

<<云南吃怪图典>>

图书基本信息

书名：<<云南吃怪图典>>

13位ISBN编号：9787222040212

10位ISBN编号：7222040218

出版时间：2004-5-1

出版时间：云南人民出版社

作者：张楠

页数：124

字数：86000

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>

<<云南吃怪图典>>

内容概要

饮食文化的本质特征，就是体现在人与自然的关系上。

饮食的发展是人类在长期劳动实践中不断创造的结果。

“民以食为天，食以味为先”滇味，由于物产、气候、习俗和传统的不同，不同地方的食物有不同的口味，形成了各自的特色。

云南也有自己特色，滇味十足的食品，难以忘记的过桥米线，令人向往的地方，令人想吃地食物。

<<云南吃怪图典>>

作者简介

张楠，属虎，云南大学历史第科班出身，有文博高级职称，却误入文坛，偏爱旅游。曾西下南洋，东渡“扶桑”在“南丝路”上漫游，设计“天龙八部游乐宫”、“南诏文化城”，还梦想构造“南丝路之国”和“茶马古道”生态博物馆。出版过《历代诗人咏大理》、《大理画册》、《大理

<<云南吃怪图典>>

书籍目录

中华三大美食（代序）李麟云南吃怪概述 过桥米线人人爱 土锅通洞蒸鸡卖 蘑菇成了天皇菜 宣威火腿走世界 歌舞成了下酒菜 牛奶做成扇子卖 粑粑叫饵块 长街宴席百家菜 花花草草也是菜 蚂蚱叫跳菜 边吃米线边拍卖 席上珍馐象牙菜 滇味奇葩白味菜 倘塘豆腐拴着卖 “生皮”成了宴客菜 洱海鱼头南京菜 彝家婚宴上跳菜 琵琶猪肉摩梭菜 吃饭舒筋傣尼菜 竹筒蒸饭菜 一年四季吃青菜 腾冲饵丝救驾菜 风花雪夜筵席菜 山野之王是蕨菜 菠萝蒸饭卖 螺蛳成了罗刹菜 茅草捆鱼烤着卖 牛皮炸成象皮卖 纳西盛宴霞客菜 蚁卵成了珍肴菜 天龙八部大理菜 一鱼三吃洱海菜.....

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>