

<<保安族/中国文化知识读本>>

图书基本信息

书名：<<保安族/中国文化知识读本>>

13位ISBN编号：9787546329178

10位ISBN编号：7546329175

出版时间：2010-5

出版时间：吉林出版集团有限责任公司

作者：李青华 编著

页数：120

字数：30000

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>

<<保安族/中国文化知识读本>>

内容概要

本书是由李青华编著的《保安族》，为中国文化知识读本。

保安族的简介如下：

双峡中分天地开，黄河拥雪排空来；
奔流直下五千丈，怒涛终古轰春雷。
地险天成第一关，巍然积石出群山；
登临慨想神入泽，不尽东流日夜潺。

这是古代诗人赞叹保安人的家乡——

积石山关的优美诗篇。

积石山关位于我国西北甘南高原，海拔约三千米高的积石山下，保安族子子孙孙一直在这里繁衍、生息，他们以自己的勤劳和智慧，谱写着本民族的历史，创造着本民族特有的文化。

《保安族》由吉林出版集团有限责任公司和吉林文史出版社联合出版发行。

书籍目录

积石山下的屯垦民族
以农为主的社会经济
特色尽显的衣食风俗
独特的婚嫁丧葬习俗
多样的民族传统节庆
丰富多彩的文化艺术
有趣的传统体育活动
保安族的信仰与禁忌
美丽的自然人文景观

章节摘录

红糖、花椒水、鸡蛋、香豆粉、清油、蜂蜜和温水调好，揉成面团。

面团需反复揉，揉足揉透。

然后揪成一百克左右的面剂，用湿布盖好醒面。

面醒好后搓成筷子般粗细的圆条，缠绕几圈，再抻长成环状或扭成麻花等各种花样，放入热油中炸至棕黄色，捞出即成。

以股细条匀，焦酥香脆，色泽美观为佳。

是节日待客和馈赠亲友的佳品。

油香类似于北方的早点小吃炸油饼。

其制作方法是，将面粉用含矾、碱、盐的水和成面团，发酵以后再揉以鸡蛋、清油，配以少量薄荷叶粉，然后揪成七八十克重的面剂，擀成直径七八厘米左右的圆饼，入油锅炸至焦黄鼓起即成。

其色泽美观，清香爽口。

但吃时一般不直接用嘴咬食，而是用手撕成小块，放入口中食用。

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>