

<<美食中國>>

图书基本信息

书名：<<美食中國>>

13位ISBN编号：9789866731839

10位ISBN编号：9866731839

出版时间：2012-5

出版时间：遠足

作者：中青雄獅 著

页数：190

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>

<<美食中國>>

內容概要

中國各大菜系特色做法 一目瞭然 中國地大物博，廣闊版圖上的人們，胃口又豈會相同。湖南的辣和四川的辣有何區別？

廣東人和雲南人到底誰在大快朵頤的時候最為生猛？

哪個菜適合口重的丈夫又是哪個菜適合嗜甜的妻子？

這些關於中國美食文化的點滴疑問在《美食中國》的字裡行間和精彩圖片中盡可以找到答案。

《美食中國》是一本融合了中國美食地圖、鄉土味道記憶和各地特色美食烹飪指南的三合一生活文化讀本。

不僅將中國各處特色美食文化以小見大地娓娓道來，除此之外，任何一名看得食指大動的讀者都可以備齊鍋鏟，按照《美食中國》提供的烹飪指南，輕鬆料理出一桌地方特色濃郁的好菜。

《美食中國》選取了近70道頗具代表性的各地佳餚，不僅以極具誘惑性的圖片視覺呈現，同時提供完備詳細的烹飪辦法，不僅適合家庭主婦在日常的烹煮中使用，就連小型家庭宴會上變化出一桌繽紛多樣的菜色也不是難事。

《美食中國》是一本帶領讀者從美食文化角度認識中國的有趣的書籍。

中國十大地區美食 完全掌握 湖南美食：湖南的辣是帶著香的，半碗香料半碗肉；帶著鮮的，野菜土雞借著血炒，要的是正味。

雲貴美食：雲貴兩省少數民族眾多，不同的少數民族傳統習俗是滋養美食文化的肥沃土壤。

川渝美食：川菜以「百菜百味」之名享譽天下，熱愛川菜的人都知道那種聞香便「口水直流三尺」的奇妙感覺。

西北美食：到了西北，彷彿眼睛變小了，而胃口卻無限變大，最簡單的小麥和肉類變化出種類繁多的食物，直叫人吃得酣暢淋漓。

東北美食：黑木耳、大白菜、醬大棒骨、燒酒，東北飲食文化最精髓的，就是那股頑強的生命力和灑脫豪邁的精神。

山東美食：四大菜系之首的魯菜，是中國菜的源流，再怎麼變化，整個北方菜無不深受影響。

上海美食：上海將各地移民口味融合吸收，最終形成獨特的「本幫菜」。

用十六字來描述的話，即為濃油赤醬、湯汁鮮甜、花色繁多、用料實惠。

湖北美食：湖北是「千湖之省」，奔騰穿行的江河和星羅棋布的湖泊為滿足當地人的口福不遺餘力地做著貢獻，而湖北人也執著地在豐富的水產中尋找著美食感受。

福建美食：閩菜是八大菜系中烹飪工序最少的，甚至只需要把食材洗淨煮熟，不放任何作料。對食材原汁原味的追求，造就了其簡潔的烹飪方法。

廣東美食：如果只能用一個詞來形容粵菜，「生猛」真是再適合不過。

食材在入菜之前要鮮活，再者選用食材範圍廣泛，冠絕八大菜系。

<<美食中國>>

書籍目錄

前言：五千年的人情味美食中國之湖南美食美食中國之雲貴美食美食中國之川渝美食美食中國之西北美食美食中國之東北美食美食中國之山東美食美食中國之上海美食美食中國之湖北美食美食中國之福建美食美食中國之廣東美食後記：九百六十萬平方公里的味蕾

<<美食中國>>

编辑推荐

《美食中國》特色： 每個章節前半以飲食文學為主，用散文的方式述說各地飲食特色；後半用食譜的方式帶領讀者進入料理的世界。

集結中國八大菜系，是想了解中國飲食風華的首選入門書籍。

不僅可供平日料理下廚參考，也可作為深度旅遊踏查的依據，了解當地的飲食文化。

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>