

<<食在八方>>

图书基本信息

书名：<<食在八方>>

13位ISBN编号：9787121189401

10位ISBN编号：7121189402

出版时间：2013-3

出版时间：电子工业出版社

作者：中央电视台《走遍中国:食在八方》节目组

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>

<<食在八方>>

内容概要

《食在八方(附光盘)》围绕着中国最著名的十大菜系的菜肴特色，通过“过程化”和“体验式”的表现形态，从美食家、文化学者或者烹饪技艺传承人的视角，以探寻和发现的眼光，展现不同地域人们的生活方式、生活态度、饮食习惯以及他们在饮食文化方面的创造力。

《食在八方(附光盘)》由王贵亮编著。

<<食在八方>>

书籍目录

目录第一章 川菜一杯清香的盖碗茶，一出泼辣幽默的川剧，晒晒太阳，摆摆龙门阵，休闲与安逸似乎总是成都给人留下的印象，而这其中，美食更是这座城市恒久不变的主题。

麻婆豆腐/004花椒、辣椒/006郫县豆瓣/008红油/010宫保鸡丁/012鱼香肉丝/014清汤菜 /015 鸡豆花/016四川泡菜/017第二章 鲁菜鲁菜为什么能成为中国北方菜系的代表？

一座鲁中小城又是如何成就了一个菜系的辉煌？

一种筵席规程中体现着怎样的礼仪规矩？

鲁菜调味的秘诀究竟在哪里？

在千年前扎根，在筵席间传礼，在唇齿间留味，在人心中留魂，这，就是鲁菜排名八大菜系的理由。

吊清汤/024博山豆腐箱/027葱烧海参/031口袋豆腐/032第三章 湘菜湘菜的多姿多彩，一如姿态万千的湘、资、沅、澧四大水系。

不仅包罗万象，而且美轮美奂，难以以一概之。

有人说，这正是它的魅力。

红烧肉/037剁椒鱼头/039剁辣椒/040擂辣椒/041臭豆腐煨猪脚/043第四章 徽菜为什么说徽菜是最适合年节吃的菜品？

中草药可以制作成美味佳肴吗？

徽菜是如何做到平衡营养的？

怎样才能将不同的食材融合出一种新的味道？

臭鳃鱼/049野生葛根/051葛粉圆子/052中和汤/053问政山笋炒腊肉/055第五章 浙菜极少的调料，精巧的加工。

避免喧宾夺主，突出食材本味。

淡中求鲜，鲜中求极。

咸鲜合一，鲜淡宜人。

浙菜，一如西子，浓妆淡抹总相宜。

西湖醋鱼/061手剥竹笋/062霉干菜扣肉/065三片敲虾/067东坡肉/068第六章 苏菜精工细琢，雅致温柔，既是苏菜的滋味所在，也是姑苏水乡船上枕边的一个梦。

松鼠鳊鱼/076苏州螃蟹菜/078雪花蟹斗/079苏州船菜/080第七章 粤菜食在广东，不时不吃。

遥远美丽的南方，让中原的人们有着无限的遐想。

“不问鸟兽蛇虫，无不食之”是岭南的气魄。

鲜、香、脆、嫩、滑，是岭南的口味。

悠然品味，则是岭南的生活。

老火靚汤/086清蒸鱼/088烧乳猪/090第八章 闽菜汇集数十种山珍海味的佛跳墙如何制作？

鸡汤氽海蚌又为何被誉为神品？

猪肉怎么会做出荔枝的味道？

清鲜与浓郁兼具，甜、淡、爽、辣的海味和别具匠心的甜品共存，构成了闽菜的不同棱面，在唇齿之间，拼出万花筒一般的奇妙世界。

佛跳墙/099鸡汤氽海蚌/102荔枝肉/103太平燕/104第九章 赣菜“藜蒿满地芦芽短，正是河豚欲上时。”鄱阳湖畔的藜蒿与活鱼，赣南山间的蒸菜和仔鸡，或鲜辣爽滑，或清鲜可口，这便是赣菜的魅力。

长命菜/110四星望月/111九江鱼块/113藜蒿炒腊肉/114三杯鸡/115鱼头鱼尾羹/116第十章 淮扬菜“非时，非地，清淡，名贵”，这是淮扬盐商在宴客。

“清淮八十里，临流半酒家”，则是里运河畔的旧时光。

能调众口、色美味香，是国宴上四海宾朋筵间的淮扬菜。

“早上皮包水，晚上水包皮”，却是瘦西湖边、平山堂里品茗赏花、消遣长日的寻常人。

白炮虾仁/122软兜长鱼/124蒲菜/126汤包与早茶/127附录

<<食在八方>>

编辑推荐

2012年春节期间中央电视台中文国际频道《走遍中国》栏目推出特别节目《食在八方》。王贵亮编著的《食在八方(附光盘)》将围绕各大菜系的菜肴特色，展现不同地域人们的生活方式、生活态度、饮食习惯以及他们在饮食文化方面的创造力。通过“过程化”和“体验式”的表现形态，从美食家、文化学者或者烹饪技艺传承人的视角，以探寻和发现的眼光，展现某一菜系独特的魅力。从而向全球展示具有中国地域特色的食文化，并由此弘扬中华民族的传统文化精髓。

<<食在八方>>

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>