第一图书网, tushu007.com

<<中国饮食文化>>

图书基本信息

书名：<<中国饮食文化>>

13位ISBN编号：9787800099458

10位ISBN编号：7800099458

出版时间：2006-1

出版时间：时事出版社

作者：胡自山

页数：300

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

<<中国饮食文化>>

内容概要

本书以中华八大菜系为主线，以生动朴实的语言，详尽介绍了中国菜肴的美食趣闻，其涉猎美食溯源、传说、典故、制作方法等诸多方面，集趣味性、知识性与实用性于一体。
饱览此书犹如畅游浩瀚中华饮食文化长河，乐哉、悠哉！“饮食男女，人之大欲存焉”这里说的是人的本能要求，和美食扯不上。
然而，好吃似乎也是人的天性。
能够吃得好一些，多食美味，就未必安于粗茶淡饭。
[食不厌精，脍不厌细]，圣人尚且如此，况凡庸乎？该书是心灵和食谱的交流，肠胃和品位的贯通，文化和历史的追述。

<<中国饮食文化>>

书籍目录

第一章 中国饮食文化漫谈 第一节 中国饮食文化的类型 第二节 佛教与中国的饮食文化 第三节 我国的地域食风 第四节 中国古代饮食溯源 第五节 中国古代传统饮食礼俗 第六节 中国饮食文化对世界饮食文化的影响第二章 中国八大菜系漫谈 第一节 八大菜系与中国饮食文化 第二节 八大菜系概述第三章 鲁菜 第一节 鲁菜文化溯源 第二节 撷粹漫品——鲁菜纵览 第三节 饮食物语——一中国古代食典第四章 川菜 第一节 川菜文化溯源 第二节 撷粹漫品——川菜纵览 第三节 饮食物语——饮食业的行神、行话与行碑第五章 粤菜 第一节 粤菜文化溯源 第二节 撷粹漫品——粤菜纵览 第三节 饮食物语——四大美女与美食第六章 闽菜 第一节 闽菜文化溯源 第二节 撷粹漫品——闽菜纵览 第三节 饮食物语——怪俗怪吃第七章 苏菜 第一节 苏菜文化溯源 第二节 撷粹漫品——苏菜纵览 第三节 饮食物语——文人与美食第八章 浙菜 第一节 浙菜文化溯源 第二节 撷粹漫品——浙菜纵览 第三节 饮食物语一一中国古代饮食十经第九章 湘菜 第一节 湘菜文化溯源 第二节 撷粹漫品——湘菜纵览 第三节 饮食物语—一名人与美食第十章 徽菜 第一节 徽菜文化溯源 第二节 撷粹漫品——徽菜纵览 第三节 饮食物语——中国筷子的十二种忌讳第十一章 满汉全席 第一节 由盛及衰的帝王宴 第二节 满汉全席菜谱第十二章 饮食拾零 第一节 小吃 第二节 饮食风情第十三章 饮食文化趣谈 第一节 饮食历史趣谈 第二节 民族饮食 第三节 饮食名目溯源 第四节 菜肴命名趣谈 第五节 饮食禁忌 第六节 酒席盛器二三事 第七节 酒席的菜系 第八节 中国饮食入座礼数趣谈 第九节 饮食器具趣谈参考文献

章节摘录

书摘闽菜是以福州、闽南、闽西三地区地方风味菜为主形成的菜系。
福州菜清鲜、爽淡，偏于甜酸，尤其讲究调汤；另一特色是善于用红糖作配料，具有防变质、去腥、增香、生味、调色作用。
闽南菜以厦门为代表，同样具有清鲜爽淡的特色，讲究佐料，长于使用辣椒酱、沙菜酱、芥末酱等调料。
闽西位于粤、闽、赣三省交界处，以客家菜为主体，多以山区特有的奇味异品作原料，具有浓厚的山乡色彩。
　闽菜尤以烹制海鲜见长，刀工精妙，入趣于味，汤菜居多，具有鲜、香、烂、淡并稍带甜酸辣的独特风味。
其烹饪技艺多采用细致人微的片、切、剞等刀法，使不同质地的原料，达到入味透彻的效果。
故闽菜的刀工有“剞花如荔，切丝如发，片薄如纸”的美誉。
福建的小吃点心也有一功，它取材于沿海浅滩的各式海产品，配以特色调味而成，堪称美味。
　闽菜最著名的风味菜点有：佛跳墙、鸡汤氽海蚌、淡糟香螺片、沙奈焖鸭块、七星鱼丸、糟醉鸡、煎糟鳗鱼、半月沉江、燕皮馄饨、福州线面、蚝仔煎等等。
P37

媒体关注与评论

书评鲁川、粤闽、苏浙、湘徽，八大菜系； 美食、美器、美酒、美名，食中精华； 食典、食经、食谱、食圣，品中华饮食文化； 溯源、典故、趣闻、传说，汇华夏文明长河； 扬中华食韵、食风，不绝于耳； 品神州名食、名点，齿颊留香。

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