

<<中国名菜的故事>>

图书基本信息

书名：<<中国名菜的故事>>

13位ISBN编号：9787508049267

10位ISBN编号：7508049268

出版时间：2008-12

出版时间：赵红瑾 华夏出版社 (2008-12出版)

作者：赵红瑾

页数：284

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>

## <<中国名菜的故事>>

### 前言

中国的饮食文化已经有数千年的历史，而菜系正是中华民族饮食文化的结晶。

每一菜系的形成，都有它深远的生态背景、人文背景和区位背景。

我国幅员辽阔，民族众多，各地因自然条件、生活习惯、经济文化发展状况不同，进而在饮食烹调和菜肴品类方面形成了不同的地方风味。

南北朝初期，鲁菜（包括京津等北方地区的风味菜）、苏菜（包括江、浙、皖地区的风味菜）、粤菜（包括闽、台、潮、琼地区的风味菜）、川菜（包括湘、鄂、黔、滇地区的风味菜），已成为我国最有影响的地方菜，后称“四大菜系”。

随着饮食文化的进一步发展，有些地方菜愈显其独有特色而自成派系。

这样，浙、闽、湘、徽地方菜在清末加入，正式形成“八大菜系”。

之后又逐渐衍生出其他各种地方风味菜系，如京菜、上海菜、秦菜、晋菜、鄂菜、豫菜、东北菜。

这些多姿多彩、风味独特的地方菜荟萃了我国烹调技术的精华，构成了色、香、味、形、质俱佳的中国烹饪技艺的核心。

各地风味菜中著名的菜品有数千种，它们选料考究、制作精细、品种繁多、风味各异，在世界上享有很高的声誉。

如北京名菜“北京烤鸭”、“涮羊肉”，杭州名菜“东坡肉”、“西湖醋鱼”，江苏名菜“水晶肴肉”、“叫花鸡”，上海名菜“枫泾丁蹄”、“虾子大乌参”，湖南名菜“东安子鸡”、“腊味合蒸”，湖北名菜“清蒸武昌鱼”、“沔阳三蒸”，安徽名菜“清炖马蹄鳖”、“无为熏鸭”等。

这些名菜大都有它各自发展的历史，不仅体现了精湛的传统技艺，还有种种优美动人的传说或典故，使人们在品尝美味佳肴的同时，还能感受名菜背后的文化。

## <<中国名菜的故事>>

### 内容概要

中国人大概是世界上最能吃、最会吃的民族了。  
时间越长，中国食物的味道越精致，味道背后的故事也越多，于是就有了关于饮食的文化。  
也许正因为吃的生理需要很容易满足，我们才乐此不疲地给吃增添附加值。  
源流掌故、故事趣闻，大概是吃的附加值里最有文化感的。  
动筷之前，讲一讲名肴的源流、适足开胃；酒酣之后，谈一谈小菜的故事，更可以消食。  
美食和美谈总是相得益彰。

## &lt;&lt;中国名菜的故事&gt;&gt;

## 书籍目录

上篇 中国传统八大菜系鲁菜曾经宫廷为御膳八大菜系第一名齐鲁风味：一菜一味百菜不萤“糖醋鲤鱼”——黄河鲤鱼甲天下“九转大肠”——九转仙丹可媲美“宫保鸡丁”——丁宫保家厨手艺“汤爆双脆”——两百年传统名菜“奶汤蒲菜”——济南汤菜数冠军“坛子肉”——瓷坛炖成珍馐味“德州脱骨扒鸡”——龙颜大悦赞为奇胶辽风味：成鲜淡雅爽口纯正“清蒸加吉鱼”与唐太宗李世民“油爆海螺”让李鸿章拍案叫绝巧厨娘巧做“锅塌黄鱼”“糟熘鱼片”独享半副銮驾御膳贡品“胶东大排翅”国宴名汤“烩乌鱼蛋”徐特立赞“香酥鸡”“扒原壳鲍鱼”价比黄金孔府风味：食不厌精脍不厌细“八仙过海闹罗汉”——孔府大菜之首“当朝一品锅”——乾隆皇帝亲赐名“带子上朝”——代代上朝代代朝“诗礼银杏”——诗礼传家继世长“神仙鸭子”——燃香计时蒸美味“一卵孵双凤”——特色大件工艺菜“烤花揽鳜鱼”——知其味不知其法“素炒银芽”——乾隆当成稀罕物川菜麻辣鲜香人人晓百菜百味天下知蓉派川菜：精致细腻“夫妻肺片”里的爱情“水煮牛肉”辣不怕杜甫烹制“五柳鱼”元稹偶遇“灯影牛肉”“麻婆豆腐”和陈麻婆烧鱼调料炒出“鱼香肉丝”“樟茶鸭”媲美北京烤鸭薛涛井水制作“薛涛香干”喜食墨汁的“东坡墨鱼”李白献菜“太白鸭”道士首创“白果烧鸡”冯玉祥称赞“清蒸江团”渝派川菜：大方粗犷“翠云水煮鱼”——中国水煮鱼之父嫩滑鲜香的“泡椒牛蛙”现烫现吃“毛血旺”入蜀必吃“回锅肉”“辣子鸡”——辣椒堆里找鸡丁打翻啤酒遂成“啤酒鸭”来历不明的“酸菜鱼”绿色食品“南山泉水鸡”苏菜清新雅丽宫廷菜醇正平和国宴肴淮扬风味：清淡见长味和南北葵花献肉改名“清炖蟹粉狮子头”和尚做的“扒烧整猪头”淮扬名馐“拆烩鲢鱼头”乾隆夸赞“大煮干丝”闻香下马的“三套鸭”“水晶肴肉”引来张果老誉满江淮的“平桥豆腐”金陵风味：滋味平和醇正适口佐酒名馐“金陵盐水鸭”“炖菜核”——“矮脚黄”成名记吴白陶题咏“炖生敲”苏锡风味：清新爽适浓淡相宜叫花子自创美味“叫花鸡”“松鼠鳜鱼”——鱼炙腹中藏匕首“虾仁锅巴”——“天下第一菜”孟姜女泪水化作“太湖银鱼”稿荐烧出“陆稿荐酱汁肉”“无锡排骨”——济公吃肉还骨头“梁溪脆鳝”——太湖游船必备佳肴徐海风味：鲜成为主五味兼蓄“霸王别姬”——四面楚歌烹美味“沛公狗肉”远名扬康有为挥毫赞誉“彭城鱼丸”“东坡回赠肉”——官民鱼水情、百馐之宗“羊方藏鱼”粤菜异品奇珍寻常见五滋六味海外传广府风味：清而不淡鲜而不俗双重意义的“广州文昌鸡”猫蛇大战“龙虎斗”“白云猪手”——樵夫捡美味烧猪棚偶得“烤乳猪”“黄埔炒蛋”——蒋介石百吃不厌“莲藕焖猪蹄”——为偏食财主解馋客家风味：主料突出讲求香浓盐储熟鸡成就“东江盐焗鸡”仗义救人巧得“东江酿豆腐”“梅菜扣肉”模仿“东坡扣肉”潮汕风味：味尚清鲜郁而不腻县太爷卖“太爷鸡”“护国菜”救驾有功李光耀钦点“烧雁鹅”丸中之王“牛肉丸”闽菜山珍海鲜调味巧一汤十变味无穷福州菜：清淡新鲜汤菜居多闽菜之首“佛跳墙”林则徐巧用“槟榔芋泥”“淡糟香螺片”独具地方特色闽南菜：讲究调料善用香辣张春火烹制“东壁龙珠”闽菜神品“西施舌”意趣双关“吉利虾”闽西菜：山珍野味尤重香辣“爆炒地猴”——补肾最好“白斩河田鸡”——客家第一大菜求子食疗的“麒麟脱胎”“涮九品”——一餐吃了一头牛浙菜风光堪比天上景佳肴能让人忘忧杭州菜：工艺精细清鲜爽脆独领风骚“东坡肉”“西湖醋鱼”——叔嫂传珍宋高宗捧红“宋嫂鱼羹”“沙锅鱼头豆腐”——乾隆遇美味韵味无穷的“荷叶粉蒸肉”“龙井虾仁”——好茶配好虾宁波菜：原汁原味鲜咸合一夫差抓渔民，只为“新风鳗鲞”独占鳌头“红烧冰糖甲鱼”跑过三关六码头，吃过“奉化芋头”绍兴菜：轻油忌辣汁浓味重咬骨吸髓“清汤越鸡”徐文长首创“干菜焖肉”金黄酥脆“绍式虾球”温州菜：口味清鲜淡而不薄“三丝敲鱼”的传说食补皆宜“蜜汁火方”下篇 中国七大地方菜系

<<中国名菜的故事>>

章节摘录

插图：

## <<中国名菜的故事>>

### 媒体关注与评论

食不厌精，脍不厌细。

——孔子安生之本，必资于食。

不知食宜者，不足以存生也。

——药王孙思邈重蔬食，崇俭约，尚真味，主清淡，忌油腻，讲洁美，慎杀生，求食益。

——李渔吃饭有时很像结婚，名义上最主要的东西，其实往往是附属品，吃讲究的饭事实上只是吃菜，正如讨阔老的小姐，宗旨倒并不在女人。

——钱钟书没有诗歌，没有音乐，没有艺术，没有良心，没有感情，没有朋友，没有书籍，我都可以活下去，但是作为文明人的我离不开美食。

——法国思想家狄德罗自从罐头食品问世以来，要享受饮食文明，只有到中国去。

——英国前首相麦克米伦

## <<中国名菜的故事>>

### 编辑推荐

《中国名菜的故事》一本关于美食的书，也是美味之路上的文化路标，让你少走弯路，提醒你不易察觉的风景。

品一道心仪已久的美食，讲一讲它的源流故事，欣赏饮食和文化的双重滋味，做一个会吃更懂吃的人。

中国人大概是世界上最能吃、最会吃的民族了。

时间越长，中国食物的味道越精致，味道背后的故事也越多，于是就有了关于饮食的文化。

也许正因为吃的生理需要很容易满足，我们才乐此不疲地给吃增添附加值。

源流掌故、故事趣闻，大概是吃的附加值里最有文化感的。

动筷之前，讲一讲名肴的源流，适足开胃；酒酣之后，谈一谈小菜的故事，更可以消食。

美食和美谈总是相得益彰。

近代教育家、作家夏丏尊曾说过：“在中国，衣不妨污浊，居室不妨简陋，道路不妨泥泞，而独在吃上，却分毫不能马虎。

衣、食、住、行的四事之中，食的程度，远高于其余一切，很不调和。

中国民族的文化，可以说是口的文化。

”既然是文化，就自有文化的品格。

千方百计地搜寻美食，精益求精地烹饪美食，挑剔细致地品鉴美食，这还只是吃的初级阶段，要上升到文化层次，就不能不在餐桌之外下一番功夫了。

好在走进中华饮食这座宝山，只需信马由缰，路边的风景自然应接不暇。

<<中国名菜的故事>>

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>