

<<中华美食文化>>

图书基本信息

书名：<<中华美食文化>>

13位ISBN编号：9787122035424

10位ISBN编号：7122035425

出版时间：2009-1

出版时间：化学工业出版社

作者：薛效贤，薛芹 编著

页数：281

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>

前言

汤、羹、粥是中华美食文化中的组成部分，是中国餐桌文化的重要组成部分之一，是中华食苑中的一朵艳丽奇葩，它反映出丰厚的历史文化内涵，体现出博大精深的文化底蕴和人文的高超智慧技能，成为中华民族宝贵文化遗产的一部分。

由于我国幅员辽阔、多民族、人口众多，各地自然环境条件、经济文化发展和人们生活习惯不同，以及原材料的加工技术的差异，也就形成不同地方特色风味的汤、羹、粥食品。

汤、羹、粥品种繁多，口味多样，能改善和调节人们的口味，它营养丰富，容易消化吸收，能补养身体，促进康复；除此之外，它制作简便，省事省力，深受人们的普遍欢迎。

随着科学技术的发展，物质和文化生活水平的提高，人们对提高生活质量，保证身心健康的追求日益增强，对饮食的要求已不仅是为了温饱，而且期望重视祛病延年，健康长寿；另外食疗养生的理念已走进了千家万户，营养学专家和医学专家们科学地将中药与食物相结合而形成药汤、药粥、药羹等，受到人们的青睐。

<<中华美食文化>>

内容概要

本书共分三篇分别介绍了各种风味和药用汤、羹、粥的文化典故、应用原料、制作方法及制品特点等，内容集知识性、趣味性、实用性于一体，为人们提供了品种繁多、口味多样、营养丰富、增进健康的饮食类型。

本书可供餐饮服务业、旅游业及家庭制作者学习借鉴。

书籍目录

第一篇 汤菜类 一、概述 (一) 汤菜文化的发展史 (二) 汤菜的种类和特点 (三) 汤菜制作基本原则 (四) 汤菜的制作方法 (五) 汤菜制作需注意事项 二、荤、素汤菜文化及加工技术 (一) 蝴蝶海参汤 (二) 栗子粉龙骨汤 (三) 武昌鱼刺解酒汤 (四) 孤岛鲜鱼汤 (五) 奶油羊肚丝汤 (六) 沙参百合鸭汤 (七) 奶汁肥王鱼汤 (八) 四鳃鲈鱼汤 (九) 鸡泥桃花鱼汤 (十) 龟鹤延年汤 (十一) 竹荪肝膏汤 (十二) 清炖鳝鱼汤 (十三) 西施玩月汤 (十四) 龙凤酸辣汤 (十五) 襄樊糊辣汤 (十六) 龙井竹荪汤 (十七) 猪血丸子汤 (十八) 美味鸭血汤 (十九) 西湖莼菜汤 (二十) 百年莼菜汤 (二十一) 丸子豆腐杂烩汤 (二十二) 三丝敲鱼汤 (二十三) 跷脚牛肉汤 (二十四) 贵州酸汤鱼 (二十五) 全家福 (二十六) 福州鱼丸汤 (二十七) 冬至馄饨汤 (二十八) 糊辣汤 (二十九) 鳝鱼辣汤 (三十) 白汤羊杂碎 (三十一) 羊肉丸子糊辣汤 (三十二) 口蘑锅巴汤 (三十三) 玉兰片汤 (三十四) 翡翠白玉汤 (三十五) 吊子藕汤 (三十六) 杏仁豆腐汤 (三十七) 南荡鸡头汤 (三十八) 姜丝拌汤 (三十九) 蘑菇锅巴汤 (四十) 冬笋鲜汤 (四十一) 野菜汤 (四十二) 冻豆腐金针汤 (四十三) 酸菜金豆汤 (四十四) 清汤豆腐 (四十五) 鹦鹉豆腐汤 (四十六) 疙瘩汤 (四十七) 罗宋汤 (四十八) 清汤越鸡 三、保健汤菜文化及加工技术 (一) 美味人参汤 (二) 归芪羊肉汤 (三) 枸杞牛冲汤 (四) 黄芪猴头汤 (五) 八宝人参汤 (六) 当归牛尾汤 (七) 红枣木耳汤 (八) 天麻乌鸡汤 (九) 羊肉汤 (十) 牛肉汤 (十一) 驴肉汤 (十二) 马肉汤 (十三) 狗肉汤 (十四) 狗肾汤 (十五) 龟肉汤 (十六) 兔肉汤 (十七) 鲑肺汤 (十八) 飞龙汤 (十九) 二冬汤 (二十) 三鲜汤 (二十一) 三合汤 (二十二) 三巴汤 (二十三) 八珍汤 (二十四) 四宝上汤 (二十五) 龟羊汤 (二十六) 清汤燕菜 (二十七) 清汤东坡肉 (二十八) 清汤鱼翅 (二十九) 清汤莲蓬鸡 (三十) 清汤蛤土蟆 (三十一) 清汤鹿尾 (三十二) 白汤鱼丸 (三十三) 清汤鲫鱼 (三十四) 鸡汤氽海蚌 (三十五) 鼋汁狗肉 四、砂锅、火锅、煲汤类文化及加工技术 (一) 砂锅焖狗肉 (二) 砂锅鱼头 (三) 砂锅鱼头豆腐 (四) 砂锅雅鱼 (五) 砂锅羊头 (六) 毛肚火锅 (七) 菊花火锅 (八) 鳝鱼火锅 (九) 奶汤锅子鱼 (十) 汽锅鸡 (十一) 小桃园瓦罐鸡汤 (十二) 瓦罐鸡汤 (十三) 脆嫩瓦罐鸡汤 (十四) 开煲狗肉 (十五) 笋干老鸭煲 (十六) 海南斋菜煲 第二篇 羹类 第三篇 粥类 参考文献

章节摘录

第一篇 汤菜类一、概述（一）汤菜文化的发展史汤膳历史悠久，在漫长的发展历程中形成了绚丽多彩的文化内涵和雄厚坚实的技术基础。

汤不仅味道鲜美，而且对维护身体健康、保持和增强体力，病后调理，恢复体能大有裨益。

汤几乎将原料中所有的营养成分都溶于其中，被人体吸收利用，所以有“喝汤补身之说”古今中外，人们对汤膳的评价是：宁可食无馐，不可饭无汤”。

“会吃的吃肉喝汤，不会吃的吃肉不喝汤”。

“肉营三天，汤管一切”。

“唱戏的腔，厨师的汤”。

在我国湖北武汉一带，还有!“无汤不待客，无汤不成席，无汤不过年”的食汤风俗。

由此可见，汤在人们生活中的重要地位和饮食价值。

综观中国饮食文化的发展：历史，其中汤菜文化的发展是随着烹调技术的发展而形成。

其过程；概括如下几个时期。

1.史前时期史前时期是处蛮荒时代，人类山居野处，就开始汤的食用。

人们采用石烹法，又称为焯石煮食法，是把烧红的石头投入水中，使．水中的食物熟化，然后喝汤进食。

还有一种胃煮法，是把狩猎捕到．的野兽的胃取出洗干净，在胃里盛水，放进切好的兽肉块，吊在火的上方烧烤，胃里的水沸腾了，兽肉也熟了，这时把胃取下来，倒出肉块和汤食用，胃被烤得焦黄也可食用。

2.夏商时期这一时期生产力有了发展，食物也丰富了，而氏族社会乃至阶级和国家的形成以及敬鬼神祭祖先的需要，饮食更被赋予了社会的功能和宗教的意义，由此构成了人类早期饮食文化。

此时期出现了五谷、家畜，已能酿酒、醋、酱油，也能生产一些陶瓷器皿和青铜器具，为烹调技术创造了发展条件，汤菜也随之发展。

传说故事人物彭祖生于夏代，他善调雉羹，以野鸡作羹，以事帝尧，为尧所赞美，封之于彭城。

商代伊尹善烹饪，以“鹄羹”等美味献汤，受到商汤的器重，被委任为相。

我国最早的烹饪书《本味篇》相传就是伊尹初见商汤时的谈话内容。

编辑推荐

《中华汤羹粥文化与制作》可供餐饮服务业、旅游业及家庭制作者学习借鉴。

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>