

<<津津有味>>

图书基本信息

书名：<<津津有味>>

13位ISBN编号：9787802446571

10位ISBN编号：7802446570

出版时间：2010-1

出版时间：华惠 现代出版社 (2010-01出版)

作者：华惠

页数：238

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;津津有味&gt;&gt;

## 前言

中国饮食文化的博大精深。

享誉海内外。

但是随着社会经济的发展，其饮食水平也不断提高，人们的意识也随之发生着深刻的变化。

中国饮食文化真正形成是在先秦时期，经过夏、商、周近两千年的发展，中国传统饮食文化的特点基本上已经形成。

社会的前进与中国地域条件的不同逐渐形成了中国众多不同的菜系。

同时也诞生了人人喜爱的名目繁多的小吃，小吃文化也就应运而生。

小吃是人们茶余饭后的调料，虽然它不作为人们的主食，但它在人们的饮食中占有重要的地位，并且随着生活的发展越来越多的人喜欢小吃，而小吃的种类也逐渐丰富起来。

中华民族的饮食文化不单单是饮食，在众多饮食制作过程中我们不仅体会到饮食的色、香、味，同时我们也可以得到饮食制作的艺术享受。

曾有位美食家说，一道美食不仅满足了人们的肚子。

更满足了人们的头脑以及心理享受。

这句话是有道理的。

因为中国的八大菜系的质量是建立在精良的刀工基础上的。

但在我们的生活中并不是所有的人对中国的饮食文化都了解，有的连最基本的饮食知识都没有，而且随着中国对世界的融入。

越来越多的外国友人喜欢上中国的美食，越来越多的外国饮食专家开始研究中国的饮食。

因为他们发现中国的饮食是世界上最健康的饮食，中国人健康状况优于其他国家的健康状况，而这一切都归功于我们伟大的祖先。

中国的饮食是健康的饮食。

随着越来越多的国人走出国门，在世界的众多角落里都留下了中国饮食的足迹。

本书分为十二章，第一章主要是讲解中国饮食文化的发展历程；第二章概括性地讲述了中国的八大菜系，使读者对中国的菜系有一个大致的认识；第三章至第十章详细介绍了中国的八大菜系的相关内容；第十一章则是另辟蹊径，讲述民间饮食文化的代表——小吃文化；最后一章从不同角度讲述了中国饮食中的另类文化。

中国的饮食文化源远流长，我们希望此书能够对那些渴望了解中国饮食文化的人有所帮助，也希望大家通过本书能够加深对中国饮食文化的了解。

中国饮食文化内容丰富深邃，中国的饮食更是深受国外友人的喜爱。

中国的饮食文化是中华文明的一部分，更是世界文明不可或缺的一分子。

## <<津津有味>>

### 内容概要

《津津有味：打造中国饮食文化一条街》详细介绍了中国饮食文化、中国八大菜系和中国名优小吃。

看了《津津有味：打造中国饮食文化一条街》，你就能更深刻地了解中国的饮食文化。

中国的菜肴和当地的物产和风俗习惯有关，各地气候差异，形成不同口味。

一般说来，中国北方寒冷，菜肴以浓厚，咸味为主；中国华东地区气候温和，菜肴则以甜味和成味为主，西南地区多雨潮湿，菜肴多用麻辣浓味。

各地烹饪方法不同，形成了不同的菜肴特色。

如中国的山东菜，北京菜擅长爆、炒、烤、熘等；中国的江苏菜擅长蒸、炖、焖、煨等；中国的四川菜擅长烤、煊、炒等；中国的广东菜擅长烤、焗、炒、炸等。

## &lt;&lt;津津有味&gt;&gt;

## 书籍目录

前序 寻美食，品文化，中国饮食吸引你

第一章 中国饮食文化

- 1.中国饮食文化及其发展
- 2.古代饮食观念及类型
- 3.中国饮食民俗风情
- 4.中国饮食文化的地域性
- 5.中国饮食文化的特点
- 6.中国饮食文化与世界饮食文化
- 7.中国饮食文化名人与美食家

第二章 中国八大菜系

- 1.八大菜系的渊源
- 2.中国八大菜系的特色
- 3.中国菜系的发展趋势
- 4.八大菜系的形成与特点
- 5.八大菜系组成的二十四种制作工艺

第三章 细说中国鲁菜

- 1.鲁菜的文化渊源
- 2.鲁菜的特色
- 3.鲁菜的分类
- 4.鲁菜的制作技法
- 5.鲁菜用料大盘点
- 6.鲁菜的经典之作
- 7.鲁菜故事
- 8.鲁菜的现状
- 9.鲁菜老字号

第四章 细说中国粤菜

- 1.粤菜的文化溯源
- 2.粤菜的特色
- 3.粤菜的菜式
- 4.粤菜的制作要求
- 5.粤菜用料大盘点
- 6.粤菜故事
- 7.粤菜的现状
- 8.粤菜新食风
- 9.研究粤菜的意义

第五章 细说中国川菜

- 1.川菜的文化溯源
- 2.川菜的调味特点
- 3.川菜的烹饪技艺
- 4.川菜的派别菜式
- 5.川菜的发展现状
- 6.川菜的趣味故事

第六章 细说中国苏菜

- 1.苏菜文化溯源
- 2.苏菜的特色
- 3.苏菜的菜式
- 4.苏菜的代表
- 5.苏菜故事
- 6.苏菜小趣闻
- 7.苏菜用料及制作要求
- 8.苏州菜的现状

第七章 细说中国闽菜

- 1.闽菜文化溯源
- 2.闽菜的特点
- 3.闽菜的分类
- 4.闽南菜占据闽菜重要位置
- 5.闽菜的经典菜系
- 6.闽菜故事
- 7.闽菜的现状与发展

第八章 细说中国浙菜

- 1.浙菜文化溯源
- 2.浙菜的特色
- 3.浙菜的经典流派
- 4.浙菜的制作要求
- 5.浙菜中的经典菜式
- 6.浙菜的美丽传说
- 7.浙菜的现状与发展

第九章 细说中国湘菜

- 1.湘菜文化溯源
- 2.湘菜的特色
- 3.湘菜的菜式
- 4.湘菜的代表
- 5.湘菜故事
- 6.湘菜俗语
- 7.湘菜近况

第十章 细说中国徽菜

- 1.徽菜文化溯源
- 2.徽菜的特色
- 3.徽菜特点的形成原因
- 4.徽菜的代表
- 5.徽菜故事
- 6.徽菜的社会地位及其影响
- 7.徽菜的现状
- 8.徽菜精选
- 9.徽菜的标准化

第十一章 中国名优小吃

- 1.中国小吃概述
- 2.蕴含淳朴之风的北方小吃
- 3.中国四大小吃
- 4.各省小吃介绍
- 5.中国地方小吃的传说
- 6.中国特色小吃中的爱情

第十二章 饮食文化杂谈

- 1.宫廷、贵族的饮食文化
- 2.市井、老百姓的饮食文化
- 3.中国饮食中的茶文化
- 4.中国饮食禁忌
- 5.中国菜与酒的搭配
- 6.中国饮食入座礼仪
- 7.中国酒席的菜系

## &lt;&lt;津津有味&gt;&gt;

## 章节摘录

川菜川菜有着悠久的历史，秦末汉初时期就开始形成规模，唐宋时期有了迅速的发展，到了明清两代已深有名气，现今川菜馆已经遍布世界。

正宗的川菜主要以四川成都、重庆两地的菜为代表。

川菜非常重视选料，讲究规格，分色配菜主次分明，鲜艳协调。

其特点是酸、甜、麻、辣香、油重、味浓、注重调味，离不开三椒(即辣椒、胡椒、花椒)和鲜姜，以辣、酸、麻脍炙人口，为其他地方菜少有；烹调方法擅长于烤、烧、干煸、蒸。

川菜还善于综合用味，收汁较浓，在咸、甜、麻、辣、酸五味基础上，加上各种调料，相互配合，形成各种复合味，如家常味、咸鲜味、鱼香味、荔枝味怪味等23种。

从而，形成独特的风味，享有“一菜一格，百菜百味”的美誉。

其代表菜有“大煮干丝”、“黄焖鳗”、“怪味鸡块”、“麻婆豆腐”等，深受人们的喜爱。

粤菜西汉时期，就有关于粤菜的记载，粤菜也是比较悠久的菜系之一。

由于受到南宋时御厨迁往羊城的影响，到明清时期迅速得到了发展。

20世纪随着对外通商大潮，粤菜吸取西餐的某些特长，推向世界。

仅美国纽约市就有数千家粤菜馆。

粤菜是以广州、潮州、东江三地的菜为代表而形成的。

菜的原料较广，花色繁多，形态新颖，善于变化，讲究鲜、嫩、爽、滑。

一般夏秋力求清淡，冬春偏重浓醇。

调味有所谓五滋(香、松、臭、肥、浓)、六味(酸、甜、苦、咸、辣、鲜)之别。

其烹调擅长煎、炸、烩、炖、煨等，菜肴色彩浓重，滑而不腻。

尤以烹制蛇、狸、猫、狗、猴、鼠等野生动物而负盛名。

其主要的代表菜有：“三蛇龙虎凤大会”、“五蛇羹”、“盐焗鸡”、“蚝油牛肉”、“烤乳猪”、“干煎大虾碌”和“冬瓜盅”等。

闽菜闽侯县是闽菜系的发源地。

其中，闽菜是以福州、泉州、厦门等地方菜肴为代表逐渐发展起来的。

色调美观，滋味清鲜是闽菜的特点。

其擅长的烹调方法是炒、溜、煎、煨，尤其以“糟”最具特色。

由于福建地处东南沿海，盛产多种海鲜，如海鳗、蛭子、鱿鱼、黄鱼、海参等，因此，多以海鲜为原料烹制出各式菜肴，别具风味。

其主要代表的菜有：“佛跳墙”、“醉糟鸡”、“酸辣烂鱿鱼”、“烧片糟鸡”、“太极明虾”、“清蒸加力鱼”、“荔枝肉”等。

苏菜苏菜，在南北朝时期初有规模。

到了唐宋以后，与浙菜竞秀，成为“南食”两大台柱之一。

苏菜主要以苏州、扬州、南京、镇江四大地方菜为代表而逐渐发展起来的。

其特点是浓中带淡，鲜香酥烂，原汁原汤，浓而不腻，口味平和，咸中带甜。

其擅长的烹调技艺为：炖、焖、烧、煨、炒。

烹调时用料严谨，注重配色，讲究造型，四季有别。

苏州菜口味偏甜，配色和谐；扬州菜清淡适口，主料突出，刀工精细，醇厚人味；南京、镇江菜口味和醇，玲珑细巧，尤以鸭制的菜肴负有盛名。

其中“清汤火方”、“鸭包鱼翅”、“松鼠桂鱼”、“西瓜鸡”、“盐水鸭”等为苏菜的主要代表。

浙菜浙菜主要以杭州、宁波、绍兴、温州等地方风味菜组成。

浙菜以清、香、脆、嫩、爽、鲜为主要特点。

浙江盛产鱼虾，也是著名的风景旅游胜地，湖山清秀，淡雅宜人。

因此，就有其菜如其景的说法。

不少名菜，都来自民间，其制作精细，变化多端。

烹调技法擅长于炒、炸、烩、溜、蒸、烧。

## <<津津有味>>

其中“西湖醋鱼”、“生爆鳝片”、“东坡肉”、“龙井虾仁”、“干炸响铃”、“叫化童鸡”、“清汤鱼圆”、“干菜焖肉”、“大汤黄鱼”、“爆墨鱼卷”、“锦绣鱼丝”等为浙菜久负盛名的代表菜肴。

湘菜湘菜主要以湘江流域、洞庭湖区和湘西山区的地方菜肴为代表逐渐发展而来。

其特点是用料广泛，油重色浓，多以辣椒、熏腊为原料，口味注重香鲜、酸辣、软嫩。

烹调方法擅长腊、熏、煨、蒸、炖、炸、炒。

其中著名的代表菜肴有“腊味合蒸”、“东安子鸡”、“麻辣子鸡”、“红煨鱼翅”、“汤泡肚”、“冰糖湘莲”、“金钱鱼”等。

P27-28

## <<津津有味>>

### 编辑推荐

《津津有味:打造中国饮食文化一条街》是一本集文化与趣味于一身的著作。

它不仅讲述了中国的饮食文化，并且从这些饮食文化中发掘中华民族的哲学思想以及人生哲理。

《津津有味:打造中国饮食文化一条街》语言精练，简洁易懂，结构清晰，适合不同层次、不同年龄的人阅读，是人们闲暇之余消遣的不错选择。

《津津有味:打造中国饮食文化一条街》以中国的八大菜系为主线，并以中华饮食文化为辅线，将中华饮食文化的精、美、情、礼体现得淋漓尽致，让你为中国饮食文化的博大精深而赞叹不已！

《津津有味:打造中国饮食文化一条街》带给你的不仅仅是视觉的盛宴，同时也是一种味觉的享受！

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>