

<<畅游饮食海洋>>

图书基本信息

书名：<<畅游饮食海洋>>

13位ISBN编号：9787801506269

10位ISBN编号：780150626X

出版时间：2007-4

出版时间：军事谊文

作者：朱宁虹

页数：401

字数：300000

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>

<<畅游饮食海洋>>

内容概要

五千年文明史的多元一体的民族，积淀了丰富深厚的民族文化，承载了不朽的华夏文明。那浩瀚如烟语言文字、缤纷多彩的汉文学、底蕴深厚的诸子百家、鬼斧神工的山川地貌、独具一格的民俗民情、美仑美幻的传统工艺品、令人陶醉的美味佳肴……这一切构成了渊源流长的华夏民族文化，令华夏子孙为之自豪，为之骄傲。

向读者介绍了中国饮食的魅力，几大菜系的特点、私房菜的来历、独特的药膳文化、茶文化、酒文化……让人感叹品尝中国美食实乃人生之幸事。

书籍目录

第一章 华夏食品食物的历史演变 人类古代吃什么 有巢氏的传说 燧人氏：划时代的贡献 伏羲、神农改善民食 后稷教种植百谷 种植让饮食丰富起来 “酒池肉林”话殷商 轩辕黄帝蒸谷为饭 《诗经》体现的理念：民以食为天 先秦人的六大菜品 炙品 羹（食善） 脍品 脯腊 菹齏 醢 “周八珍”——最早的名食 春秋名羹：鼋羹 “炙鱼”和刺客专诸 淮南王刘安始制豆腐 饴、蔗糖与唐太宗 “商山四皓”扬名商芝菜 肉食的烹制 仪狄、杜康与酿酒 面点食品的发展 两千多年前的蒸饭 鱼肉杂烩“五侯鲭” 魏晋风尚：酒不醉人人亦醉 晋代药膳“青精饭” 精工细作的“脍” 古代菜肴中“炙品” 食品中的“化石” 古时“以红绫束”的饼 大唐丰食盛品茶 烹调考究始于宋 “柴米油盐酱醋茶” 何故四菜一汤 名著名人与饮食文化第二章 华夏丰富的宴饮食礼文化 华夏礼仪“食礼”为先 古代宴饮器具 “酒不及乱” “食无求饱” “用筷十忌” 周公与饮宴礼仪 乡饮酒与鹿鸣宴第三章 华夏八大菜系和饮食文化第四章 华夏精奢私房菜及其来历第五章 华夏神奇药膳和养生文化第六章 华夏名食来历与饮食之道第七章 华夏茶品茶香茶文化意境第八章 华夏金波酝酿酒文化风尚第九章 华夏传统节庆饮食重文化

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>