第一图书网, tushu007.com

<<舌尖上流动的城市味道>>

图书基本信息

书名：<<舌尖上流动的城市味道>>

13位ISBN编号：9787802513983

10位ISBN编号：7802513987

出版时间：2010-8

出版时间：金城出版社

作者：李媛

页数：244

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

前言

民以食为天。
在中国漫长的历史中，饮食文化一直在人们的生活中占据着举足轻重的位置。
一个天天都发生在我们生活中的、看似简单的事情，却蕴涵着深厚的文化底蕴。
因此，在中国传统文化教育中的阴阳五行哲学思想、儒家伦理道德观念、中医营养摄生学说，以及文学艺术 成就、饮食审美风尚、民族性格特征等诸多因素的影响下，中国人创造出了彪炳史册的烹饪技艺，形成了博大精深的饮食文化。
其中，人们又因为居住区域的不同和自然环境的差异，而创造出了千变万化的美食味道，形成了各具特色的地方风味。
这些美味不仅是美食的表现，而且美食的后面还承载着无数个故事。
或许一道菜就是一个美丽的传说，或许一道菜就是一个名人的典故，或许一道菜就是一座城市的发展史，或许一座城市就代表着中国古老的菜系之一……无论如何，智慧的中国人用饮食的方法将它们记录下来并传承着，让这些美食的香味飘荡在城市的上空，久久不散。
品尝一道美味时不仅是对自己味蕾的刺激，同时也是在见证一座城市的发展。

第一图书网, tushu007.com

内容概要

这是一场饕餮盛宴：紫禁城的传统菜、苏州的精致美味、长沙的特色小吃、港台的风味餐……各色美食尽在其中。

如果你想知道它们是怎么制作而成，如果你想知道它们各自有着怎样的来历和文化底蕴，那么，请翻开此书，它会带给你不一样的美食享受。

书籍目录

前言
第一章 千年流传的北京
北京美食的发展
历史悠久的传统菜肴
紫禁城里的美食香
老北京的芬芳
老北京的“饮”风情
北京美食地图
小贴士
第二章 齐鲁大地的风采
山东孕育出来的鲁菜
曲阜城中的饮食文化遗产
胶东菜中的海鲜味
胶东人的“面花”习俗
济南美食美名扬
济南美食地图
小贴士
第三章 “三秦大地”的美食
千年历史中承载的“食”
历史的韵味
西安美食地图
小贴士
第四章 小桥流水中的食香
吃在周庄
苏州的精致美味
精彩纷呈的苏州菜
苏州美食地图
小贴士
第五章 古徽州的韵味
从徽州古韵中走出的徽菜
不断进步的徽菜
合肥城中的徽菜味
合肥的经典小吃
小贴士
第六章 鱼米之乡的魅力
美在江南，品在浙江菜
宁波饮食的传统与创新
绍兴菜的“霉”
杭州的饮食文化
杭州美食地图
小贴士
第七章 时尚之都——上海的美食大融合
海纳百川的上海美食
上海小吃中的新秀
上海美食地图

小贴士
第八章 芙蓉城中飘菜香
麻辣生香的川菜文化
美食中孕育出来的蜀文明
小吃中的精华
火辣辣的锅，火辣辣的热情
小巷中的美食
一天五顿的饕餮之旅
小贴士
第九章 火炉中的美食
湖北菜的主流
湖北菜中的精品
生活中的武汉
武汉美食地图
小贴士
第十章 辣妹子的故乡
远近闻名的湘菜
从历史的角度看湖南的饮食
湿地造就了吃辣的习惯
长沙人的日常饮食
长沙美食地图
小贴士
第十一章 闽在海中
别具一格的闽菜
闽菜中的极品
福建的正宗闽菜馆
小贴士
第十二章 宝岛的万种风情
台湾的饮食文化发展之路
多情的饮食风俗
一衣带水的“食”文化
油饭的诱惑
琳琅满目的小吃
夜市的魅力
小贴士
第十三章 粤之美食
潮州菜中的美味佳肴
食在广州
广州人的茶余饭中事
广州美食地图
小贴士
第十四章 东方之珠——香港的美食之旅
传统的中国味
多元素的饮食文化
香港特色料理
茶餐厅的流传
煲出来的健康

第一图书网, tushu007.com

香港美食地图
小贴士

章节摘录

历经百年的发展，现在在北京，“ 北京烤鸭 ”“ 宫廷菜 ”“ 谭家菜 ”“ 烤肉 ”“ 涮羊肉 ”被并称为五大传统名菜，成为北京的代表美食。
早在明朝时，“ 北京烤鸭 ”就已成为北京官宦人家中的席上珍品。
朱元璋建都南京后，明宫御厨便取用南京肥厚多肉的湖鸭制作菜肴。
为了增加鸭菜的风味，厨师采用炭火烘烤，成菜后鸭子口味酥香，肥而不腻，受到人们的称赞，即被取名为“ 烤鸭 ”。
以后明朝迁都北京，烤鸭技术也被带到北京，并得到进一步发展。
由于制作时取用玉泉山所产的填鸭，皮薄肉嫩，口味更佳，因此烤鸭很快就成了北京风味的名菜。
北京两家有名的烤鸭店“ 便宜坊 ”和“ 全聚德 ”便是明朝时开业的。
到了清朝，官吏们常常收购北京烤鸭，供皇帝及其亲属享用。
据《竹叶亭杂记》记载：“ 亲戚寿日，必以烧鸭相馈遣。
”烧就是烤，可见烤鸭还成了当时勋戚贵族间往来的必送礼品。
又有《忆京都词》这样写道：“ 忆京都，填鸭冠寰中。
焖烤登盘肥而美r加之炮烙制尤工。
”“ 北京烤鸭 ”肉质鲜嫩，汁液丰富，气味芳香，且易于消化，营养丰富。
国内各地人士以及外国友人，大凡到北京来，都要一尝风味独特的“ 北京烤鸭 ”。
北京烤鸭已是名扬世界的美食，历代美食家吃北京烤鸭，吃出了许多讲究来，似乎非如此吃食，则不能体现出正宗风味。
这些讲究归纳起来，主要有四个：其一，讲究季节。
吃烤鸭必须选择合适的季节，季节不好则影响口味。
在冬、春、秋三季吃烤鸭其味最佳，原因是：冬春二季的北京鸭，肉质肥嫩；秋天天高气爽，温度和湿度都特别适宜制作烤鸭，此时的鸭子也比较肥壮；夏季气候炎热，空气湿度较大，此时的北京鸭肉膘薄，质量较差，烤制后的鸭皮容易发艮（即不松脆），所以口味相对较差。

编辑推荐

《舌尖上流动的城市味道》编辑推荐：这是一场宏伟的饕餮盛宴。
这是一次珍贵的探秘之旅。
从四川到江苏，从湖南到安徽，从福建到北京……一个地方一种特色，每种特色部很夺目；从国宴到私房菜，从官府菜到地方菜，从特色菜到民间菜……一道菜一个故事，每个故事都很精彩。
〈br〉鲁川、粤闽、苏浙、湘徽，每个菜系都与众不同，每个菜品都独具风格。
民风、民俗、典故、传说，每种民风、民俗都绽放异彩，每个典故、传说都非比寻常。
展中华民族之悠久历史，回味无穷；品神州大地之极致美味，唇齿留香。
〈br〉包括大江南北美食，品味其间无穷的韵味，色、香、味、形、器，精彩呈现，营养、品位、时间、娱乐完美统一。

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