

<<吃贯中西>>

图书基本信息

书名：<<吃贯中西>>

13位ISBN编号：9787547401538

10位ISBN编号：7547401538

出版时间：2010-11

出版时间：山东画报出版社

作者：杜莉

页数：241

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>

<<吃贯中西>>

内容概要

对于红茶的创造之美，谣方AW谓不遗余力。

不仅选择单一品种的茶叶，还选择多个品种合成的混合茶，又称调制茶。

如英国著名的伯爵茶，就是以中国红茶为主、印度红茶为辅，再加上佛手柑精油熏制而成的。

通常而言，相对贫瘠的土壤和适当地限制产量，是葡萄及葡萄酒品质的重要条件和保证。

因为形成葡萄酒品质的精华大多存在于深层土壤的矿物质中，只有生长在相对贫瘠土壤中的葡萄树才能有优质果实。

中国菜点造型上注重塑造艺术形象，使菜肴产生意境美。

西方菜点则通过点、线、面、体构成规则的几何图案形画面，使菜肴具有形式美。

<<吃贯中西>>

作者简介

杜莉，四川井研人。

现为四川烹饪高等专科学校教授、四川省哲学社会科学重点研究基地——川菜发展研究中心主任，兼任中国烹饪协会专家工作委员会委员，曾获“中国食文化突出贡献专家”等称号。

自1987年以来，撰写出版《中国饮食诗文大典》《中西饮食文化比较》《中国川菜

<<吃贯中西>>

书籍目录

美食无国界(代序) 历史篇 中西烹饪的发展轨迹 西方烹饪摇篮古希腊 意大利烹饪寻幽 法国烹饪探秘 英美烹饪解析 中国四大风味流派追踪肴馔篇 用料的节约与环保钳 刀的故事 Sauce与调味汁形 铁锅与煎盘 烹调中的“魔术师” 迎面而来刀 画饼充饥的联想饮品篇 杯中丹青各有所爱 茶饮养生古韵存 咖啡奇缘 酒中情思 化平凡为神奇 液体面包 酒仙与酒神食俗篇 筷子遇上刀叉 座位的学问 生日里的祝愿 婚姻大事 回家的节日 “欢乐节”：元宵节与狂欢节科学艺术篇 关于土豆与牛肉 米面的角色 艺术与几何 美味的升华 以乐侑食瓣 生活驿站 筵席ABC砌；论说篇 吃喝出来的文学 苹果的功过 宗教典籍与饮食 语言中的吃 烹坛武与文主要参考文献

<<吃贯中西>>

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>