

<<中国米食>>

图书基本信息

书名：<<中国米食>>

13位ISBN编号：9787545201277

10位ISBN编号：7545201272

出版时间：2009-6

出版时间：上海锦绣文章出版社

作者：汉声文化 著

页数：199

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>

<<中国米食>>

前言

米，为宇宙灵气所钟，包含了天地营养精华。

米，是中国人主要主食，七千年来喂饱了无数世代的子民。

米，替中华儿女造就了最坚实的基础，使中华文明在古老的土地上灿烂开花。

在此，我们谨以这本《中国米食》食谱，向历代的农民、掌炊主妇和提升米食艺术的师傅们

致敬。

这本食谱从最平凡的一锅白米饭，到变化万千的精致米食，都是先民辛劳、经验积累的结晶。

我们希望这本食谱能带给现代中国人餐桌上的丰饶变化，更能进军世界，使惯吃面包的西方人亦能享受到米食的珍味。

早在1983年，台北汉声鉴于当时台湾稻米滞销、农田废耕等现象，推出了《中国米食》（繁体字版）。

此书筹划前后共花了两年时间，动员数十位名厨及精于各省米食的专家，十多名编辑更是不辞辛劳，日日进行摄影、绘图、记录和实验工作，务使这本食谱能达到生动明晰、人人得而上手的效果。

此书甫一出版，便在全球华人地区引起极大反响；尤其身处异乡的华夏子孙，口含芬芳米食，细品浓郁乡味，“何人不起故园情”。

二十多年后的今天，我们依然在谈中国的稻米文化，依然惊叹于传统的米食艺术，因为在当今中国，有65%以上的人口以稻米为主食；因为我国的稻米文化博大精深，从农耕生产、生活方式到信仰习俗无所不包；更因为近年来，随着城市化进程的不断推进、环境污染的日益严重，稻米生产面临着水、耕地、人力等资源不断减少的挑战，事实上，稻米危机已经成为一个无法讳饰的全球性问题。

为此，我们在《中国米食》（繁体字版）的基础上，结合当下之新变化，保留精华，尽力完善，完成了这本《中国米食》（简化字版），希望国人能充分运用在日常生活中，在丰富家庭餐桌的同时，更能细细体味其中的文化深意。

全书的设计分为“米粒篇”和“裸粉篇”两部分，米粒篇以朴素的饭团、粽子为开端，然后进入到饭菜混合的炒、烩、蒸、煮饭类。

至此掌握了米粒精微的特质，只要再继续跟随食谱，必可做出下一项变化多端、极尽精致的菜点米食。

<<中国米食>>

内容概要

《中国米食》是在《中国米食》(繁体字版)的基础上,结合当下之新变化,保留精华,尽力完善而成的。

全书的设计分为“米粒篇”和“粿粉篇”两部分,米粒篇以朴素的饭团、粽子为开端,然后进入到饭菜混合的炒、烩、蒸、煮饭类。

至此掌握了米粒精微的特质,只要再继续跟随食谱,必可做出下一项变化多端、极尽精致的菜点米食。

接下来,有一连串米粒的变形篇幅,包括广大的粥品世界,焦米和锅巴的运用,酒酿和酒糟类的做法和活用。

米食的升华,在于磨米成粉,并用粉做出更加多姿多彩的食品。

粿粉篇中,我们由各省年糕说起,进而了解各种糕糍的做法。

然后,就粿粉食物的变形,谈各类米条、米片、米屑、米浆的制作及相关的饮食餐点。

全书记录的食谱及附带的应用法,总共可做出两百多道精彩的米食。

<<中国米食>>

书籍目录

| | | | | |
|---------------|---------|---------|-------------|-------------|
| 岁时节庆的米食 | 七千年的米香 | 古代的种稻图 | 一粒黄金种子的营养 | 煮饭知多少 |
| 现代人的自然食物——糙米饭 | 如何使用本书 | 米粒篇 | 饭团类 | 甜饭团 咸饭 |
| 团 红豆饭团 虾米饭团 | 粽子类 | 台式烧肉粽 | 碱粽 客家板粽 | 水晶粽 广东 |
| 裹蒸粽 湖州豆沙粽 | 湖州鲜肉粽 | 炒饭类 | 金包银 绿饭 蛋包饭 | 番茄蛋炒饭 |
| 翡翠糙米炒饭 | 全美堂菠萝炒饭 | 广州炒饭 | 荷叶饭 油饭 咸鱼炒饭 | 蒸煮饭类 |
| 黄豆糙米饭 | 牛肉糙米饭 | 香菇芥菜糙米饭 | 豇豆糙米饭 | 腊味煲仔饭 香菇滑鸡饭 |
| 海霸王蟹饭 | | 粿粉篇 索引 | | |

<<中国米食>>

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>