

<<图说中国文化-图说中华饮食>>

图书基本信息

书名：<<图说中国文化-图说中华饮食>>

13位ISBN编号：9789787507520

10位ISBN编号：9787507529

出版时间：2010-1-16

出版时间：华文出版社

作者：李春梅

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>

<<图说中国文化-图说中华饮食>>

内容概要

《图说中国文化:图说中华饮食》用通俗的语言介绍中华饮食的起源和发展、历代名宾、重要菜系和菜品、中华著名小吃、重要烹饪技法、饮食礼仪、饮食与其他传统文化领域之间的关系等，注重料掌性，又兼具趣味性与实用性。

全书连配了近200幅精美插图，与文字相辅相成，在给读者以强烈的视觉感受的同时，帮助读者更加直观地学习和把握中华饮食文化知识。

全新的视角、科学的体例和全新的版式设计等多种视觉元素有机结合，引领读者从一个崭新的层面去领略中国传统文化的精髓。

<<图说中国文化-图说中华饮食>>

书籍目录

饮食男女，人之大欲也——中国人的饮食
 至善至美，中华佳饌——历代名宴
 八珍百馐，皇歆帝飧——宫廷御膳
 深宅大院中的珍馐美味——官府菜
 五彩缤纷华夏菜——中国的菜系
 食不厌精，脍不厌细——鲁菜
 一菜一格，百菜百味——川菜
 典雅细腻，国宴本色——苏菜
 选料博杂，生猛时尚——粤菜
 湘味隽永，热辣风情——湘菜
 新鲜活嫩，原汁原味——徽菜
 文人气质，淡雅宜人——浙菜
 一汤十变，醇和鲜嫩——闽菜
 伊斯兰文化与中国饮食文化的完美结合——清真菜
 荟萃百家，兼收并蓄——北京菜
 天南地北，千滋百味——中国小吃
 新颖奇特，超乎想象——中华怪吃
 奇珍异饌，适可而吃——虫餐
 异材适用，美味神奇——茶餐与花餐
 崇尚健康，回归自然——食素有理
 制作精致，品类丰富——中国面点
 纵有珍肴万席，不如饺子一垫——饺子文化
 大江南北，遍地开花——中国的面条
 农耕文化的精髓——米文化
 宁可食无饌，不可饭无汤——悠久的汤文化
 物无定味，适口者珍——中国美食的色香味
 五味杂陈，菜肴之魂——调味的艺术
 肴肴皆艺，无饌不工——中国菜的工艺
 五花八门，各显身手——中国菜的烹饪技法
 三分技术七分火——重火功的中国菜
 名扬四海——有雅有俗的佳肴美名
 夫礼之初，始诸饮食——饮食礼仪
 幽赏未已，高谈转清——席间雅兴
 亘古于今，名垂文史——文学名著中的饮食文化
 各族肴饌，异彩纷呈——少数民族食俗
 信仰蕴育，自觉神秘——宗教与饮食
 岁时的寄托——四时八节话饮食
 菜以人传，人因菜扬——名人与名菜
 庖丁解牛，各有千秋——历代名厨趣事
 品味古老的饮食文化——餐饮老字号
 美食应配美器——闲话餐具
 内涵丰富，美食之源——菜单源流
 室雅客来勤——美食与环境
 精致新奇，妙趣横生——饮食楹联赏析
 食出有典——中国传统美食典故

<<图说中国文化-图说中华饮食>>

食典载春秋——历代饮食专著与饮食理论

群芳吐蕊，百家争鸣——先秦诸子的饮食文化思想

流觞曲水，野于饮食——野餐史话

秦淮河畔的美味——新秦淮八绝

相映成趣，锦上添花——美酒与美食

医食同源之妙——巧用药膳

不知食宜者，不足以存生——科学饮食与养生保健

食物搭配的讲究——饮食宜忌

中华美味，异域扬名——走向世界的中国菜

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>