

<<中国饮食>>

图书基本信息

书名：<<中国饮食>>

13位ISBN编号：9787546127033

10位ISBN编号：7546127033

出版时间：2012-6

出版时间：黄山书社

作者：北京读图时代文化发展有限公司

页数：172

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>

<<中国饮食>>

内容概要

中国的饮食文化历史悠久，很早就有“民以食为天”的说法。

“吃”对于中国人来说不仅仅是为了果腹，还与历史、宗教、文学、礼仪等有着密切的关系。

中国饮食文化的魅力不仅在于食物本身，还包括食物制作与食用过程中所承载的文化内涵。

《中国饮食》以图文并茂的方式，介绍中国的菜系、节日食俗和饮食故事，引领读者体味中华饮食的博大精深。

《中国饮食》由孙欣编著。

<<中国饮食>>

书籍目录

中华饮食之道
中国饮食的特色
烹饪技艺
美食情境
中国传统食俗
日常食俗
节日食俗
经典名菜名食
八大菜系
五大名宴
风味小吃

<<中国饮食>>

章节摘录

版权页： 插图： 烧尾宴 “烧尾宴”是指士人新官上任或官员升迁，招待前来恭贺的亲朋同僚的宴会。

官员升迁时设宴招待客人的传统始于魏晋，延续到唐代，不仅仅要设宴，还要向天子献食。

“烧尾宴”这个名称也来源于唐代。

有人说这是出自“鲤鱼跃龙门”的典故。

传说黄河鲤鱼跳龙门，跳过去的鱼即有雨云随之，天火自后烧其尾，从而转化为龙。

官吏功成名就，就如同鲤鱼烧尾，从此登龙，所以要摆烧尾宴来庆贺。

烧尾宴奢侈豪华，美味佳肴极多。

宋代陶谷所著的《清异录》中记载了唐代的一次烧尾宴，为唐中宗景龙年间，韦巨源官拜尚书令，照例给皇帝上奉烧尾宴，此次宴席清单完整地保存在家传旧书中，就是著名的《烧尾宴食单》。

食单所列名目繁多，《清异录》中仅摘录部分，就多达58种。

风味小吃 在中国的广大地域里，各个地方不仅有特色鲜明的名菜大餐，还有众多具有本地风情的美味小吃。

它们是早点、夜宵的主要食品，不仅代表了这个地域饮食的风味特色，更能体现当地的民俗文化和风土人情，因此，来到一个地方品尝当地小吃是每个游客都不会错过的事。

京津风味 北京小吃和天津小吃是华北地区风味小吃的代表，融合了北方地区以及汉、回、蒙、满等多民族风味特色，历史悠久，品种繁多，风味独特。

<<中国饮食>>

编辑推荐

《中国饮食(汉英对照)》以实用简明的图文形式，提供一个令人愉悦的阅读空间，让四海宾朋走进中国文化的殿堂，品味中国文化之美。

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>