

<<中国八大菜系-中国文化知识读本>>

图书基本信息

书名：<<中国八大菜系-中国文化知识读本>>

13位ISBN编号：9787547208885

10位ISBN编号：7547208886

出版时间：2012-1

出版时间：陈长文、金开诚 吉林文史出版社 (2012-01出版)

作者：陈长文 著

页数：135

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

文化是一种社会现象，是人类物质文明和精神文明有机融合的产物；同时又是一种历史现象，是社会的历史沉积。

当今世界，随着经济全球化进程的加快，人们也越来越重视本民族的文化。

我们只有加强对本民族文化的继承和创新，才能更好地弘扬民族精神，增强民族凝聚力。

历史经验告诉我们，任何一个民族要想屹立于世界民族之林，必须具有自尊、自信、自强的民族意识。

文化是维系一个民族生存和发展的强大动力。

一个民族的存在依赖文化，文化的解体就是一个民族的消亡。

随着我国综合国力的日益强大，广大民众对重塑民族自尊心和自豪感的愿望日益迫切。

作为民族大家庭中的一员，将源远流长、博大精深的中国文化继承并传播给广大群众，特别是青年一代，是我们出版人义不容辞的责任。

本套丛书是由吉林文史出版社组织国内知名专家学者编写的一套旨在传播中华五千年优秀传统文化，提高全民文化修养的大型知识读本。

该书在深入挖掘和整理中华优秀传统文化成果的同时，结合社会发展，注入了时代精神。

书中优美生动的文字、简明通俗的语言、图文并茂的形式，把中国文化中的物态文化、制度文化、行为文化、精神文化等知识要点全面展示给读者。

点点滴滴的文化知识仿佛颗颗繁星，组成了灿烂辉煌的中国文化的天穹。

希望本书能为弘扬中华五千年优秀传统文化、增强各民族团结、构建社会主义和谐社会尽一份绵薄之力，也坚信我们的中华民族一定能够早日实现伟大复兴！

## 内容概要

民国开始，中国各地的文化有了相当大的发展。

苏式菜系分为苏菜、浙菜和徽菜。

广式菜系分为粤菜、闽菜，川式菜系分为川菜和湘菜。

因为川、鲁、苏、粤四大菜系形成历史较早，后来，浙、闽、湘、徽等地方菜也逐渐出名，就形成了中国的八大菜系。

后来形成最有影响和代表性的也为社会所公认的有：川、粤、苏、闽、浙、湘、徽、鲁等菜系，即人们常说的中国八大菜系。

《中国文化知识读本：中国八大菜系》适合大众阅读。

书籍目录

一、鲁菜 二、川菜 三、粤菜 四、闽菜 五、苏菜 六、浙菜 七、湘菜 八、徽菜

章节摘录

版权页：插图：齐鲁菜取料广泛，高自山珍海味，低至瓜、果、菜、蔬，就是极平常的蒲菜、芸豆、豆腐和畜禽内脏等，一经精心调制，即可成为脍炙人口的美味佳肴。

济南菜讲究清香、鲜嫩、味纯，有“一菜一味，百菜不重”之称。

齐鲁菜精于制汤，尤重制汤，清汤、奶汤的使用及熬制都有严格规定。

济南的清汤、奶汤极为考究，独具一格。

在济南菜中，用爆、炒、烧、炸、塌、扒等技法烹制的名菜就达二三百种之多。

糖醋鲤鱼、宫保鸡丁（鲁系）、九转大肠、清汤什锦、奶汤蒲菜、南肠、玉记扒鸡、济南烤鸭等名菜家喻户晓，别具一格，而里嫩外焦的糖醋黄河鲤鱼、脆嫩爽口的油爆双脆、素菜之珍的锅塌豆腐，则显示了济南派的火候功力。

济南著名的风味小吃有：锅贴、灌汤包、盘丝饼、糖酥煎饼、罗汉饼、金钱酥、清蒸蜜三刀、水饺等。

德州菜也是齐鲁风味中重要的一支，代表菜有德州脱骨扒鸡。

编辑推荐

《中国八大菜系》由金开诚主编，陈长文编著，旨在传播中华五千年优秀传统文化，提高全民文化修养。

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>