

<<烹鲜者>>

图书基本信息

书名：<<烹鲜者>>

13位ISBN编号：9787802553729

10位ISBN编号：7802553725

出版时间：2010-1

出版时间：企业管理出版社

作者：袁岳

页数：166

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>

<<烹鲜者>>

内容概要

人们很少会重视来自食物的文化歧视，而这歧视的原因与我们在饮食器官上的狭隘见识与简单形成的单一习惯有密切的关系。

孔子说，不知生焉知生。

从某种程度上来说，饭局里饭的色彩在简单化，或者说饭的吸引力已经衰退，可以看得出单靠饭来撑的局已经很难上得层次了。

本书告诉你关于饮食的文化。

<<烹鲜者>>

作者简介

袁岳，现任职务：零点研究咨询集团董事长。

教育背景：

2004年 北京大学社会学博士；

2001年 美国哈佛大学肯尼迪政府学院MPA；

1997年 曾赴英国牛津大学从事有关中国流动人口方面的短期访问研究；

1993年 曾赴美国华盛顿州立大学(WSU)

书籍目录

自序第一章 什么是好吃：把自己习惯的口味定义为“好吃”？食物习惯可能成为捆绑我们趣味与心态的绳索 把自己习惯的口味定义为“好吃”？第二章 和谁吃：饭局的“局”怎么设？我喜欢和五种人一起吃饭 有饭局就有戏 饭局的“局”怎么设？吃相：看出个人的文化段位第三章 一个好菜一个故事：几块糖果就能带来幸福的日子 够麻辣，够性情！ 要想不“面”，多吃杂面 小龙虾和我的长久情缘 餐饮里面的东西方交流 几块糖果就能带来幸福的日子 把吃荤当做一种争取与改善？ 我的关食排行榜 老爸“看菜组菜”的十大关食 一次吃十二只四两以上的大闸蟹的杀蟹高手第四章 可吃的美好世界：与毛利人一起吃杭伊 我在朝鲜吃饱了饭 与毛利人一起吃杭伊 新西兰别致的精品小酒店 苍蝇屋里藏关味 吃在上海寿宁路：四海一家的气氛 讲究吃的精神修养第五章 做菜：一种有趣的排列组合 做菜是一种有趣的排列组合 家宴厨师：精细专业化与高度整合化 逛菜市场看民情 料酒这个细分市场 我的用油之法第六章 茶酒：好菜没有酒，如身体没有魂 好菜没有酒，如身体没有魂 吃天鹅肉后：从此不醉酒 在咖啡馆比在办公室或者家里的书房出活 喝茶：没有不惦记，喝着也不厌第七章 不吃：三天饥饿体验带来看世界令人吃惊的新角度 生命在于减肥 三天饥饿体验带来看世界令人吃惊的新角度 抵制吃鱼翅与野生动物 饕餮无罪

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>