

<<舌尖上流动的城市味道>>

图书基本信息

书名：<<舌尖上流动的城市味道>>

13位ISBN编号：9787802513983

10位ISBN编号：7802513987

出版时间：2010-8

出版时间：金城出版社

作者：李媛

页数：244

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>

## <<舌尖上流动的城市味道>>

### 前言

民以食为天。

在中国漫长的历史中，饮食文化一直在人们的生活中占据着举足轻重的位置。

一个天天都发生在我们生活中的、看似简单的事情，却蕴涵着深厚的文化底蕴。

因此，在中国传统文化教育中的阴阳五行哲学思想、儒家伦理道德观念、中医营养摄生学说，以及文学艺术成就、饮食审美风尚、民族性格特征等诸多因素的影响下，中国人创造出了彪炳史册的烹饪技艺，形成了博大精深的饮食文化。

其中，人们又因为居住区域的不同和自然环境的差异，而创造出了千变万化的美食味道，形成了各具特色的地方风味。

这些美味不仅是美食的表现，而且美食的后面还承载着无数个故事。

或许一道菜就是一个美丽的传说，或许一道菜就是一个名人的典故，或许一道菜就是一座城市的发展史，或许一座城市就代表着中国古老的菜系之一……无论如何，智慧的中国人用饮食的方法将它们记录下来并传承着，让这些美食的香味飘荡在城市的上空，久久不散。

品尝一道美味时不仅是对自己味蕾的刺激，同时也是在见证一座城市的发展。

## <<舌尖上流动的城市味道>>

### 内容概要

这是一场饕餮盛宴：紫禁城的传统菜、苏州的精致美味、长沙的特色小吃、港台的风味餐……各色美食尽在其中。

如果你想知道它们是怎么制作而成，如果你想知道它们各自有着怎样的来历和文化底蕴，那么，请翻开此书，它会带给你不一样的美食享受。

## <<舌尖上流动的城市味道>>

### 书籍目录

前言

#### 第一章 千年流传的北京

北京美食的发展

历史悠久的传统菜肴

紫禁城里的美食香

老北京的芬芳

老北京的“饮”风情

北京美食地图

小贴士

#### 第二章 齐鲁大地的风采

山东孕育出来的鲁菜

曲阜城中的饮食文化遗产

胶东菜中的海鲜味

胶东人的“面花”习俗

济南美食美名扬

济南美食地图

小贴士

#### 第三章 “三秦大地”的美食

千年历史中承载的“食”

历史的韵味

西安美食地图

小贴士

#### 第四章 小桥流水中的食香

吃在周庄

苏州的精致美味

精彩纷呈的苏州菜

苏州美食地图

小贴士

#### 第五章 古徽州的韵味

从徽州古韵中走出的徽菜

不断进步的徽菜

合肥城中的徽菜味

合肥的经典小吃

小贴士

#### 第六章 鱼米之乡的魅力

美在江南，品在浙江菜

宁波饮食的传统与创新

绍兴菜的“霉”

杭州的饮食文化

杭州美食地图

小贴士

#### 第七章 时尚之都——上海的美食大融合

海纳百川的上海美食

上海小吃中的新秀

上海美食地图

## <<舌尖上流动的城市味道>>

小贴士

### 第八章 芙蓉城中飘菜香

麻辣生香的川菜文化

美食中孕育出来的蜀文明

小吃中的精华

火辣辣的锅，火辣辣的热情

小巷中的美食

一天五顿的饕餮之旅

小贴士

### 第九章 火炉中的美食

湖北菜的主流

湖北菜中的精品

生活中的武汉

武汉美食地图

小贴士

### 第十章 辣妹子的故乡

远近闻名的湘菜

从历史的角度看湖南的饮食

湿地造就了吃辣的习惯

长沙人的日常饮食

长沙美食地图

小贴士

### 第十一章 闽在海中

别具一格的闽菜

闽菜中的极品

福建的正宗闽菜馆

小贴士

### 第十二章 宝岛的万种风情

台湾的饮食文化发展之路

多情的饮食风俗

一衣带水的“食”文化

油饭的诱惑

琳琅满目的小吃

夜市的魅力

小贴士

### 第十三章 粤之美食

潮州菜中的美味佳肴

食在广州

广州人的茶余饭中事

广州美食地图

小贴士

### 第十四章 东方之珠——香港的美食之旅

传统的中国味

多元素的饮食文化

香港特色料理

茶餐厅的流传

煲出来的健康

<<舌尖上流动的城市味道>>

香港美食地图  
小贴士

## <<舌尖上流动的城市味道>>

### 章节摘录

历经百年的发展，现在在北京，“北京烤鸭”“宫廷菜”“谭家菜”“烤肉”“涮羊肉”被并称为五大传统名菜，成为北京的代表美食。

早在明朝时，“北京烤鸭”就已成为北京官宦人家中的席上珍品。

朱元璋建都南京后，明宫御厨便取用南京肥厚多肉的湖鸭制作菜肴。

为了增加鸭菜的风味，厨师采用炭火烘烤，成菜后鸭子口味酥香，肥而不腻，受到人们的称赞，即被取名为“烤鸭”。

以后明朝迁都北京，烤鸭技术也被带到北京，并得到进一步发展。

由于制作时取用玉泉山所产的填鸭，皮薄肉嫩，口味更佳，因此烤鸭很快就成了北京风味的名菜。

北京两家有名的烤鸭店“便宜坊”和“全聚德”便是明朝时开业的。

到了清朝，官吏们常常收购北京烤鸭，供皇帝及其亲属享用。

据《竹叶亭杂记》记载：“亲戚寿日，必以烧鸭相馈遣。

”烧就是烤，可见烤鸭还成了当时勋戚贵族间往来的必送礼品。

又有《忆京都词》这样写道：“忆京都，填鸭冠寰中。

焖烤登盘肥而美，加之炮烙制尤工。

”“北京烤鸭”肉质鲜嫩，汁液丰富，气味芳香，且易于消化，营养丰富。

国内各地人士以及外国友人，大凡到北京来，都要一尝风味独特的“北京烤鸭”。

北京烤鸭已是名扬世界的美食，历代美食家吃北京烤鸭，吃出了许多讲究来，似乎非如此吃食，则不能体现出正宗风味。

这些讲究归纳起来，主要有四个：其一，讲究季节。

吃烤鸭必须选择合适的季节，季节不好则影响口味。

在冬、春、秋三季吃烤鸭其味最佳，原因是：冬春二季的北京鸭，肉质肥嫩；秋天高气爽，温度和湿度都特别适宜制作烤鸭，此时的鸭子也比较肥壮；夏季气候炎热，空气湿度较大，此时的北京鸭肉膘薄，质量较差，烤制后的鸭皮容易发良（即不酥脆），所以口味相对较差。

## <<舌尖上流动的城市味道>>

### 编辑推荐

《舌尖上流动的城市味道》编辑推荐：这是一场宏伟的饕餮盛宴。

这是一次珍贵的探秘之旅。

从四川到江苏，从湖南到安徽，从福建到北京……一个地方一种特色，每种特色都很夺目；从国宴到私房菜，从官府菜到地方菜，从特色菜到民间菜……一道菜一个故事，每个故事都很精彩。

br 鲁川、粤闽、苏浙、湘徽，每个菜系都与众不同，每个菜品都独具风格。

民风、民俗、典故、传说，每种民风、民俗都绽放异彩，每个典故、传说都非比寻常。

展中华民族之悠久历史，回味无穷；品神州大地之极致美味，唇齿留香。

br 包括大江南北美食，品味其间无穷的韵味，色、香、味、形、器，精彩呈现，营养、品位、时间、娱乐完美统一。

<<舌尖上流动的城市味道>>

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>