

<<时尚美食>>

图书基本信息

书名：<<时尚美食>>

13位ISBN编号：9787802513945

10位ISBN编号：7802513944

出版时间：2010-7

出版时间：金城出版社

作者：刘洁 编

页数：237

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>

## 前言

中国是承载了世界历史的文明古国，它的饮食文化也是被世人称赞和传承的一个重要部分。中国幅员辽阔，广纳四海，56个民族分布在地形、气候各异的地区，这也使得中国的菜系众多，涵盖了鸡鸭鱼肉、山珍海味、鲜蔬瓜果等多种食材和各具特色的烹制方法。中国的饮食文化是在积累、沉淀中不断地发展起来的，它将烧、炸、烤、烩、熘、炖、爆、煸、熏、卤、煎、余、贴、蒸等多种加工方法不断演绎，制作出了近万种各具风格的美食。从清代流传至今的“满汉全席”就可以体味出中华美食的博大精深，它汇集了各种食材、各种制作工艺，冷拼热炒林林总总100多种菜肴，它杂陈的味道充分体现出中国人对食物的要求，而它华丽、气派的风格也凸显了中国人对美食的高标准要求。中国菜式与西方菜品有着很明显的差异，中国菜式追求融合的味道，要求一道菜融合多种口味，初品时是一种感觉，浅尝时又别有风味；中国菜式追求集美的形态，一盘菜端上桌，仅看外形就让你垂涎欲滴，想吃，却不忍下筷，尤其是冷拼类菜品，要求更为精巧细致。

## <<时尚美食>>

### 内容概要

作为世界文明的古国，中国的饮食历史与其文明一样深远，除了充饥果腹之外，人们还赋予了饮食更多的文化韵味。

《吃出来的时尚：时尚美食》以历史典故和饮食为主轴，从华北的“御膳菜”、“孔府菜”说到华东的“贵妃鸡”、“东坡肉”……让你品味的不但是美食，还有文化和时尚！

总之，全国各地的时尚美食齐上阵，讲述着它们各自的传奇故事。

<<时尚美食>>

书籍目录

前言

第一章 百味俱全聊华北

第一节 吃在北京

小吃荟萃

涮羊肉

清宫菜

北京烤鸭

炸酱面

第二节 吃在天津

天津三绝

八大碗

四大扒

冬令四珍

第三节 吃在河北

驴肉火烧

全鱼宴

宫廷塞外菜

咯扎

第四节 吃在内蒙古

整羊宴

烤全羊

浓浓奶香

第五节 吃在山西

平遥碗秃

莜面栲栳栳

刀削面

包皮面

剔尖

第六节 吃在山东

八大菜系·鲁菜

八仙过海闹罗汉

德州扒鸡

泰山三美

伊府面

酥锅

和乐

第二章 食鲜味美品华东

第一节 吃在上海

小笼生煎

八宝鸭

糟钵头

阳春面

.....

第三章 十全海味吃华南

第四章 津津有味食华中

<<时尚美食>>

第五章 色味双馨唠东北

第六章 别有风味在西北

第七章 余味无穷话西南

## 章节摘录

在街上找寻美味的点心，凡能找到驴打滚的地方，旁边多会摆着艾窝窝，所以就接着给大家介绍吧。艾窝窝在老北京原来只有在快到农历大年时才能买到，出售的时间一直延续到夏天结束，但现在很多地方都是常年供应的。

明朝万历年间内监刘若愚的《酌中志》中就提到了艾窝窝：“以糯米夹芝麻为凉糕，丸而馅之为窝窝，即古之‘不落夹’是也。

”《酌中志》中写得清楚明白，艾窝窝就是糯米芝麻凉糕加馅。

先把洗净的糯米加水浸泡，泡好后上锅蒸，把蒸好后的糯米团子像包饺子一样，揪成小团，压成面皮，因为这皮不能太薄，所以直接手压就可以，然后包上馅。

这馅料可以随你的喜好选择，将一些果仁、果肉，加上白糖炒好、混合即可。

《燕都小食品杂咏》中说：“白粉江米入蒸锅，什锦馅儿粉面挫。

浑似汤圆不待煮，清真唤作艾窝窝。

”这小吃在刚出来时本来没有正当的名字，就是按样子叫窝窝，据清朝人李光庭的《乡谚解颐》中的记载，说是有位皇帝很喜欢吃这种窝窝，每次要吃的时候都吩咐下人说：“御艾窝窝。

”老百姓跟着皇上的叫法称呼这种食物，但“御”字只有皇帝才能用，民间只能将它去掉，叫它“艾窝窝”。

根据明代小说《金瓶梅》中的记载，在明代艾窝窝是非常流行的一种点心。

《燕都小食品杂咏》中还提到：“艾窝窝，回人所售食品之一，以蒸透极烂之江米，待冷裹以各式之馅，用面粉团成圆形，大小不一，视价而异，可以冷食。

”看来，艾窝窝是由回族人带到京城来的，具体怎么带来，这里还有个故事。

乾隆和香妃的故事大家应该都知道，乾隆平定天下后，看中香香公主，她本是一个维吾尔族首领的妻子，却被乾隆强行抢回，做了自己的妃子。

## <<时尚美食>>

### 编辑推荐

《时尚美食》编辑推荐：一路有绚丽的景色，一路有诱人的美食，一路有动人的传奇故事，一路从天南吃到海北，回首遥望，人间美食遍布各地。

br 生活味、历史味、人情味、传统味.....融诸味于一炉，化为人生滋味。  
遍历百味，化为千丝万缕。

br 从钻木取火到农耕文化，从茹毛饮血到煎炒烹炸，从羹饮脍炙到八大菜系.....中国饮食经历了漫长的发展历程，从昨日的盛宴中，展现出它的缤纷色彩与博大精深，不仅在舌尖上绽放出味觉的芬芳，更是透过文字与典籍，将瞬间即逝的感官之美升华，穿透时空，品尝古今的味道。

br 百味俱全聊华北，食鲜味美品华东，十全海味吃华南，津津有味食华中，色味双馨唠东北，别有风味在西北，余味无穷话西南。

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>