第一图书网, tushu007.com

<<中国川菜>>

图书基本信息

书名：<<中国川菜>>

13位ISBN编号：9787536469648

10位ISBN编号：7536469640

出版时间：2010-3

出版时间：四川科技出版社

作者：卢一，杜莉　主

页数：297

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

前言

“ 食在中国，味在四川。
”川菜作为中国久负盛名的地方风味菜系之一，历史悠久，声名远播，在我国烹饪史上占据了重要地位，业已成为中国餐饮文明的重要组成部分。
川菜发源于我国西南地区的四川盆地，距今已有两千多年的历史。
中国川菜不仅养育了勤劳智慧的四川人，而且还传承着四川民俗文化和中国文化。
如今，中国川菜正以其独特的魅力，充分展现出取材广泛、调味多变、技法多样、品类繁多和清香醇浓并重、麻辣鲜香见长的鲜明特色。
川菜经过跌宕起伏的演变，历经岁月风霜的锤炼，在全国已呈燎原之势。
祖国大地，处处皆闻川菜之香！
五湖四海，洲洲都见川菜之美！
川菜正在被越来越多的人所接受、所喜爱。
随着中国经济的发展，川菜已经成为四川特色鲜明的旅游资源和重要的支柱产业之一，更多的外国友人、境外游客开始认识和喜爱川菜。
四川省委、省政府和社会各界也为川菜的国际化发展提供了不少有利的政策支持和制度保障，积极为川菜的繁荣搭建平台、增添助力，从而使川菜走出国门的步伐更加稳健、快捷。
但不能忽视的是，川菜产业在快速发展中同样遭遇了一些“ 尴尬 ”，明显表现在川菜菜名的翻译长期以来比较混乱、没有统一的标准，在一定程度上增加了国外人士品鉴川菜的难度，无形中成为了制约川菜在海外发展的一道“ 瓶颈 ”。
四川省委、省政府高度重视这一问题。
在一次交谈中，蒋巨峰省长得知我十分关注和支持川菜产业的发展、还曾主编过《川菜文化研究》文集，便委托我组织力量解决川菜规范化翻译问题。
受省长重托，虽耄耋之年，自不敢懈怠，遂组织四川烹饪高等专科学校和四川省美食家协会的精干队伍致力于这项工作。

内容概要

《中国川菜》重点介绍了180道经典四川菜点的制作方法，全书采用中英文对照的编排方式，是目前国内第一本大型的中英文标准版的地方风味精美图文集。
本书的制作团队囊括了国内外饮食文化研究领域的一流专家、川菜烹饪大师、摄影名师等，由此确保了本书内容的权威性。
本书文字简洁明了，图片美观精致，翻译标准规范，特别是180道经典四川菜点的制作方法，可供感兴趣的中外读者亲自操作实践，本书具有很高的可读性、观赏性、实用性和指导性。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

第一篇 开胃菜 五香牦牛肉 四味鲍鱼 葱酥鱼 怪味鸡丝 椒麻鸡 白宰鸡 花椒鸡丁 泡椒凤爪 钵钵鸡 腊味拼盘 卤水拼盘 太白酱肉 蒜泥白肉 酱猪手 糖醋排骨 烟熏排骨 芥末肚丝 红油耳片 陈皮兔丁 夫妻肺片 麻辣牛肉干 灯影牛肉 双味蘸水兔 四川泡菜 老妈兔头 侧耳根拌蚕豆 灯影苕片 口口脆 酸辣蕨粉 怪味花仁 姜汁豇豆 泡椒双耳 椒麻桃仁 荞面鸡丝 麻酱凤尾 鱼香豌豆第二篇 热菜 海鲜类 山珍类 河鲜类 禽肉类 畜肉类 素菜类第三篇 火锅第四篇 面点小吃附录

章节摘录

插图：

编辑推荐

《中国川菜(中英文标准对照版)》：飘香的川菜让世人对物华天宝、人杰地灵的四川多了一份亲近，多了一份喜爱，川菜已经成为四川的一张靓丽名片，成为四川人民友好往来的使者和桥梁。

第一图书网, tushu007.com

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