

<<舌尖上的中国味道>>

图书基本信息

书名：<<舌尖上的中国味道>>

13位ISBN编号：9787508070421

10位ISBN编号：7508070429

出版时间：2012-7

出版时间：赵红瑾 华夏出版社 (2012-07出版)

作者：赵红瑾

页数：296

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>

<<舌尖上的中国味道>>

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、人文背景和区位优势。

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 and 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。

唐代文学家柳宗元曾说“美不自美，因人而彰。”

若套用此语，可以说：“食不自美，因文而彰。”

这“文”，就是来自名菜佳肴的渊源与传说典故，它弘扬了一方文化，也丰富了一方美食。

本书就是这样一部将美味与美文融合在一起，集故事性、知识性、实用性和趣味性为一体的通俗读物，全书分为上、下两篇，上篇“中国传统八大菜系”，选取了鲁菜、川菜、苏菜、粤菜、闽菜、浙菜、湘菜、徽菜等八大菜系中最负盛名也最受百姓欢迎和喜爱的一些传统名菜；下篇“中国七大地方菜系”，则选取了近几年比较流行的京菜、上海本帮菜、鄂菜、秦菜、豫菜、晋菜、东北菜等地方风味菜系中的几道最具代表性的传统风味佳肴。

本书围绕各大菜系的名菜佳肴，叙述了有关美食的民俗、典故和渊源等，还穿插了许多流传在民间的小故事，饶有生活气息，可读性、实用性强。

不仅满足了人们对于饮食的实用需要，而且满足了人们的审美要求，符合大众的文化观念和情趣追求，让大家足不出户就能感受各大菜系的独特魅力。

此外，本书还对这些具有代表性的名菜的制作原料、制作方法、特点、营养功效等进行了简明而生动的叙述。

读了此书，你就知道去山东该吃什么特色菜，关于它的典故是什么；到浙江，什么美食是不能不尝的；到广东，又该品尝什么风味佳肴。

这样，席间就不仅仅是单纯地品尝美食了，更是品尝异地的饮食文化。

旅游归来，还可捎些特色食品原料，参照本书的做法，让家人也共享美味。

一本著作的完成需要许多人的默默贡献，闪耀的是集体的智慧。

其中铭刻着许多艰辛的付出，凝结着许多辛勤的劳动和汗水。

本书也不例外，在策划和编著本书过程中，我们心中充满了感恩。

因为在编著过程中，我们不仅得到同行的帮助，还接受了相关领域许多专家及老师的指导，从中得到了不少启悟。

因此，在此书面世之际，我们要对为本书贡献力量所有人表达我们最崇高的敬意和最诚挚的谢意！

相信你们劳动的价值不会磨灭，因为它给读者朋友们带来了宝贵的精神财富。

如果书中存在不足之处，诚请广大读者指正，特驰惠意。

<<舌尖上的中国味道>>

<<舌尖上的中国味道>>

内容概要

食不自美，因文而彰。
这是一本融合美食与美谈的书。
那些誉满天下的名菜，它们隐藏的故事，它们潜藏的风味，它们必需的别致烹制手段，全都在这里。
无一不对国人构成诱惑，无一不能引发食欲、心动。
本书体例清晰，文字清雅，又有美图，是一本很好看的书。

<<舌尖上的中国味道>>

书籍目录

<<舌尖上的中国味道>>

章节摘录

<<舌尖上的中国味道>>

编辑推荐

<<舌尖上的中国味道>>

名人推荐

热爱吃的人，尤其是热爱家常的人，有超过5000个味蕾的人，见到吃的都会有生理反应。

——央视纪录片导演 陈晓卿爱吃有错误吗？

我们要将吃进行到底！

……用心去吃。

——豆瓣网友我牢牢记住妈妈的一句话，做菜做得最糟糕就是做出一股怨气，做女人最差的是做成一名怨妇。

——美食专栏作家 殳俏真吃的动机，是饿，是馋，满足由外而内；写吃的动机，是找饿，找馋，满足从内向外。

——美食专栏作家 沈宏非

<<舌尖上的中国味道>>

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>