

<<小美食家应该知道的美食故事>>

图书基本信息

书名：<<小美食家应该知道的美食故事>>

13位ISBN编号：9787121187629

10位ISBN编号：7121187620

出版时间：2013-1

出版时间：电子工业出版社

作者：纸上魔方

页数：127

字数：91000

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>

## <<小美食家应该知道的美食故事>>

### 内容概要

本套书是立足培养孩子们在科技、发明、军事、文学、航天等多个专业领域的兴趣，发展孩子的创造性思维的科普读物，从各个职业出发，让孩子们在自己喜欢和梦想的职业中学习到各种小故事和小知识。

挖掘各种各样的职业历史故事和奇闻轶事，避开教科书般的枯燥理论灌输，文字浅显，内容丰富，配以活泼可爱的画风、版式，激发孩子们的阅读兴趣。

## <<小美食家应该知道的美食故事>>

### 作者简介

纸上魔方，是一家集图书策划、编辑、出版、设计制作于一体的综合性专业图书经营企业。现已形成少儿类、生活类、社科类等多个门类品种丰富的产品分布。几年来公司成长迅速，不断深化出版理念，扩大出版资源，力图成为一家具有国际化视野、独特的经营理念、超强的市场竞争力的优秀出版机构。

## <<小美食家应该知道的美食故事>>

### 书籍目录

人类饮食文化的起源  
宴席中的那些事儿  
筷子的传说  
冬至为什么要吃饺子？

馒头的历史  
中秋月饼的来历  
名菜佛跳墙  
喝茶也是一种文化  
酒文化  
中华十大怪食  
丰富多彩的面食  
韩国美食  
日本美食  
象牙国度的特色食物  
神秘的印度之国  
完全不同的“吃”文化  
低调的华丽：俄罗斯美食  
食物界的艺术大师：法国美食  
葡萄美酒夜光杯  
西餐的代表：牛排  
外国人也吃面！

异国风情的饼

## <<小美食家应该知道的美食故事>>

### 章节摘录

版权页：插图：独特的米饭吃法——寿司 日本料理的制作方法主要有煮、炸、烤、凉拌等，还搭配有汤和腌的咸菜等。

中国菜的烹调方法比较常见的有炒、煨、烧、焖等，这在日本是很难看到的。

日本料理的特色是食物大部分是生的和凉的，而且里面加入的油脂少，每份食物的分量也很少，不过颜色都很好看。

由于日本菜强调的是外观和口感，所以菜的分量一般会很少，不像我们国家的菜，分量比较足，适合几个人一起吃。

日本饮食强调的是材料一定要新鲜、对食物进行处理时一定要注意美观、摆放时讲究艺术感。

这在日本特色食品——寿司中有着很明显的体现。

寿司是日本料理中很有特色的一种食品。

寿司的种类也很多，按照制作方法的不同，主要可分为生寿司、熟寿司、鲫鱼寿司等。

其中，鲫鱼寿司是日本料理中最著名、最具代表性的食品。

制作鲫鱼寿司的原料有鲫鱼、米饭和精盐等，这些原料要经过几个月的腌制和发酵，最后才能做成成品。

不过这是一种古老的传统方法，现在已经很少用了。

现在日本人制作寿司，一般是把醋和米饭进行加工，而且里面加入的调料至少要有四种以上，所以寿司也被叫做“四喜饭”。

寿司的主要原料首先是寿司米，寿司米和我们吃的大米差不多，颜色更白一些，颗粒也更饱满一些，用它煮出的饭弹性好，有嚼劲儿，而且具有较大的黏性。

其次是包卷米饭所用的原料，比较常见的就是海苔、紫菜这些东西了。

最能体现寿司特点的就是寿司的馅料了。

寿司的馅料比较丰富多彩，比较常见的有海鱼、蟹肉、贝类、淡水鱼、煎蛋和香菇、黄瓜、生菜等。

日本正宗的寿司有多种风味，你可以随意挑选自己喜欢的，酸、甜、苦、辣、咸各种味道应有尽有。

吃寿司的时候我们会搭配许多不同的作料，寿司的味道不同，搭配的作料也就有了相应的变化。

## <<小美食家应该知道的美食故事>>

### 编辑推荐

《了不起的梦想家:小美食家应该知道的美食故事》适合小学生阅读的职业兴趣培养科普图书，从各个行业、职业出发，讲述与此相关的历史小故事、奇闻轶事和小知识。图片风格温暖、可爱、活泼，全书四色全彩印刷，装帧精美，是少儿科普领域不可多得的精品图书。

<<小美食家应该知道的美食故事>>

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>