第一图书网, tushu007.com

<<西安美食地图>>

图书基本信息

书名：<<西安美食地图>>

13位ISBN编号：9787807127512

10位ISBN编号：7807127511

出版时间：2011-5

出版时间：西安出版社

作者：李幸娟

页数：219

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

内容概要

陕西省西安市在中国的历史上曾经是十三朝古都，有3100多年的建城史和1300多年的建都史，是当今世界瞩目的旅游城市，一个正逐步迈入国际化行列的大都市，城市的经济建设在不断的发展和繁荣，城市规模在增大，同时也带动了陕西饮食文化空前的繁荣和发展。
到西安工作、旅游、移居的人日益增多，作为人们生活的首要问题，饮食是排在第一位的，吃是人们每日所必须的，而就一个吃字，对大多数人而言，无非是了解一种口味，品尝一个地方的饮食特色，填饱辘辘饥肠而已。
但是李幸娟女士却从另外的角度和视野来理解和看待陕西的吃、西安的吃。
在她的《西安美食地图》这本书里，她把她的理解和感想介绍给我们，使读到这本书的人会对陕西的吃、西安的吃有个全新的了解和认识。
那就是吃不仅仅为果腹，而是它能使人们了解陕西的历史，品尝西安的文化，欣赏、品味一个地方的饮食文化所带来的古老的传说，一个个美丽动听的故事。

作者简介

李幸娟，北京国际交流协会可持续发展专业委员会，常务理事。
伦敦亚洲基金，执行董事。
中台文化机构，国际金融顾问。
北京蒙代尔国际企业家大学，客座培训教授。
原荷商荷兰银行，副总裁。
创业女性杂志理财专栏，理财及管理专栏作家。
北京大学光华管理学院EMBA及特设国际IMBA毕业。
美国杜克大学富康管理学院全球总裁管理班毕业。

出版作品：2008年《世界美食在北京》（七种语言出版发行）2010年《简单农场在丽江》、《大理诺爱之家》。

社会公益：十四年积极组织参与支持推动永续发展相关主题的国际论坛活动联合国教科文组织——国际基础设施，水利及环境工程学院培训之国际对话机制。
引言人。
2011年《可持续发展——成都德阳论坛》。

筹备委员会委员2010年《绿色的明天，永续发展大会》。

主委及副总召集人2009年《珍爱地球，爱心传递环保公益讲座》。

共同发起人及主讲人2004-2008《国际可持续发展论坛》筹备委员会委员。

第一图书网, tushu007.com

<<西安美食地图>>

书籍目录

第一章　西安特色小吃和面食
　饺子宴
　秦镇凉皮
　牛羊肉泡馍
　老童家腊羊肉
　粉汤羊血
　锅盔
　肉夹馍
　岐山臊子面
　葫芦头
　陕菜精华——西安饭庄
　醉秦坊
　其他陕菜参考餐厅
　福客福厨
　美食文化一条街——回民巷
第二章　西点咖啡面包
　御品轩
　面包新语
　米旗
　塞拉维
　伯爵工房
　赛百昧
　咖啡
非洲——咖啡的起源地
关于咖啡的故事小历史
咖啡调制
咖啡品尝
　星巴克咖啡（Starbucks）
　雕刻时光
　上岛咖啡
　3皇3家咖啡
　必胜客
　小世界
第三章　星级酒店多国自助餐
……
第四章　暖和人心、聚集人气的火锅
第五章　多国异域风情料理
第六章　绿色生态有机饮食及素食
第七章　酒吧歌艺
第八章　八大菜系及民族物色菜
附录

章节摘录

版权页：插图：印度的调料：咖喱印度和咖喱好像一对形影不离的双胞胎，印度人之所以对咖喱爱之入骨，并不仅仅因为其辛辣刺激的味道，还有它独特的药用价值。
关咖喱的传说在印度传说中，佛祖释迦牟尼曾教人用树草的果实来调配长生不老药，并以其当初传教的地名“咖喱”作为这灵药的名称，所以释迦牟尼被认为是第一个做咖喱的人。
但也有资料显示，“咖喱”一词源自印度南方语言泰米尔语，意思为“许多香料混在一起烹煮”。
不管怎么说，地道的印度咖喱以丁香、小茴香子、胡荽子、芥末子、黄姜粉和辣椒等香料调制而成，其中黄姜是主料。
正因为荟萃各种草本原料精制而成，所以咖喱的药用价值极高。
全球第一篇关于咖喱药用价值的研究文章发表于1970年，到现在为止，在医学文献检索系统上已有1700篇研究文章。
一位专家的临床研究表明，咖喱比传统治疗感冒的方法有效得多，用以调制咖喱的土茴香和辣椒有助缓解呼吸道不适，其他配料如大蒜和洋葱则具有杀菌功能。
同时，还有一种发现表明咖喱还会抑制部分癌细胞扩散，咖喱粉中含有的一种叫做“姜黄素”的成分，能够抑制人体某些部位癌细胞的生长。
使用“姜黄素”配合化疗，可以有效抑制乳腺癌等癌细胞的扩散。

媒体关注与评论

口腔里储存着人类潜意识记忆宝贵资料，如能存着敬天爱地的感恩心，每日三餐进食时保持愉悦心态，补充高能量食物当体悟正确的饮食习惯（因），就自然能拥有健康的身体（果），快乐喜悦及源源不断的创意就会与我们长相左右。
咀嚼各式美食的过程之中更加明白……《西安美食地图》——体验大自然对人类的“爱”，存在于不同的食物之中。
——李幸娟陕西饮食文化之博大精深源其悠久的历史，其组成核心为历朝所带来的皇室文化、宫廷文化和地域文化。
陕菜是中国菜系之根，就像流水之源，对中国各大菜系发展有深远的影响；如今的西安，依然传承着古代长安饮食文化的包容性。
——北京国际交流协会可持续发展专业委员会会长 魏志远著者李幸娟是杰出的财经专家，学养底蕴深厚，为宣扬中华文化涉足饮食文化，继编著《世界美食在北京》北京奥运参考用书后，将西安之经历心得集结成册，细心真心的助人情怀令人钦佩。
阅览历史人物及古迹，不足以跨越时空体验先人生活；而此书生动之至，必令读者急于览之而后快。
——台湾大学名誉教授暨农学院前院长 吴文希世界的文化在长安，世界的美食在西安！
藉由古城的美食文化，走进人文，看尽古今。
长安是丝绸之路的起点、多国文化的汇总，人们可从美食品赏古城长安的文化底蕴、体验古城的风土人情。
它无声却有力地代言着中华民族与自然万物共生共荣的天性；这份古今皆宜的飨宴，是和谐的文化大使，把中国代代相传的生活之道传播到各个角落。
——中台文化事业机构总执行长 臧鸿兰这本书有深刻的内涵与意义，用人人感兴趣的话题，触动每个人向往真善美的纯真本性，就像美食提醒我们叫“物质”的美，而深藏于内在的“非物质”更美。
有心才有文化，饮食文化是自古通今的那颗“心”。
我爱这种美食旅程.它让我更接近那颗“心”。
——陈耀东建筑师事务所黄淑真建筑师我非常赞同幸娟对美食的观点，要用心品味，惜福感恩，她是美食界的“搜索引擎”，而《西安美食地图》是“幸福导航器”，拥有它，你就充满美食佳肴与幸福。
——北京台资企业协会妇女联谊会副会长 陈淑媛

编辑推荐

《西安美食地图》扩大心灵，开启味觉。

第一图书网, tushu007.com

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