第一图书网, tushu007.com

<<舌尖上的美食>>

图书基本信息

书名：<<舌尖上的美食>>

13位ISBN编号：9787504475015

10位ISBN编号：7504475017

出版时间：2012-11

出版时间：中国商业出版社

作者：李昊轩

页数：245

字数：150000

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

众所周知，我国地域广宽、物产丰富，有着五千年的历史和文明，并且有着五十六个民族，天然形成了丰富多彩的饮食文化。
民以食为天。
从古至今，人们都把吃饭看做是繁衍生息的第一需要。
美食不仅满足了人们的味觉感受，而且已然成为一幅体现民族素养、人文地理、历史沿革、世事沧桑的画卷。
现代人对于美食方面的要求，不仅要能满足自己的实用需要，亦对审美方面提出了相当的要求，他们不仅要品尝美味，还要感受文化和情趣方面的熏陶。
中国人讲吃，不仅仅是一日三餐，解渴充饥，它往往蕴含着中国人认识事物、理解事物的哲理。
一个小孩子生下来，亲友要吃红蛋表示喜庆。
“蛋”表示着生命的延续，“吃蛋”寄寓着中国人传宗接代的厚望。
孩子周岁时要“吃”，十八岁时要“吃”，结婚时要“吃”，到了六十大寿，更要觥筹交错地庆贺一番。
这种“吃”，表面上看是一种生理满足，但实际上“醉翁之意不在酒”，它借吃这种形式表达了一种丰富的心理内涵。
吃的文化已经超越了“吃”本身，获得了更为深刻的社会意义。
在现代中国，能够流传下来的传统美食，不仅具备着完美的色香味，而且还承载着礼仪之邦深远的文化内涵和意义。
而且，不仅如此，食物背后的故事和传说则更加优美动人。
这里引用一则关于苏东坡与东坡肉的故事。
传说，北宋的苏东坡为了与乡人同乐，在春节的时候就叫家人把肉切成方块，连酒一起送到每家每户。
但他的家人在烧制时，把“连酒一起送”误听成了“连酒一起烧”，结果烧制出来的红烧肉更加香酥味美，食者无不盛赞苏东坡送来的肉烧法别致，可口好吃。
一道道流传了千年的美食，与这样情深意浓的故事紧密相连。
而讲究人情味的中国人始终信奉，在美食中包容越多的人情味，那美食才能将越多的情意反馈到每个人。
本书主要记述了中国各地美食生态，通过中华美食的多个侧面，来展现食物给中国人生活带来的仪式、伦理等方面的文化；见识中国特色食材以及与食物相关、构成中国美食特有气质的一系列元素；了解中华饮食文化的精致和源远流长。
品读美食的故事后，如果您也有兴趣，不妨根据书中所述方法一试身手，说不定你所展现出的厨艺让人刮目相看呢！

第一图书网, tushu007.com

内容概要

★★★★★ 你若安好，便是晴天新书抢鲜>>>>
在美食中品尝风味 在文化中品位美食
一书在手，领略东西南北饮食特色；全面汇集，品位中国美食文化。

看到美食，或勾起人们淡淡地思乡愁，或引起人们对文化传承的深深思索……反应不一而足。本书全面呈现中华美食地理大发掘，让舌尖上的美食之旅一目了然。

作者简介

★★★★★ 给力正能量，迷你图书任你选点击购买>>>>
李昊轩
内蒙人，出生于上个世纪七十年代末。
大学毕业后，一直从事图书编辑工作，对文字有着特殊的情感。
生活中，他总是用“ 波澜不惊 ”的态度来应对一切。
在他的身上，我们总能看到一种老成的持重、青年的激情，这在他的文字中也卓显无遗。

十年磨砺，已出版过生活、励志、经管等方面图书上百本。
目前，他一如既往的用他积极的打拼为最美好做着充分的准备。

推荐作者其他书籍：
★《一本书读懂销售心理学》
★《趁一切还来得及，做一个快乐的自己》
★《淡定：做内心强大的自己》
★《婚姻是设计出来的》（畅销书）（珍藏版）

<<舌尖上的美食>>

书籍目录

上篇
舌尖上的历史——中国饮食历史回溯
一、茹毛饮血的生食时期
二、火的取用使饮食状况有了翻天覆地的革命
三、饮食生活初发时期
四、中国烹调文化的初步形成时期
中篇
舌尖上的文化——中国饮食文化精粹
一、中国烹调文化的特色
历史漫长，继承完整，传统悠久，结构稳定
涉及领域广，内涵博大精深，层面丰富多彩
民族特色鲜明，兼容量大，融合力强，生命力旺盛
二、中国烹调文化的艺术性
味觉艺术
筵席艺术
三、中国烹调文化的科学性
五味调和的美食观
养生食治的营养观
合理搭配的美容观
四、中国饮食文化礼仪
中国古代饮食文化礼仪
中国现代饮食文化礼仪
五、中国菜用料的特点与主要类别
用料的特点
用料的主要类别
六、刀工技艺的特点与主要方法
刀工技艺的特点
刀工的主要方法
七、制熟技艺的特点与主要方法
制熟技艺的主要特点
制熟的主要方法
八、菜点装饰技艺及主要方法
菜点装饰技艺
菜点装饰的主要方法
九、饮食中的汤文化
十、丰富多彩的粥文化
十一、老少皆宜的面条文化
十二、独领风骚的饺子文化
十三、各具匠心的点心文化
十四、花色纷呈的火锅文化
十五、风味各异的小吃文化
十六、居家日常食俗
餐制
饮食特点
十七、应节食俗

立春吃春饼
正月十五吃元宵
二月二炒豆吃猪头肉
端午吃粽子饮雄黄酒
中秋节吃月饼的来历
腊八节喝腊八粥
十八、中国肴馔的美化艺术
美食与美名配合
美食与美器配合
美食与美境的配合
十九、中国菜的筵宴设计
宫廷风味
官府风味
民间风味
民族风味
寺观风味
市肆风味
下篇
舌尖上的风味——中国丰富多彩的美味佳肴
一、以葱爆糟溜著称的鲁菜
莱阳卤鸡
博山豆腐箱
糟熘鱼片
九转大肠
鸾凤同巢
诗礼银杏
烤花篮鳜鱼
带子上朝
朝天锅
二、以多味麻辣知名的川菜
鱼香茄子
开水白菜
夫妻肺片
毛血旺
麻婆豆腐
宫保鸡丁
三、水陆杂陈的粤菜
烤乳猪
护国菜
潮汕鱼丸
白云猪手
龙虎斗
四、注重制汤的闽菜
爆炒地猴
槟榔芋泥
吉利虾
西施舌

佛跳墙
五、浓油赤酱的苏菜
无锡排骨
虫草全鸭
松鼠鳜鱼
沛县狗肉
红烧狮子头
德州扒鸡
叫花鸡
六、味鲜脆美的浙菜
东坡肉
宁波烧鹅
清汤越鸡
鱼头豆腐
醉鸡
三丝敲鱼
西湖醋鱼
冰糖甲鱼
七、辣中寓酸的湘菜
烧南北
腊味合蒸
玉麟香腰
红煨羊蹄花
东安子鸡
猪血丸子
湘西酸肉
八、滋味醇厚的徽菜
霸王别姬
十八罗汉锅
三河香酥鸭
李鸿章杂烩
火腿炖甲鱼
毛峰熏鲥鱼
曹操鸡
方腊鱼
瓤豆腐
九、京津风味菜
北京烤鸭
王致和臭豆腐
砂锅白肉
高丽鱼条
金毛狮子鱼
罾蹦鲤鱼
高碑店豆腐丝
十、东北风味菜
熘肝尖
得莫利炖活鱼

第一图书网, tushu007.com

哈尔滨红肠
红棉虾团
糖醋来福
黄金肉
锦州什锦小菜
烤羊腿
涮羊肉
附录：中国地方特色小吃

章节摘录

版权页： （6）调味料 调味料通常分为单一调味品和复合调味品。
常用的调味料主要有盐、糖、醋、酱油、蚝油、味精、花椒、辣椒等。
此外，中国烹饪也擅长使用各种发酵制品，如豆酱、面酱、豆瓣、复合型调味酱等，既丰富了调味品的种类，也增加了菜肴的风味，同时还提高了菜肴的营养。
2.食材的选择 高质量的食材是烹饪高质量菜品的基础。
选择食材的目的就是通过对食材品种、品质、产地、部位、卫生状况等多方面的挑选，为特定的烹调方法和菜点提供优质的食材，为菜点提供安全、质量的保障和营养支持。
清代袁枚在《随园食单》中说：“ 大抵一席佳肴，司厨之功居其六，买办之功居其四。
”可见，食材选择在菜肴制作中所占的重要位置。
（1）食材选择的原则 食材的选择主要是根据食用者的要求和菜肴的需求进行，在选料中主要遵循四个原则：第一，选择安全、卫生的食材。
严格按照《食品安全法》的要求进行选择，充分了解食材生长或饲养过程中的安全性，凡是受到污染、腐败变质或含有有毒、有害物质的食材坚决不能使用，只能选用经卫生检疫部门检疫认可的各类食材。
第二，选择营养丰富的食材。
影响食材营养价值的因素有很多，如食材的品种、部位、生长时期以及加工方法等。
通常是根据进餐者的营养需要，选择适合的主料，进而科学合理地搭配辅料，真正使菜点达到平衡膳食的要求，充分发挥食材的作用。
第三，尽量选择风味最佳的食材。
影响食材风味的因素很大，有进餐者的民族、宗教、个人喜好等，也有某些食材选择的时限性，如某些蔬菜水果在相应的采摘季节风味最好，俗话所说的“ 七荷八藕九芋头 ”、“ 九月韭，佛开口 ”等；某些水产品在特定捕捞季节风味最佳，如“ 桃花流水鳜鱼肥，赏菊吟诗啖蟹时 ”。
另外，某些菜肴对食材有特殊要求，则必须根据菜肴的要求选料。
如北京烤鸭就一定要选用北京填鸭，甜面酱要配六必居的甜面酱；火腿的质量以金华和宣化火腿为最佳等。
在选择食材时必须根据顾客的情况、烹调方法和菜肴的要求选择风味最适合的食材。
第四，选择最实用的食材。
选择食材，除了营养、风味等因素以外，还要综合考虑食材的形状、大小、色泽、产地等多种因素。
形状、大小的选择主要是根据菜点的要求，在烹调的过程中要尽量提高食材的利用率，做到物尽其用；色泽的选择主要是为了菜肴的美观；产地的选择主要是为了价格合理、质量优良，非本地产的价格一般要高于本地产的价格，而质量则会因不同地区而出现品质的差异，如山东的大葱、东北的大米、四川的蔬菜、云南的水果等均是各类食材的佼佼者。

编辑推荐

《舌尖上的美食》编辑推荐：“ 食 ”这个字在甲骨文中很像是在一个屋檐下升起一堆火这幅画的写意。
中华美食从远古一路走来，吃到众人嘴里的是越来越精致多样的美食，留在人们心里的却是一股浓浓的人情味。
中国人讲人情，人情甚至已经等同于食物，不论是从遣词造句上说，还是纵览中华美食的历史，似乎都不能算得上牵强。
可以说，中华的美食是一种让人无法一眼勘透的精妙艺术。

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