

<<津津有味>>

图书基本信息

书名：<<津津有味>>

13位ISBN编号：9787802446571

10位ISBN编号：7802446570

出版时间：2010-1

出版时间：华惠 现代出版社 (2010-01出版)

作者：华惠

页数：238

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>

<<津津有味>>

前言

中国饮食文化的博大精深。

享誉海内外。

但是随着社会经济的发展，其饮食水平也不断提高，人们的意识也随之发生着深刻的变化。

中国饮食文化真正形成是在先秦时期，经过夏、商、周近两千年的发展，中国传统饮食文化的特点基本上已经形成。

社会的前进与中国地域条件的不同逐渐形成了中国众多不同的菜系。

同时也诞生了人人喜爱的名目繁多的小吃，小吃文化也就应运而生。

小吃是人们茶余饭后的调料，虽然它不作为人们的主食，但它在人们的饮食中占有重要的地位，并且随着生活的发展越来越多的人喜欢小吃，而小吃的种类也逐渐丰富起来。

中华民族的饮食文化不单单是饮食，在众多饮食制作过程中我们不仅体会到饮食的色、香、味，同时我们也可以得到饮食制作的艺术享受。

曾有位美食家说，一道美食不仅满足了人们的肚子。

更满足了人们的头脑以及心理享受。

这句话是有道理的。

因为中国的八大菜系的质量是建立在精良的刀工基础上的。

但在我们的生活中并不是所有的人对中国的饮食文化都了解，有的连最基本的饮食知识都没有，而且随着中国对世界的融入。

越来越多的外国友人喜欢上中国的美食，越来越多的外国饮食专家开始研究中国的饮食。

因为他们发现中国的饮食是世界上最健康的饮食，中国人健康状况优于其他国家的健康状况，而这一切都归功于我们伟大的祖先。

中国的饮食是健康的饮食。

随着越来越多的国人走出国门，在世界的众多角落里都留下了中国饮食的足迹。

本书分为十二章，第一章主要是讲解中国饮食文化的发展历程；第二章概括性地讲述了中国的八大菜系，使读者对中国的菜系有一个大致的认识；第三章至第十章详细介绍了中国的八大菜系的相关内容；第十一章则是另辟蹊径，讲述民间饮食文化的代表——小吃文化；最后一章从不同角度讲述了中国饮食中的另类文化。

中国的饮食文化源远流长，我们希望此书能够对那些渴望了解中国饮食文化的人有所帮助，也希望大家通过本书能够加深对中国饮食文化的了解。

中国饮食文化内容丰富深邃，中国的饮食更是深受国外友人的喜爱。

中国的饮食文化是中华文明的一部分，更是世界文明不可或缺的一分子。

<<津津有味>>

内容概要

《津津有味：打造中国饮食文化一条街》详细介绍了中国饮食文化、中国八大菜系和中国名优小吃。

看了《津津有味：打造中国饮食文化一条街》，你就能更深刻地了解中国的饮食文化。

中国的菜肴和当地的物产和风俗习惯有关，各地气候差异，形成不同口味。

一般说来，中国北方寒冷，菜肴以浓厚，咸味为主；中国华东地区气候温和，菜肴则以甜味和成味为主，西南地区多雨潮湿，菜肴多用麻辣浓味。

各地烹饪方法不同，形成了不同的菜肴特色。

如中国的山东菜，北京菜擅长爆、炒、烤、熘等；中国的江苏菜擅长蒸、炖、焖、煨等；中国的四川菜擅长烤、煊、炒等；中国的广东菜擅长烤、焗、炒、炸等。

<<津津有味>>

书籍目录

前序 寻美食，品文化，中国饮食吸引你

第一章 中国饮食文化

1. 中国饮食文化及其发展
2. 古代饮食观念及类型
3. 中国饮食民俗风情
4. 中国饮食文化的地域性
5. 中国饮食文化的特点
6. 中国饮食文化与世界饮食文化
7. 中国饮食文化名人与美食家

第二章 中国八大菜系

1. 八大菜系的渊源
2. 中国八大菜系的特色
3. 中国菜系的发展趋势
4. 八大菜系的形成与特点
5. 八大菜系组成的二十四种制作工艺

第三章 细说中国鲁菜

1. 鲁菜的文化渊源
2. 鲁菜的特色
3. 鲁菜的分类
4. 鲁菜的制作技法
5. 鲁菜用料大盘点
6. 鲁菜的经典之作
7. 鲁菜故事
8. 鲁菜的现状
9. 鲁菜老字号

第四章 细说中国粤菜

1. 粤菜的文化溯源
2. 粤菜的特色
3. 粤菜的菜式
4. 粤菜的制作要求
5. 粤菜用料大盘点
6. 粤菜故事
7. 粤菜的现状
8. 粤菜新食风
9. 研究粤菜的意义

第五章 细说中国川菜

1. 川菜的文化溯源
2. 川菜的调味特点
3. 川菜的烹饪技艺
4. 川菜的派别菜式
5. 川菜的发展现状
6. 川菜的趣味故事

第六章 细说中国苏菜

1. 苏菜文化溯源
2. 苏菜的特色
3. 苏菜的菜式
4. 苏菜的代表
5. 苏菜故事
6. 苏菜小趣闻
7. 苏菜用料及制作要求
8. 苏州菜的现状

第七章 细说中国闽菜

1. 闽菜文化溯源
2. 闽菜的特点
3. 闽菜的分类
4. 闽南菜占据闽菜重要位置
5. 闽菜的经典菜系
6. 闽菜故事
7. 闽菜的现状与发展

第八章 细说中国浙菜

1. 浙菜文化溯源
2. 浙菜的特色
3. 浙菜的经典流派
4. 浙菜的制作要求
5. 浙菜中的经典菜式
6. 浙菜的美丽传说
7. 浙菜的现状与发展

第九章 细说中国湘菜

1. 湘菜文化溯源
2. 湘菜的特色
3. 湘菜的菜式
4. 湘菜的代表
5. 湘菜故事
6. 湘菜俗语
7. 湘菜近况

第十章 细说中国徽菜

1. 徽菜文化溯源
2. 徽菜的特色
3. 徽菜特点的形成原因
4. 徽菜的代表
5. 徽菜故事
6. 徽菜的社会地位及其影响
7. 徽菜的现状
8. 徽菜精选
9. 徽菜的标准化

第十一章 中国名优小吃

1. 中国小吃概述
2. 蕴含淳朴之风的北方小吃
3. 中国四大小吃
4. 各省小吃介绍
5. 中国地方小吃的传说
6. 中国特色小吃中的爱情

第十二章 饮食文化杂谈

1. 宫廷、贵族的饮食文化
2. 市井、老百姓的饮食文化
3. 中国饮食中的茶文化
4. 中国饮食禁忌
5. 中国菜与酒的搭配
6. 中国饮食入座礼仪
7. 中国酒席的菜系

<<津津有味>>

章节摘录

川菜川菜有着悠久的历史，秦末汉初时期就开始形成规模，唐宋时期有了迅速的发展，到了明清两代已深有名气，现今川菜馆已经遍布世界。

正宗的川菜主要以四川成都、重庆两地的菜为代表。

川菜非常重视选料，讲究规格，分色配菜主次分明，鲜艳协调。

其特点是酸、甜、麻、辣香、油重、味浓、注重调味，离不开三椒(即辣椒、胡椒、花椒)和鲜姜，以辣、酸、麻脍炙人口，为其他地方菜少有；烹调方法擅长于烤、烧、干煸、蒸。

川菜还善于综合用味，收汁较浓，在咸、甜、麻、辣、酸五味基础上，加上各种调料，相互配合，形成各种复合味，如家常味、咸鲜味、鱼香味、荔枝味怪味等23种。

从而，形成独特的风味，享有“一菜一格，百菜百味”的美誉。

其代表菜有“大煮干丝”、“黄焖鳗”、“怪味鸡块”、“麻婆豆腐”等，深受人们的喜爱。

粤菜西汉时期，就有关于粤菜的记载，粤菜也是比较悠久的菜系之一。

由于受到南宋时御厨迁往羊城的影响，到明清时期迅速得到了发展。

20世纪随着对外通商大潮，粤菜吸取西餐的某些特长，推向世界。

仅美国纽约市就有数千家粤菜馆。

粤菜是以广州、潮州、东江三地的菜为代表而形成的。

菜的原料较广，花色繁多，形态新颖，善于变化，讲究鲜、嫩、爽、滑。

一般夏秋力求清淡，冬春偏重浓醇。

调味有所谓五滋(香、松、臭、肥、浓)、六味(酸、甜、苦、咸、辣、鲜)之别。

其烹调擅长煎、炸、烩、炖、煨等，菜肴色彩浓重，滑而不腻。

尤以烹制蛇、狸、猫、狗、猴、鼠等野生动物而负盛名。

其主要的代表菜有：“三蛇龙虎凤大会”、“五蛇羹”、“盐焗鸡”、“蚝油牛肉”、“烤乳猪”、“干煎大虾碌”和“冬瓜盅”等。

闽菜闽侯县是闽菜系的发源地。

其中，闽菜是以福州、泉州、厦门等地方菜肴为代表逐渐发展起来的。

色调美观，滋味清鲜是闽菜的特点。

其擅长的烹调方法是炒、溜、煎、煨，尤其以“糟”最具特色。

由于福建地处东南沿海，盛产多种海鲜，如海鳗、蛭子、鱿鱼、黄鱼、海参等，因此，多以海鲜为原料烹制出各式菜肴，别具风味。

其主要代表的菜有：“佛跳墙”、“醉糟鸡”、“酸辣烂鱿鱼”、“烧片糟鸡”、“太极明虾”、“清蒸加力鱼”、“荔枝肉”等。

苏菜苏菜，在南北朝时期初有规模。

到了唐宋以后，与浙菜竞秀，成为“南食”两大台柱之一。

苏菜主要以苏州、扬州、南京、镇江四大地方菜为代表而逐渐发展起来的。

其特点是浓中带淡，鲜香酥烂，原汁原汤，浓而不腻，口味平和，咸中带甜。

其擅长的烹调技艺为：炖、焖、烧、煨、炒。

烹调时用料严谨，注重配色，讲究造型，四季有别。

苏州菜口味偏甜，配色和谐；扬州菜清淡适口，主料突出，刀工精细，醇厚人味；南京、镇江菜口味和醇，玲珑细巧，尤以鸭制的菜肴负有盛名。

其中“清汤火方”、“鸭包鱼翅”、“松鼠桂鱼”、“西瓜鸡”、“盐水鸭”等为苏菜的主要代表。

浙菜浙菜主要以杭州、宁波、绍兴、温州等地方风味菜组成。

浙菜以清、香、脆、嫩、爽、鲜为主要特点。

浙江盛产鱼虾，也是著名的风景旅游胜地，湖山清秀，淡雅宜人。

因此，就有其菜如其景的说法。

不少名菜，都来自民间，其制作精细，变化多端。

烹调技法擅长于炒、炸、烩、溜、蒸、烧。

<<津津有味>>

其中“西湖醋鱼”、“生爆鳝片”、“东坡肉”、“龙井虾仁”、“干炸响铃”、“叫化童鸡”、“清汤鱼圆”、“干菜焖肉”、“大汤黄鱼”、“爆墨鱼卷”、“锦绣鱼丝”等为浙菜久负盛名的代表菜肴。

湘菜湘菜主要以湘江流域、洞庭湖区和湘西山区的地方菜肴为代表逐渐发展而来。

其特点是用料广泛，油重色浓，多以辣椒、熏腊为原料，口味注重香鲜、酸辣、软嫩。

烹调方法擅长腊、熏、煨、蒸、炖、炸、炒。

其中著名的代表菜肴有“腊味合蒸”、“东安子鸡”、“麻辣子鸡”、“红煨鱼翅”、“汤泡肚”、“冰糖湘莲”、“金钱鱼”等。

P27-28

<<津津有味>>

编辑推荐

《津津有味:打造中国饮食文化一条街》是一本集文化与趣味于一身的著作。

它不仅讲述了中国的饮食文化，并且从这些饮食文化中发掘中华民族的哲学思想以及人生哲理。

《津津有味:打造中国饮食文化一条街》语言精练，简洁易懂，结构清晰，适合不同层次、不同年龄的人阅读，是人们闲暇之余消遣的不错选择。

《津津有味:打造中国饮食文化一条街》以中国的八大菜系为主线，并以中华饮食文化为辅线，将中华饮食文化的精、美、情、礼体现得淋漓尽致，让你为中国饮食文化的博大精深而赞叹不已！

《津津有味:打造中国饮食文化一条街》带给你的不仅仅是视觉的盛宴，同时也是一种味觉的享受！

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>