

<<中国豫菜>>

图书基本信息

书名：<<中国豫菜>>

13位ISBN编号：9787534929557

10位ISBN编号：7534929555

出版时间：2003-12

出版时间：河南科学技术出版社

作者：河南省烹饪协会

页数：415

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>

<<中国豫菜>>

内容概要

新世纪伊始,《中国豫菜》和广大读者见面了。

它的出版,展现了河南餐饮业的成就和豫菜的成果,同时也使国内外朋友能更为全面、深入地了解豫菜和中原饮食文化,并促进中原饮食文化呈现新的生机和活力。

河南省面积16.7万平方千米,人口9500多万,位于中国的中部,简称“豫”,又称“中原”、“中州”,是中华文明的主要发祥地之一。

她古老而又年轻,饱经沧桑却充满勃勃生机。

中原文化的渊源可追溯到五六十万年前,“南召猿人”、“裴李岗文化”、“仰韶文化”遗址,是她灿烂历史的见证。

在漫长的历史长河中,河南长期作为中国的政治、经济、文化中心,先后有20个朝代28次建都或迁都于此。

中国的七大古都河南有三:殷商都城安阳、九朝古都洛阳、七朝古都开封。

我国历史上出生在河南的著名思想家、政治家、军事家、文学家、科学家有千人之多;历代文人名士,大都在这块土地上留下了他们的足迹和千古流传的故事。

中原大地保留着众多极为珍贵的文物古迹,人文景观遍布全省,堪称一座历史文化宝库。

河南地跨暖温带和亚热带两个自然地理带,光照充足,雨量适中,四季分明。

自然环境良好,动植物资源丰富。

她的北、西、南三面由太行山、伏牛山、桐柏山、大别山沿省界呈半环形分布,中部和东部为广袤的黄淮海平原;境内的1500多条河流分属黄河、淮河、海河、长江水系。

优越的气候和多样的山川地貌,适宜多种动植物的生长和繁衍,历史上有天然大都会之称。

豫菜作为中华饮食文化瑰宝中的一个组成部分,是值得我们骄傲和自豪的。

豫菜历史悠久,源于夏商,盛于北宋,称得上是中国烹饪文化的渊源。

中国烹饪圣祖伊尹,乃河南开封人。

他的“说汤以至味”流传千古,为中国烹饪学奠定了理论基础。

时至今日,厨师无一不以伊尹“五味调和”说为指导其实践的理论基础。

“五味调和,质味适中”是豫菜的特点。

它五味不重,五味透出,深受各方人士喜爱。

中原饮食文化的创立和发展,应归功于历代豫菜厨师的不懈探索 and 不断创新。

豫菜的名家大师们,不仅仅满足于烧得一手好菜,做一个“匠人”,而是认真探求饮食文化的真谛,做到融会贯通,知其然且知其所以然,从而达到信手拈来,皆成美味的境界。

这是任何一派知名菜系所赖以发展、进步的根基,也应成为当今豫菜厨师追求的目标。

中国人做学问讲师承、重家法。

没有师承,便流水无源;没有家法,便难入此门。

学人之道如此,庖人之道亦如此。

豫菜之所以世代相传、流传久远,正是遵循了这一法则。

但仅讲师承传统是不够的,应该看到,作为一份祖传的遗产,决不可能尽善尽美。

面对时代的变迁和时尚潮流的冲击,我们应寻找差距,正视自身的不足,用科学的态度对待传统,与时俱进,推陈出新;要积极学习借鉴新的技法、新的观念和新的文化,丰富和提高豫菜的烹饪技艺,使制作越来越精细,技术越来越全面,口味越来越多样,花样越来越新颖,走出一条豫菜烹饪的创新发展之路,让中原餐饮能更多一些今天与昨天的对话,让海内外朋友品尝到豫菜的“老味道”、“新品位”,体会到美食与文化“共享”的感觉。

这是我们编写出版这本《中国豫菜》的宗旨所在,并与所有有志于豫菜创新的同仁共勉。

<<中国豫菜>>

书籍目录

经典篇 八宝糖梨 果汁龙鳞虾 蟹黄扒广肚 炸八块 红烧鲨鱼皮 花子鸡 雪山猴头油焊虾 桂花江干 清汤东坡肉 萝卜丝炖鲫鱼 清汤鱼翅 菜胆扒牛脸 香橙鸭 蟹黄煨刺参 乌龙扒象鼻 菜心竹荪烧官燕 扇面竹荪 蟹黄扒蒲菜 煎扒鲭鱼头尾 软钉雪龙 酒煎鳊鱼 牡丹燕菜 抓皮春卷 真煎丸子 芙蓉海参 归芪炖羊肉 烤羔羊 扒广肚 清汤苹果肚 套四宝 炸芦花鸡 松仁鸭方 炒白鱼片 干烧鳊鱼 清蒸头尾炒鱼丝 糖醋软溜鲤鱼焙面 奶汤炖广肚 炖斩肉(清炖狮子头) 杞羊炖甲鱼 烩银丝 四生涮锅 青果鸡 凤栖梨 香酥鸭 炼山羊肉 清汤牡丹燕菜 汴京烤鸭 烤方肋 决明兜子 炙子骨头 大葱烧海参 炸紫酥肉 葱烧鹿筋 炸核桃腰 栗子扒白菜 烧酿猴头干贝 炸鸡签 爆双脆 炒肉丝带底 清汤菊花干贝 五嫂鱼羹 煎焖鸡蛋 冰糖哈士蟆油 卤煮鸡腰黄香管 扒素什锦 兰花豆腐 白扒豆腐 白扒鱼翅 一品兰花豆腐 琥珀冬瓜 煎扒狮子头 清汤芙蓉鸡条 炒八宝红薯泥 西瓜鸡 八宝葫芦鸽 两色腰子 蟹酿橙 铁锅蛋……风味篇时尚篇后记

<<中国豫菜>>

章节摘录

插图

<<中国豫菜>>

媒体关注与评论

豫菜，是中餐之根 您也许难以相信，北宋以前的中国是没有“菜系”、没有都市餐饮经济的中国。

宋朝是古代中国经济最繁荣、科技最发达、文化最昌盛、艺术最高深、人民生活最富裕的朝代。宋人的衣食水平，已经非常接近我们今天的日常生活。

宋是河南最辉煌的时代，宋更孕育了伟大的豫菜。

在北宋以前，中国没有像模像样的菜。

秦汉时，国人基本上是“粒食”——把谷粒放瓦罐里弄熟了就着黑盐吃。

入唐，民族融合，胡饼自西传入中原，饮食进入“面食”时代。

宋代冶铁量、采煤量数十倍于唐，铁器广泛用作炊具，煤炭广泛用作燃料，解决了制约烹饪发展的两大物质瓶颈，餐饮业突飞猛进，饮食进入“肴馔”时代，达到了古代中国的最高峰。

中国今日所谓“菜系”的祖先豫菜，就在北宋，在开封，有史以来第一次形成了阵容整齐的体系：宫廷菜、官府菜、市肆菜、民间菜和寺庵菜。

那时，开封是中世纪版的纽约，《清明上河图》里最繁华的一段，集中了酒楼茶肆。

11世纪世界上最优秀的政治家、美食家和艺术家王安石、苏轼、黄庭坚、米芾在这里尽情“派对”，仁和楼、潘楼等东京72正店，店是高端豫菜品牌，个个是“河南餐饮形象”。

。

那么，豫菜到底是什么？

河南豫菜，遥承夏启“钧台之享”，遗风于伊尹割烹，周公宰治，周秦已传五味和，汉唐愈行中庸道，在宋为宫廷宴，明清传官府菜。

豫菜，是中餐的根，是中国烹饪的魂，是和豫剧、少林武术一样伟大的河南文化名片！

<<中国豫菜>>

编辑推荐

新世纪伊始,《中国豫菜》和广大读者见面了。

它的出版,展现了河南餐饮业的成就和豫菜的成果,同时也使国内外朋友能更为全面、深入地了解豫菜和中原饮食文化,并促进中原饮食文化呈现新的生机和活力。

中国人做学问讲师承、重家法。

没有师承,便流水无源;没有家法,便难入此门。

学人之道如此。

豫菜之所以世代相传、流传久远,正是遵循了这一法则。

但仅讲师承传统是不够的,应该看到,作为一份祖传的遗产,绝不可能尽善尽美。

面对时代的变迁和时尚潮流的冲击借鉴新的技法、新的观念和新的文化,丰富和提高豫菜的烹饪技艺,使制作越来越精细,技术越来越全面,口味越来越多样,花样越来越新颖,走出一条豫菜烹饪的创新发展之路,让中原餐饮能更多一些与昨天的对话,让海内外朋友品尝到豫菜的“老味道”、“新品味”,体会到美食与文化“共享”的感觉。

这是我们编写出版这本《中国豫菜》的宗旨所在,并与所有有志于豫菜创新的同仁共勉。

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>