

<<世界国家地理百科 (全四卷) >>

图书基本信息

书名：<<世界国家地理百科 (全四卷) >>

13位ISBN编号：9787545104264

10位ISBN编号：7545104269

出版时间：2009-6

出版时间：辽海出版社

作者：宋涛 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>

<<世界国家地理百科（全四卷）>>

内容概要

亚洲、欧洲、美洲、大洋洲每个洲及国家，以地图的形式全景展示世界各国人文地理具体方位。全书以100多万文字，配以许多珍贵图片及多幅世界各国地图编纂而成。特点是权威、规范、科学、全面、系统、简洁、实用；既符合国情，又具有一定前瞻性。

书籍目录

中国 民族文化 人口、民族 地貌 水系 旅游地理蒙古 民族文化 地貌 资源 旅游地理日本 地貌 水系 气候 历史 政治体制 人口、民族、宗教 语言文字 行政区划 经济现状 民族文化 风俗民情 旅游资源 旅游地理 广闻博览朝鲜 地貌 资源 民族文化 旅游地理 广闻博览韩国 地貌 水系 经济 历史 民族文化 旅游地理越南 地貌 民族文化 旅游地理老挝 水系 民族风俗 旅游地理柬埔寨 地貌 水系 资源 民族风俗 旅游地理 广闻博览缅甸泰国马来西亚新加坡菲律宾印度尼西亚印度马尔代夫斯里兰卡巴基斯坦阿富汗伊朗伊拉克土耳其瑞典冰岛俄罗斯波兰法国捷克匈牙利罗马尼亚英国意大利葡萄牙希腊西班牙芬兰保加利亚荷兰瑞士埃及利比亚突尼斯阿尔及利亚摩洛哥尼日利亚喀麦隆埃塞俄比亚加纳塞内加尔苏丹坦桑尼亚肯尼亚刚果(布)刚果(金)赞比亚津巴布韦马达加斯加南非塞舌尔澳大利亚新西兰美国加拿大墨西哥危地马拉洪都拉斯伯利兹巴拿马哥斯达黎加古巴巴哈马厄瓜多尔哥伦比亚委内瑞拉格陵兰秘鲁玻利维亚巴西智利阿根廷乌拉圭丹麦爱尔兰

章节摘录

插图：乌龙面 为一种用鸡肉、葱等做出的手制粗面条。

由于是用小砂锅慢慢煮，因此无论在香气或味道上，均令人回味无穷，以柴鱼汤煮的乌龙面味道最佳。

蒲烧鳗 鳗鱼是消除暑气、蓄养体力的最佳食物。

东京传统的蒲烧鳗，是将鳗鱼头去掉，从背部剖开，再以竹签串起，不加作料烤烧。

烤完之后再蒸笼蒸过，然后蘸上作料再以大火烤，便成风味绝佳、口感柔嫩的蒲烧鳗。

鸡素烧 是中国人比较爱吃的日本菜。

做法是在平底的铁锅里放上切得很薄的牛肉，然后再放进葱段、豆腐块和粉丝等一起炖。

吃时，把鸡蛋打在碗里搅散，把牛肉和菜放入碗内，挂满蛋液吃。

渍物（泡菜）是日本常见的咸菜。

渍物种类很多，有萝卜、茄子、青瓜、梅干等许多品种。

酱油 日本人有喝酱油的习俗，酱油在日本家庭是不可缺少的。

酱油以酱为主，与蔬菜、豆腐、香菇及紫菜等海味煮制而成。

酱油的主要原料是大豆，含大量蛋白质，与蔬菜、海产一起煮，营养丰富，味道鲜美，但比较咸。

用白米饭就酱油吃，是日本传统式的早餐。

现在日本研究出各式速食酱油，用开水一冲即可食用，味道鲜美，便于旅行携带。

咸梅 几乎所有的日本家庭吃饭时，饭桌上都少不了一碟咸梅。

咸梅是将酸梅采摘后晾晒一下，再与紫苏叶、盐等一起放入坛子里，腌制一年即成。

腌好的咸梅具有紫苏叶的香味，颜色紫里透红，吃起来酸甜咸适中，味道极佳。

咸梅有助消化、清食的作用，可以防暑解毒，医治感冒，对酗酒者还有解酒的作用。

日本人十分喜爱吃咸梅，假日到郊外远游，常在饭团中夹几颗咸梅。

在日本盒饭中，常常可以看到雪白的米饭中镶嵌着一颗像红宝石似的晶莹闪亮的咸梅。

烧酎 一般可译作烧酒或白酒。

日本酒是用米酿造的，名酒产地都出自水质良好或者生产优质大米的地方，其中兵库县的滩、京都的伏见、广岛的西条等地的酒闻名全国。

日本名点 也称“和果子”，味道淳朴，利用生姜、薄荷、肉桂等天然香气，原料有大米、红豆和洋菜等，融色香味于一体。

较著名的如京都的道喜粽子、虎屋包子、骏河屋羊羹，龟屋良永的御池煎饼，札幌千秋庵的制果，富山县月世界本铺的蛋糕，石川县轮岛中浦屋的圆油饼，东北地方的粘糕，以及喜庆佳节时的赤豆饭和福寿蛋糕等，都是独特的日式名点。

<<世界国家地理百科(全四卷)>>

编辑推荐

《世界国家地理百科(图文版)(套装共4册)》为文化百科丛书之一。

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>