

<<吃饭的故事>>

图书基本信息

书名：<<吃饭的故事>>

13位ISBN编号：9787509509722

10位ISBN编号：7509509726

出版时间：2010-8

出版时间：中国财政经济出版社一

作者：杜贤中 等主编

页数：154

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>

<<吃饭的故事>>

内容概要

“创新”是《吃饭的故事》最鲜明的特点。

从“观念”上讲，在开拓掘深了“吃饭”的内涵的同时，也揭示了当今中国在吃饭中的物质财富、精神财富和人才财富的新观念。

从“科学”上讲，开创了以饮食科学为核心，在多学科基础上研究吃饭的先河，既为创立吃饭学奠定了基础，也为饮食文化科学与其他科学的结合开辟了新途径。

从“表现形式”上讲，突出了故事的趣味性，让读者在享受快乐中获得知识。

创新，正是《吃饭的故事》的实用价值和学术价值之所在。

此外，《吃饭的故事》新颖、独特、实用，具有大众性和哲理性、知识性和趣味性、艺术性和休闲性、现实性和历史性相结合等特点。

总之，《吃饭的故事》是一部讲述中餐的吃饭故事“专集”，适用于中餐从业者和消费者阅读，有助于中餐企业的发展，也有助于世界了解中餐文化，促进中外餐饮文化的交流和发展！

<<吃饭的故事>>

作者简介

杜贤中，男，1940年出生，武汉大学经济与管理学院教授，享受国务院特殊津贴专家，原武汉大学管理学院常务副院长，中国管理科学研究院特邀研究员，武汉市企业联合会副会长，多家公司和餐饮企业高级管理顾问。

著有（《中国现代工业企业管理学》）、（《国际企业组织与战略》等十多部著作，发表过几十篇论文，多项成果获奖。

许望武，男，1962年出生，1983年毕业于原华中工学院（现华中科技大学），理工学士，1995年获中山大学经济学硕士。

现任广州近海石化工程集团公司总经理兼书记、广州市青年商会副会长。

著有《中国外资企业管理》、《管理学精要》、《中国外商投资企业管理》等著作，发表过多篇论文。获多项奖励。

<<吃饭的故事>>

书籍目录

序言

前言

伟人名言

专家文摘

第一章 古代名人吃饭的故事

一、唐前

1. 鲁哀公宴请孔子
2. 食美思亲
3. 孔子吃腌菜
4. 孔子醉酒
5. 百里奚闻唱认妻
6. 孙臧、庞涓吃馒头
7. 秦始皇吃鱼
8. 鸿门宴
9. 韩信谢恩
10. 霸王别姬
11. 青梅煮酒论英雄
12. 诸葛亮吃蔓菁
13. 江东群英会
14. 阮籍饮酒避祸
15. 名士新亭会
16. 王曦之酒醉行书

二、唐朝

1. 魏征与“醋芹”
2. 房夫人吃醋
3. 武则天吃“虫鸭”
4. 贵妃醉酒
5. 李白斗酒赋诗
6. “应山滑肉”祭詹王
7. 八仙长安酒会
8. 酒楼饮酒听曲
9. 烧尾宴

三、宋元

1. 赵匡胤杯酒释兵权
2. 苏轼智食饕中鱼
3. 王拱辰还乡吃素
4. 韩世忠吃蟒肉变美
5. 文天祥食“三杯鸡”慷慨悲歌
6. 成吉思汗崛起宴
7. 忽必烈吃涮羊肉

四、明清

1. 朱元璋吃忆苦粥
2. 李时珍尝养生菜
3. 海瑞吃干菜鸭
4. 史可法的美酒计

<<吃饭的故事>>

5. 努尔哈赤吃菜包
6. 食狗肉郑板桥受骗
7. 乾隆千叟宴
8. 曹雪芹宴客
9. 慈禧西逃食“窝头”

.....

第二章 近现代名人吃饭的故事

第三章 当代大众吃饭的故事

第四章 名食的趣味故事

第五章 名饮的趣味故事

第六章 餐桌上的幽默故事

主要参考书目

后记

<<吃饭的故事>>

章节摘录

2.游西湖细品佳肴 一年春天，许总陪同外宾到杭州游玩，来到西湖菜馆吃久负盛名的西湖醋鱼。

许总点了两条鱼，一条加醋加糖，另一条加醋不加糖。

西湖醋鱼既加醋又加糖是有来历的：宋朝时，宋家兄弟在西湖旁以打鱼为生。

兄妻美貌，当地恶霸害死宋兄，想霸占其妻。

叔嫂告状，不但不成，反遭毒打。

宋嫂只好让弟弟远逃他乡。

分手时，宋嫂特意先加醋后加糖烧了一碗鲩鱼，并对弟弟说“这菜有酸有甜，望你努力奋斗，有朝一日出人头地，报仇雪恨，过上好日子。”

后来，宋弟中了状元，回到杭州，惩办了恶霸，叔嫂团聚。

于是就有了“叔嫂传珍”的西湖醋鱼。

许总说，关于“叔嫂传珍”这一道西湖醋鱼名菜来历的故事有各种不同的传说，但这些故事都只是从“先酸后甜”这一意思来说的。

“叔嫂传珍”西湖醋鱼这一道菜还有另外一种故事和含义。

他点两种不同作料的西湖醋鱼的目的，是想研究和体会一下这一道美食的多种功能。

这时，两盘香气扑鼻的鱼放到了他们的餐桌上，一盘是放了糖醋的，另一盘是只放了醋没有放糖的，两盘鱼的味道都很好。

许总认真、细心地体验着这两盘鱼的区别。

他感到那没有加糖的鱼，清清淡淡，微微透明，鱼眼明亮，汁薄泽润，无土腥，有现杀活鱼鲜美之原味；加糖的鱼，浓汁满溢，香甜可口，但少清淡活鲜之原味。

他问外宾，两鱼有何区别。

外宾说，两条鱼都很好吃。

许总哈哈地笑了。

他说：“是呀，两条鱼都好吃，但这两条鱼却有二种美味、二种文化内涵，可以满足二种不同的身体需要和精神享受！”

原来，多年前，楼外楼饭店门外有一大池子，以清水养育从西湖捞来的肥鱼。

那时真正的醋溜鱼是汁里加醋，不要太浓，上面不加葱丝，也不加糖，色彩清爽美观，味道清淡中略带酸味，鱼肉极嫩，筷子有时几乎夹不起来。

也许因为那时西湖没有任何污染，鱼肉也就格外细腻，那时的“叔嫂传珍”西湖醋鱼，比现在的更有西湖原味。

加糖的“叔嫂传珍”西湖醋鱼这道美菜的文化内涵，主要在于“醋+糖”，也就是“先辛酸后甜蜜”。

而只加醋不加糖的“叔嫂传珍”西湖醋鱼的文化内涵主要在于“醋”，在于“牢记辛酸，永远保持艰苦奋斗的精神，扬善惩恶，追求美好”。

3.外宾北京吃烤鸭 许总请韩国客人金先生到北京吃烤鸭。

在烤鸭店落坐等待间隙，许总向他讲述了北京烤鸭的来历。

北宋时期，杭州人丘敬学家里贫寒，念了几年私塾，就到酒馆学做厨子。

认识了养鸭人王立。

一天傍晚，王立父子来酒馆找丘敬学，要用鸭子换酒喝，掌柜的不肯用鸭子换酒，丘敬学偷着从酒坛子里舀出一壶酒来交给王立。

王立父子回来，喝完了一壶酒，喝醉了，不小心把油灯碰倒，引起了火灾，人是跑出来了，鸭棚里的鸭子全烧死了。

丘敬学赶来，闻到了一股糊鸭子的味道，把鸭棚子扒开，看到了烧得焦糊的鸭子，他把外面糊了的一层去掉，露出里面的鸭子肉，撕下一块放到嘴里，感到挺好吃。

受到烤糊鸭子的启发，丘敬学与王立开始做烧鸭子卖，生意立刻火起来。

<<吃饭的故事>>

不久，丘敬学把烤鸭店搬到开封去了，王立一直留在杭州做烤鸭。

后来，元军攻破了杭州，大将伯颜吃过杭州的烤鸭后赞不绝口，他强迫数十个会做烤鸭的厨子和他一起到了北京，专门给皇宫里的人做烤鸭吃。

经过多次改进就成了现在的北京烤鸭。

这时，鸭子已经烤好，放在餐车上推到金先生面前。

一位师傅先拿着鸭子给他们看了一眼，然后在一旁运刀如飞，转眼之间一盘烤鸭肉切好了。

师傅问他们：“鸭骨架子您们是包上带回呢？

还是现熬汤呢？

”许总说：“现熬汤吧。

”几味菜加上骨架汤和鸭舌、鸭肫肝、鸭脚掌，一桌“全鸭宴”。

吃的时候用一张小薄饼裹上两三片烤鸭肉，用大葱丝、黄瓜条蘸上甜面酱，入口一嚼，烤鸭酥脆的皮、鲜嫩的肉口感极佳，烤鸭特有的浓香溢满唇齿之间。

许总又接着向金先生介绍：全聚德北京烤鸭之所以有一种绝妙的美味，与其原料来源和制作方法有关。

北京烤鸭的原料主要是玉泉山填鸭，皮薄肉嫩，肉质特别好。

这种鸭子成长快，60-65天体重可达3-3.5公斤，前45天任其取食，最后15-20天人工喂养，平均每6小时填喂一次，故称北京填鸭，经过填喂进一步提高了烤鸭的肉质。

全聚德一般采用果树木柴明火烤制的挂炉烤制方法：先在填鸭身上开一个小洞，将内脏掏出，然后从洞口向里打气，等气体均匀地充满填鸭全身后，将其挂起，再以沸水浇烫全身，使气体膨胀，再用汤水浇淋两次，风干备用。

此时洞口处已被系住，而肛门也被塞住，然后进行烧烤。

<<吃饭的故事>>

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>