

<<风味菜1000样>>

图书基本信息

书名：<<风味菜1000样>>

13位ISBN编号：9787538414998

10位ISBN编号：7538414991

出版时间：2007-4

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：张胜文

页数：616

字数：429000

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>

## &lt;&lt;风味菜1000样&gt;&gt;

## 内容概要

我国有5000年的文明历史，而在这文明历史的长河中，烹饪文化便是熠熠泛光的浪花始终在闪耀，无时无刻地书写着文明色彩！从“钻木取火”到“海滩调味”，预示着我们人类首先在饮食上与其他动物从真正意义上区别开来。

人们在长期饮食过程中，便早已形成了各自独特的饮食方式，于是便产生了富有地方特色的饮食品种。

而正因为有了这些地方饮食品种，所以才养育了我们中华民族。

实践证明，现行的多种名食也源于这些远古的地方烹饪。

基于这种想法，在编写这部书稿时，笔墨多侧重我国各地民间特色风味食品。

概括说来，特点有五：一、烹饪文化性 中国烹饪是技术、是科学、是文化，这种说法在人们心目中早已达成了共识。

说是技术，主要表现在烹饪原料由生变熟所利用的各种加工方式、方法；说是科学，主要表现在人们按照烹饪的内在规律，依据科学手法来讲究如何达到物为人用的实际效果；说是文化，主要表现在某些烹饪品种涵容出人文的饮食理念，透视出人文的追求价值，体现出人文的高超智慧。

从而，在每个饮食品种的后面都有一段或历尽艰辛，或渗透汗水，或感人肺腑的种种故事。

正因为这些故事存在，才恰巧构成中国烹饪技术博大精深的文化底蕴来。

二、地域辽阔性 我国有960万平方千米的土地。

在这辽阔的地域中，由于各地气温之差、湿度之别、光照不一、雨量不同等多种自然因素，所以各地的烹饪物产就不相一致。

再者说，人们在某地长时间的饮食起居，充分利用当地的原料来加工食品维持世世生息、代代繁衍，都在自己活动的辖区内形成了某种饮食定式。

而这些定式所制品种，犹如争奇斗艳的鲜花，在中国地方特色饮食的百花园中显得姹紫嫣红，分外妖娆。

三、食俗差异性 在我国广袤的大地上，有56个民族。

他们之间虽然有着烹饪技艺的共性，但在饮食品种上却存在着很大的差异性。

而这差异性既有延续前辈的因缘，又有后生创造的完美。

我们在尊重各民族平等的同时，又要保持原有食俗特色的差异性。

当我们翻开此书时，这些差异百种的民族食风会扑面而来，自然给您飘来沁人芳香的感受。

四、品种多样性 在一个版本的烹饪食谱中，我们只能领略某一方特色或某一类饮食品种，但这里却汇集南北地方烹饪传统技术，采撷东西民间饮食品种荟萃。

即可品到南国的甜润，又可闻到北疆的咸香；既可吃到东部的火辣，又可尝到西域的馨酸。

不论翻到哪一页，多样的饮食品种会给您提供相当宽广的选食空间。

五、做法可行性 编写此书过程中，在保证地方特色的基础上，选编的食谱要取料广泛，做法可行。

目的是使大家身在此地，也能仿做他乡风味食品而饱自己之腹。

这样说来，本来极富民族(间)特色的饮食品种因故而暂割爱一边。

本书行文自然、文风朴实。

如果它做您业余朋友，非常真诚；如果它做您业内参谋，最有价值！

本部书分“主食篇”和“副食篇”两册。

本册为《中国地方特色风味》主食篇。

<<风味菜1000样>>

书籍目录

风鸡虾蚱鱼腐醉鸡马莲肉云林鹅升官图龙凤配血浆鸭全家福改刀肉汤驴肉炆虎尾南口肉蕲菜汤神仙蛋  
烤鹿肉腌腊兔鲃肺汤蒸肉糕棒棒鸡酱鸭膀糊冬瓜八百捆蹄干风三例山东扣肉山东烧鸡川味香肠广味烤  
鸭干炸丸子川菜三例叉烧野鸡水煮才鱼太仓肉松无为熏鸭牛肉锅铁太极芋泥夫妻肺片长治腊肉五香皮  
蛋无锡脆鳝白云猪手东平糟鱼北京烤鸭.....

<<风味菜1000样>>

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>