

<<学做中国菜>>

图书基本信息

书名：<<学做中国菜>>

13位ISBN编号：9787301147290

10位ISBN编号：7301147295

出版时间：2009-1

出版时间：于鹏、焦毓梅 北京大学出版社 (2009-01出版)

作者：于鹏，焦毓梅 著

页数：147

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>

<<学做中国菜>>

前言

“民以食为天”，中华民族是一个历史悠久的民族，自然有着历史悠久、举世瞩目的饮食文化。考古发现，在距今六七千年以前，中国就已经出现了碗、盘、盆、缸等餐饮用具，出现了酱、醋、酒等主要调料。

炸、烤、烧、熬、炖、扒、烩等烹饪方法，在距今三千多年前的殷周时代就已基本定型了。

几千年的历史文化，孕育出中国各地一万多种美味佳肴和上千种风味小吃。

如今，中国餐厅已经遍布世界各地，对西方人来说，用筷子吃中国菜已经不是一件难以实现的事情了，但要吃出“中国味儿”却是很难做到的，因为很多人对中国菜肴和中国饮食文化的认识还存在着这样那样的误区。

每课设有“推荐絮语”、“制作过程”、“饮食文化”、“解释词语”、“说一说”、“做一做”和“词语链接”等版块，旨在丰富读者的饮食文化知识，调动“手”、“眼”、“口”等各感觉通道，提高实际操作和交际能力。

本书既是讲授中国菜烹调技巧的小册子，同时也是外国人了解中国饮食文化（如中国菜的色香味、八大菜系、特色菜、各地小吃、茶、酒及药膳等），学习相关词语（如煎、炒、烹、炸等与烹饪的动词；油、盐、酱、醋等调料名；丁、片、丝、块、段等菜形用词；茄子、辣椒、西红柿等蔬菜名；米饭、包子、饺子、馒头等主食名；汤圆、炸糕、糖葫芦等小吃名；菜单、雅间、自助餐、结账等餐厅就餐常用语；京酱肉丝、鱼香肉丝、麻婆豆腐、糖醋里脊等菜名；吃醋、吃亏、吃力、吃香等与“吃”有关系的词语等），以及了解中国文化（如利用谐音趋吉避凶）等知识汇编。

<<学做中国菜>>

内容概要

《学做中国菜》详细介绍了20种常见菜肴的做法，不仅讲授了中国菜的烹调技巧，还向外国学生介绍了中国的饮食文化。

包括中国菜的八大菜系、各地小吃、中国茶、酒及药膳等。

学生们可以从中学到很多与中国菜有关的词语。

如煎、炒、烹、炸等动词；油、盐、酱、醋等调料名；雅间、自助餐等就餐常用语，在学做中国菜的同时更好地了解中国文化。

<<学做中国菜>>

作者简介

于鹏，河北沧州人，武汉大学博士后，导师萧国政先生，天津师范大学副教授，主要从事对外汉语教学研究。

近十年来承担国家、省市级课题6项，获得省级科研成果二等奖一项。

在国内外刊物发表论SC40余篇，出版著作《HSK考试实用语法》、《轻松阅读·中级汉语泛读》、《留学生常用词语辨析500组》等10余部。

焦毓梅，河北安国人，四川大学博士，导师项楚先生。

现为天津外国语学院对外汉语系主任，主要从事语言教学与研究。

近年来在国内外刊物发表论文20余篇，出版著作《HsK考前30天冲刺》、《HSK突破：中国汉语水平考试仿真预测试卷（高等）》、《对外汉语拼音识读》等8部。

<<学做中国菜>>

书籍目录

两红柿炒鸡蛋Scrambled Eggs with Tomato饮食文化：中国菜的“五味”“Five Flavor” of Chinese Dish / 3
 素烧茄子Braised Eggplant with Soy Bean Paste饮食文化：筷子Chopsticks / 9清炒荷兰豆Sautéed Snow Peas
 饮食文化：八大菜系(一)Eight Famous Cuisines(1)鲁菜和川菜Cuisine of Shandong and Sichuan / 16香菇油
 菜Sautéed Cabbage Cole with Champignon饮食文化：中国菜的烹调方法Cooking Methods of Chinese
 Cuisine / 22松仁米Sautéed Sweet Corn with Pine Nuts饮食文化：八大菜系(二)Eight Famous Cuisines(2)粤菜
 和闽菜Cuisine of Guangzhou and Fujian / 29醋溜藕片Marinated Lotus Roots with Vinegar Sauce饮食文化：
 素斋Vegetarian Dishes / 36地_鲜Sautéed Potato Green Pepper and Eggplant饮食文化：地方小吃Local
 Snacks / 43西芹腰果百合Sautéed Lily Bulbs and Celery饮食文化：八大菜系(三)Eight Famous Cuisines(3)苏
 菜和浙菜Cuisine of Suzhou and Zhejiang / 51麻婆豆腐Mar—Boh Tofu饮食文化：“麻婆豆腐”的由来The
 Origin of Mar . Boh Tofu / 58鱼香肉丝Yu—Shiang Shredded Pork饮食文化：八大菜系(四)Eight Famous
 Cuisines(4)湘菜和徽菜Cuisine of Hunan and Anhui / 64京酱肉丝Sautéed Shredded Pork in Sweet Bean Sauce
 饮食文化：与餐饮有关的汉字Chinese Characters Related to Food / 71木须肉Sautéed Sliced Pork , Eggs and
 Black Fungus饮食文化：中国茶Chinese Tea / 78糖醋排骨Sweet and Sour Pork Ribs饮食文化：中国
 酒Chinese Wine / 85宫保鸡丁Kung Pao Chicken饮食文化：中国饮食中的谐音文化Homonym Culture in
 Chinese Cuisine / 92黄焖鸡块Braised Chicken in Brown Sauce饮食文化：餐桌上的礼仪Etiquette at the
 Dining Table / 100锅塌里脊Lean Meat Omelet饮食文化：中医药膳Chinese Medicinal Diet / 108牛肉炖土
 豆Braised Beef with Potatoes饮食文化：火锅Hot Pot / 116红烧带鱼Braised Ribbonfish in Brown Sauce饮食文
 化：中国菜的命名Naming Chinese Cuisine / 123油焖大虾Braised Prawns饮食文化：有关“吃”的词
 语Words Related to Eating / 129清蒸桂鱼Steamed Mandarin Fish饮食文化：粥Porridge / 137Vocabulary

<<学做中国菜>>

章节摘录

插图：中国菜的“五味”“Five Flavor” of Chinese Dish评判一道中国菜好坏的标准是看它是否色、香、味俱全，也就是说只有看起来美、闻起来香、吃起来好，才能算是一道好菜。

其中最重要的当然是“味”，因此好吃的饭菜被称为“美味”，厨师的工作就是调和五味。

所谓“五味”，是指酸、甜、苦、辣、咸五种基本的味道。

除了单独配味外，“五味”搭配后还可以调出多种复合的味道，如椒盐、酸辣、糖醋、香辣、麻辣、鱼香味和怪味等。

中国地域辽阔，人口众多，各地有各地的风味，但也有一定规律可循。

如人们常说的“南甜北咸、东辣西酸”，就在一定程度上反映了中国饮食文化的地区差异。

当然这并不是绝对的，因为每个人的口味也不一样，正可谓“众口难调”。

有的人喜欢原料的本味，如吃鸡时要吃鸡的原味，主张味要纯，以清炖、清蒸为主；而有的人却喜欢复合味，如喜欢吃“怪味鸡”，主张多加调料，以红烧、黄焖为主。

外国朋友来到中国，千万不要为吃不到自己家乡风味的饭菜而担心，中国菜的味道各种各样，不管你喜欢哪种口味，只要多尝试，肯定能找到合你口味的那一种。

<<学做中国菜>>

编辑推荐

《学做中国菜》为北大版对外汉语教材·公共选修课系列之一。

<<学做中国菜>>

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>