

<<中国饮食>>

图书基本信息

书名：<<中国饮食>>

13位ISBN编号：9787508516608

10位ISBN编号：7508516605

出版时间：2010-1

出版时间：刘军茹 五洲传播出版社 (2010-01出版)

作者：刘军茹

页数：123

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>

<<中国饮食>>

前言

关于饮食，中国有一句流传甚广的俗语“民以食为天”，足见“吃”在中国人生活中的重要地位。吃，不仅为饱腹，有得吃、能吃、会吃更被视为一种“福气”，后世推崇饮食文化的人常常引用中国古代思想家孔子的话“饮食男女，人之大欲存焉”，为这种享受生活的态度找到积极、正面的思想依据。

世界上可能再也没有一个地方像中国这样有着如此众多的美味佳肴。

若论烹调技艺，恐怕除了法国、意大利，也再没有哪个国家的厨师的烹调水平能得到中国人的认可了。

。

<<中国饮食>>

内容概要

中国有一句流传甚广的俗语“民以食为天”，足见“吃”在中国人生活中的重要地位。

吃，不仅为饱腹，有得吃、能吃、会吃被视为一种“福气”。

后世推崇饮食文化的人常常引用中国古代思想家孔子的话“饮食男女，人之大欲存焉”，为自己享受生活的态度找到了积极、正向的思想依据。

世界上可能再也没有一个地方像中国这样有着如此众多的美味佳肴，讲吃福的中国人，不仅在自己的广阔疆域内开创了种类繁多的地方口味，在日常生活中体现出视生活为艺术的人生态度，还将饮食文化远播海外，在天涯若比邻的今天，在世界各大国际都市均可吃到中国菜。

<<中国饮食>>

作者简介

刘军茹，北京语言文化大学副教授，多年从事对外汉语教学工作和中国文化对外推广普及工作。

<<中国饮食>>

书籍目录

前言 饮食文明溯源 食源寻踪 外来的食物 食之美器 饮食的传统 温暖的会食 家常的滋味 节令美食 有趣的食俗 吃的礼仪 五味调和 美食的秘密 吃的健康 吃的禁忌 吃遍中国 畅饮真情趣 四季茶饮 酒逢知己千杯少 饮食新风尚 附录：中国历史年代简表

<<中国饮食>>

章节摘录

插图：色香味，是中国人判断菜肴优劣最重要的综合标准。

只有色香味俱佳，才能算一盘好菜。

而炒菜，是最容易达到这种效果的烹饪方法。

炒，不受原料品种数量的限制，各种各样的东西，都可以炒到一个菜里，这就为“色”的创造提供了一个广阔的天地；炒菜，大都需油热火旺，将精工细切的材料，在油锅中翻炒，最容易入味，促进香气的散发，尤其是用蒜末、葱段炆锅，更是浓香扑鼻。

而且炒也暗合了营养之道，炒菜的时间一般都很短，食物迅速加热，营养成分不容易流失。

放眼世界，举凡讲究饮饌、精于烹饪的同家和地区，历史上必定都出现过高度发达的文化，社会财富也达到过相当充裕的程度，才有充足的时间和财力追求饮食的情趣和技巧。

精湛的烹调工艺，使中国菜具有了独特的魅力和风味。

但是这门技艺正受到时代的考验和挑战。

比如，随着食品加工业的机械化、自动化，超市里配料齐全的半成品、速冻食品已颇有市场，越来越智能化的电子炊具的出现，使得许多家庭的烹饪完全可以通过程序控制来实现，配菜、火候、刀工这些中国厨艺的基本功，似乎越来越没有用武之地了。

不可否认，中国的烹饪技艺，在某些领域的作用正在逐渐缩小，尤其是面对那些大批量生产的食品；但是，中国人的生活习惯，特别是对色香味的追逐，注定了中国人要坚持“食不厌精，脍不厌细”的饮食传统。

<<中国饮食>>

编辑推荐

《中国饮食》是由五洲传播出版社出版的。

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>