

<<流利英语不可不知的3000个 >

图书基本信息

书名：<<流利英语不可不知的3000个背景常识-日常生活篇>>

13位ISBN编号：9787502175207

10位ISBN编号：7502175202

出版时间：1970-1

出版时间：石油工业出版社

作者：江涛 编

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>

## 前言

为什么要写这本书？

总是有英语学习者感慨：寒窗苦读数十载，但当别人高谈阔论，上至天文下至地理，古今中外如数家珍时，自己却在一旁呆若木鸡、哑口无言；也有英语爱好者抱怨：学英语这么多年，碰到老外却还是唯唯诺诺，张不开口，真是惭愧啊！

究其原因，是因为自身掌握的知识不够系统化、知识面不够广。

为了消除大家的这种尴尬，我们特邀请一批见广识多的青年才俊对当下值得了解的英语背景文化常识进行了精心的整合和编排。

其特点就是全面+经典+潮流！

这是一套什么样的书？

这是一套类似于《十万个为什么》的精致型中英双语百科全书。

20世纪60年代，《十万个为什么》横空出世，为广大青少年开启了通向宇宙万物的智慧之门。半个世纪之后，“流利英语不可不知的3000个背景常识”系列闪亮登场，为广大英语爱好者提供了一个综合、全面、系统的双语百科平台。

这是一套帮助您整合所需知识、扩充知识量的书。

本书隶属于“流利英语不可不知的3000个背景常识”系列丛书，精心整合了600个日常生活中不可不知的古今中外背景话题，如：不可不知的30大游乐园、不可不知的40大奢侈品牌、不可不知的40个名车品牌……该书还有众多姊妹篇，包括《流利英语不可不知的3000个背景常识——西方文学》、《流利英语不可不知的3000个背景常识——西方文化》、《流利英语不可不知的3000个背景常识——人文地理》、《流利英语不可不知的3000个背景常识——历史知识》。

每个姊妹篇都囊括了600个不可不知的背景话题，五册书共呈现3000个经典、时尚的话题。

细细读罢此系列丛书，您也会成为一个走到哪儿侃到哪儿、令人瞠目结舌、羡慕不已的“百事通”。

这是一套让您兴奋不已、感激涕零的万能指南。

本丛书囊括话题范围之广，可成为您日常生活的万能指南。

如果您想品美食，请翻开本书Chapter One了解不可不知的40种特色美食；如果您想带孩子出去游玩，请查看Chapter Five“不可不知的30大游乐园”；如果您欲购私家车，请参照Chapter Thirteen查看不可不知的40款名车；如果您是个娱乐电视迷，请直奔Chapter Fifteen了解不可不知的30大综艺节目

## 内容概要

《流利英语不可不知的3000个背景常识·日常生活篇》隶属于“流利英语不可不知的3000个背景常识”系列丛书，精心整合了600个日常生活中不可不知的古今中外背景话题，如：不可不知的30大游乐园、不可不知的40大奢侈品牌、不可不知的40个名车品牌……《流利英语不可不知的3000个背景常识·日常生活篇》还有众多姊妹篇，包括《流利英语不可不知的3000个背景常识——西方文学》、《流利英语不可不知的3000个背景常识——西方文化》、《流利英语不可不知的3000个背景常识——人文地理》、《流利英语不可不知的3000个背景常识——历史知识》。

每个姊妹篇都囊括了600个不可不知的背景话题，五册书共呈现3000个经典、时尚的话题。

细细读罢此系列丛书，您也会成为一个走到哪儿侃到哪儿、令人瞠目结舌、羡慕不已的“百事通”。

## 书籍目录

Chapter One 不可不知的50种特色美食Topic 1 Pizza比萨饼Topic 2 Kimchi韩式泡菜Topic 3 Ouche乳蛋饼Topic 4 Spaghetti Bolognese意大利肉酱面Topic 5 Cookie曲奇饼Topic 6 Chocolate Brownie巧克力布朗尼Topic 7 Rib Eye Steak肋眼牛排Topic 8 Pudding 布丁Topic 9 Gimbap紫菜包饭Topic 10 Italian Tiramisu意大利提拉米苏Topic 11 Coq Au Vin红酒炖鸡Topic 12 French Onion Soup法式洋葱汤Topic 13 Smoked Salmon烟熏三文鱼Topic 14 Sashimi日本生鱼片Topic 15 Mapo Tofu麻婆豆腐Topic 16 Lasagna意大利千层面Topic 17 Kung Pao Chicken宫保鸡丁Topic 18 Peking Duck北京烤鸭Topic 19 Minestrone Soup意大利蔬菜汤Topic 20 Nicoise Salad尼斯沙拉Topic 21 Buddha Jumps Over the Wall佛跳墙Topic 22 Cheesecake起司蛋糕Topic 23 Bulgogi韩式烤肉Topic 24 Char Siu叉烧肉Topic 25 Bouillabaisse马赛鱼汤Topic 26 Caesar Salad凯撒沙拉Topic 27 Croissant牛角面包Topic 28 French Baguette长法棍Topic 29 Preserved Egg皮蛋Topic 30 Mousse慕斯Topic 31 Sushi寿司Topic 32 T-bone steak丁骨牛排Topic 33 Muffin松糕Topic 34 Paella西班牙海鲜饭Topic 35 Gazpacho西班牙冻汤Topic 36 Fried Squid炒鱿鱼Topic 37 White Cut Chicken白切鸡Topic 38 Twice Cooked Pork回锅肉Topic 39 Hamburger汉堡包Topic 40 Kaiser Roll蔷薇花状小面包Topic 41 Apple Pie苹果派Topic 42 Bibimbap韩国拌饭Topic 43 Hot dog热狗Topic 44 Jiaozi饺子Topic 45 Sirloin Steak西冷牛排Topic 46 Korean Rice Cake ( Tteok ) 韩国年糕Topic 47 Hungarian Goulash匈牙利浓汤Topic 48 Japanese Miso Soup日本味噌汤Topic 49 Crispy Fried Chicken炸子鸡Topic 50 Ladyfinger手指饼干Chapter Two 不可不知的40种酒品饮料Topic 51 Port Wine波特酒Topic 52 Tequila龙舌兰酒Topic 53 Brandy白兰地Topic 54 Cider苹果酒Topic 55 Gin 杜松子酒Topic 56 Liqueur利口酒Topic 57 Rum兰姆酒Topic 58 Sherry雪利酒Topic 59 Maotai茅台Topic 60 Sake ( Japanese Rice Wine ) 日本清酒Topic 61 Beer啤酒Topic 62 Huangjiu黄酒Topic 63 Whisky威士忌Topic 64 Vermouth味美思Topic 65 Champagne香槟酒Topic 66 Cocktail鸡尾酒Topic 67 Vodka伏特加Topic 68 Hong Kong-style Milk Tea港式奶茶Topic 69 Dark Tea黑茶Topic 70 Herbal Tea草本茶Topic 71 Black Tea红茶Topic 72 Green Tea绿茶Topic 73 Oolong乌龙茶Topic 74 White tea白茶Topic 75 Coca-Cola可口可乐Topic 76 Tonic water奎宁水Topic 77 7-Up七喜Topic 78 Pepsi百事可乐Topic 79 Sprite雪碧Topic 80 Ginger Ale姜汁汽水Topic 81 Latte拿铁Topic 82 Car6 Mocha摩卡咖啡Topic 83 Cappuccino卡布奇诺Topic 84 Milkshake奶昔Topic 85 Hot Chocolate热巧克力Topic 86 Soda Water苏打水Topic 87 Soy Milk豆奶Topic 88 Yoghurt酸奶Topic 89 Juice果汁Topic 90 Mineral Water矿泉水Chapter Three 不可不知的40大餐厅Topic 91 Gorden Ramsey高登·拉姆齐餐厅Topic 92 Tantris坦崔斯餐厅Topic 93 Cracco克拉科餐厅Topic 94 St John Restaurant圣约翰餐厅Topic 95 Hakkasan客家人餐厅Topic 96 Iggy's伊基斯餐厅Topic 97 Nobu London伦敦松久信幸餐厅Topic 98 Mugaritz穆加列兹餐厅Topic 99 L'Enoteca Pinchiorri宾柯利葡萄酒窖餐厅Topic 100 El Raco de Can Fabes西班牙菲布餐厅Topic 101 Per Se本质餐厅Topic 102 Quay奎伊餐厅Topic 103 Arzak阿萨克餐厅Topic 104 Bras布拉斯餐厅Topic 105 Flower Drum墨尔本花鼓餐厅Topic 106 Chez Dominique切斯·多米尼加餐厅Topic 107 El Bulli牛头犬餐厅Topic 108 Alinea阿丽娜餐厅Topic 109 Combal Zero坎伯仔餐厅Topic 110 Gambero Rosso红蟹餐厅Topic 111 French Laundry法刚洗衣房餐厅Topic 112 Asador Etxebarri新屋烧烤餐厅Topic 113 Mathias Dahlgren马赛厄斯·达尔格伦餐厅Topic 114 Mirazur米拉祖尔餐厅Topic 115 Tetsuya哲也餐厅Topic 116 Fat Duck肥鸭餐厅...Chapter Four 不可不知的40大酒店旅馆Chapter Five 不可不知的30大游乐园Chapter Six 不可不知的40个购物天堂Chapter Seven 不可不知的40个休闲场所Chapter Eight 不可不知的40大奢侈品牌Chapter Nine 不可不知的50大城市Chapter Ten 不可不知的40个名桥名路Chapter Eleven 不可不知的50种体育运动Chapter Twelve 不可不知的30个度假胜地Chapter Thirteen 不可不知的40个各车品牌Chapter Fourteen 不可不知的40种常见宠物Chapter Fifteen 不可不知的30大综艺节目

## 章节摘录

Topic 37 White Cut Chicken In Cantonese cuisine , white cut chicken , also called white sliced chicken , is a variety of siu mei , or roasted meat dishes . but this dish is very particular . Unlike most other meats in the siu mei category , it is not roasted . The chicken is salt marinated and its entirety is boiled with ginger in water or chicken broth . As soon as the water starts to boil , the heat should be turned off to allow the chicken to cook in the residual heat for about 30 minutes . The chicken ' s skin will remain light coloured . and nearly white . If the chicken is cooked correctly . the meat will be quite tender , moist , and flavourful . Because the preparation is very simple , the quality of the ingredients is highly important for the success of the dish . In the cultures of Southern China , including Guangdong , Fujian , and Hong Kong , the dish is very common .

Topic 38 Twice Cooked Pork Twice cooked pork is probably one of the best-known Sichuan . style Chinese dishes . It is said that this dish have originated from the Qing Dynasty , while the Qianlong Emperor toured Sichuan . When he approached one particular village , the villagers were terrified because the Emperor demanded a feast but the crops had not been harvesting well that year and there may not have been enough to host the emperor . The villagers were fear of prosecution , and they hastily dumped their leftovers into the pot . cooked them again ( thus “ twice cooking ” them ) and the resulting dish was served to the emperor . To their surprise , the emperor enjoyed it very much . The process of the dish involves boiling pork rib steak chunks in hot water with slices of ginger and salt first , then after being cut into thin slices , the pork is returned to a wok and shallow fried in hot oil . The most common vegetables to accompany the pork in Twice-Cooked Pork are cabbage and peppers .

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>