性餐饮的历史背景 二、社会性餐饮的类型 (一)堂帮 (二)轩帮 (三)官私庖厨 三、器皿 (一)锅 (二)食器 四、烹饪特点 (一)原料 (二)调味料 (三)烹饪技术 (四)例馐 (五)食点 第六章 素食的况味——铁烹(下) 一、素食的起源及其依据 二、素食与美食追求 三、例馐 四、食点后记

<<湖湘饮食史话>>

编辑推荐

《湖湘饮食史话》由湖南科学技术出版社出版。

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>