

<<世界饮食文化>>

图书基本信息

书名：<<世界饮食文化>>

13位ISBN编号：9787800099663

10位ISBN编号：7800099660

出版时间：2006-4

出版时间：时事出版社

作者：赵红群

页数：346

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>

<<世界饮食文化>>

内容概要

本书以世界五大洲的美食以及饮食文化脉络为主线，以生动趣味的语言，详尽地介绍了世界各地美食的溯源、趣闻、传说、典故、风土人情、制作方法等诸多方面，集趣味性、知识性与实用性于一体。本书在手，道尽天下饮食事，指点美食江山谱，笑谈寰宇佳肴鲜，一定会让你纵观世界各国饮食发展轨迹，体味世界饮食文化的无限魅力，徜徉于世界美食的历史长河，让您禁不住口舌生津、垂涎三尺。

。俗话说：“百里不同风，千里不同俗，万里不同食。”世界各国不同的自然地理环境、气候条件、资源特产、风土人情以及独特的历史发展经历造就了迥异的世界各国饮食文化，展现了不同的食风食俗。一册在手，道尽天下饮食事，指点美食江山谱，笑品寰宇佳肴鲜。

<<世界饮食文化>>

书籍目录

第一章 奇趣斑斓的欧洲饮食文化 第一节 欧洲饮食文化概述 第二节 法国 第三节 英国 第四节 德国 第五节 意大利 第六节 俄罗斯 第七节 匈牙利 第八节 芬兰 第九节 瑞典 第十节 瑞士 第十一节 西班牙 第十二节 奥地利 第十三节 希腊 第十四节 荷兰 第十五节 苏格兰 第十六节 土耳其 第十七节 罗马尼亚 第十八节 保加利亚 第十九节 爱尔兰 第二十节 比利时 第二十一节 欧洲饮食文化拾零第二章 底蕴深厚的亚洲饮食文化 第一节 亚洲饮食文化概述 第二节 中国 第三节 日本 第四节 韩国 第五节 印度 第六节 新加坡 第七节 泰国 第八节 越南 第九节 菲律宾 第十节 马来西亚 第十一节 以色列 第十二节 朝鲜 第十三节 尼泊尔 第十四节 印度尼西亚 第十五节 阿曼苏丹 第十六节 马尔代夫 第十七节 亚洲饮食文化拾零第三章 极具特色的美洲饮食文化 第一节 美洲饮食文化概述 第二节 美国 第三节 巴西 第四节 加拿大 第五节 墨西哥 第六节 阿根廷 第七节 古巴 第八节 美洲饮食文化拾零第四章 新奇另类的大洋洲饮食文化 第一节 大洋洲饮食文化概述 第二节 澳大利亚 第三节 新西兰 第四节 汤加第五章 传统色彩浓郁的非洲饮食文化 第一节 非洲饮食文化概述 第二节 埃及 第三节 南非 第四节 吉布提 第五节 马里 第六节 安哥拉 第七节 博茨瓦纳 第八节 多哥 第九节 刚果 第十节 喀麦隆 第十一节 索马里 第十二节 莫桑比克 第十三节 纳米比亚 第十四节 卢旺达 第十五节 科特迪瓦 第十六节 非洲饮食文化拾零第六章 世界饮食文化趣谈 第一节 各地的咖啡文化 第二节 各地食物与姻缘 第三节 各地食俗趣闻 第四节 世界四大食堂 第五节 各地饮食习俗 第六节 各国的神秘丰盛国宴 第七节 吃鸡蛋的奇风异俗 第八节 各国国菜一览 第九节 各国饮食礼仪一窥 第十节 各国饮食奇俗 第十一节 各国醒酒奇方 第十二节 海外吃饭趣俗 第十三节 各国迎新年饮食风俗展 第十四节 世界各国“饭局”第七章 宗教与世界饮食文化 第一节 佛教与中国饮食 第二节 中东三大宗教及其饮食宜忌 第三节 宗教与饮食文化拾零第八章 中西方饮食文化差异 第一节 中西方饮食文化特点对比 第二节 饮食文化的中西比较 第三节 中西饮食差异面面观 第四节 中西饮食文化中的座位学问 第五节 中西饮食中米面的角色 第六节 话说中西早餐 第七节 以食话异第九章 世界饮食文化交流 第一节 中西饮食文化交流溯源 第二节 法国大餐与中国饮食大比拼 第三节 三明治勇斗汉堡包 第四节 中国豆腐在加拿大 第五节 澳大利亚的中华饮食文化 第六节 中华饮食文化的世界性影响 第七节 中美饮食文化大博弈

<<世界饮食文化>>

章节摘录

书摘法国系世界三大烹饪王国之一，法国饮食在国际上，尤其是欧洲食坛上好几个世纪以来一直占主导地位。

法国人的烹调技术很高超的，法国菜以美味可口出名，不仅菜肴的种类多，烹调方法也与众不同。大凡欧洲的佳肴，可以说无不是法国人烹制的，因为欧洲第一流的大饭店或餐厅所雇用的厨师大多是法国人。

法国菜是西菜中最讲究的，其特点是：选料广泛、用料新鲜、烹调讲究、装饰美观、品种繁多，如焗蜗牛、大鹅肝(简称雀肉)、黑麻菇、百合等都是名贵的菜肴。

法国人吃的菜肴比较生，所以原料一定要选择活生、新鲜的。

比如烧牛肉、烧羊腿只需到七八分熟就吃。

再如牡蛎，法国人多数喜欢生吃。

法国人讲究吃，而且舍得花钱。

他们爱吃猪肉、牛肉、羊肉(肥嫩的)、鸡、鱼、虾、鸡蛋和各种烧卤、肠子，不爱吃无鳞鱼，也不爱吃辣味的菜肴，一般偏好吃略生、鲜嫩的美味佳肴。

布丁、奶酪、水果和咖啡在法国人饭后也是不能缺少的，尤其是奶酪。

法国人是世界上食用奶酪最多的国家。

进餐时，他们讲究吃什么菜用什么酒，他们最喜欢饮葡萄酒和苹果酒，吃法国菜而无葡萄酒是大煞风景的。

法国菜大都以地名、物名、人名而命名。

法国人还喜欢喝浓咖啡，所以在巴黎宽敞的林荫大道边，热闹的露天咖啡座到处可见。

法国人一般都乐于喝生水(自来水)，不习惯喝开水。

总的来说，法国人在饮食嗜好上有如下特点：烹调：注重烹调火候，讲究菜肴的鲜嫩，强调菜肴的质量。

用酒较重，也比较讲究，烹制什么原料就要用什么酒。

口味：一般喜肥、浓、鲜、嫩，偏爱酸、甜、咸味。

食品：主食为米饭或面粉，爱吃点心；副食方面爱吃肥嫩猪肉、羊肉、牛肉，喜食鱼、虾、鸡、鸡蛋及各种肠子和新鲜蔬菜，偶尔也愿品尝些新奇的食物，如蜗牛、蚯蚓、马兰等；喜用丁香、胡椒、香菜、大蒜、番茄汁等作调料。

制法：对煎、炸、烧、烤、炒等烹调方法制作的菜肴偏爱。

菜谱：很欣赏红烧鳊鱼、宫保肉丁、脆皮炸鸡、炒虾球、银芽鸡丝、菠萝火鸡、拔丝苹果等风味菜肴。

P3

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>