

<<世界美食地图>>

图书基本信息

书名：<<世界美食地图>>

13位ISBN编号：9787563374533

10位ISBN编号：7563374531

出版时间：2008-6

出版时间：广西师范大学出版社

作者：辰子，兰茨 著

页数：203

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>

<<世界美食地图>>

内容概要

本书是一部喜爱烹饪及美食者必备的饮食读本，世界上每一个地域的美食都有其不同的历史溯源，本书将视线聚焦在不同地域和文化所造就的精致美食上，为读者推荐世界各地具有代表性的经典菜谱。读者可以从中发现和感受不同地域的美食所带来的诱惑，人们在忙碌之余回归厨房，在烹饪和享受美食中体验生活之美。

本书是一部全方位、多角度的饮食读本，全书将视点聚焦在世界各地不同环境和文化所造就的精致美食上，每一个地方的美食都有其不同的历史溯源，书中为读者推荐了世界各地具有代表性的经典菜谱，让美食走入每个读者的生活中。

在美食方面，人们从来不乏孜孜不倦的追求力和想像力。

在书中读者可以发现和感受不同地域的美食所带来的诱惑，人们在忙碌之余回归厨房，在普通的烹饪和享受美食中体验生活之美。

<<世界美食地图>>

书籍目录

亚洲美食 中国篇 日本篇 韩国篇 印度篇 泰国篇 马来西亚篇 越南篇 沙特阿拉伯篇 欧洲美食 法国篇 意大利篇 英国篇 德国篇 西班牙篇 土耳其篇 希腊篇 俄罗斯篇 美洲美食 美国篇 墨西哥篇 加拿大篇 巴西篇 非洲美食 埃及篇 南非篇 大洋洲美食 澳大利亚篇 新西兰篇 西餐食材一览

<<世界美食地图>>

章节摘录

亚洲美食中国篇中国烹饪举世闻名，是世界上公认的东方烹饪的代表，与法国、土耳其并列为世界三大烹饪王国。

中国有句古话：民以食为天。

作为世界文明古国之一，中国饮食的历史几乎与中国的文明史一样长。

从人工火的发明到农耕文化出现，从茹毛饮血到煎炒烹炸，从羹饮脍炙到不同菜系，从勺子到筷子...中国饮食文化经历了漫长的发展过程。

早在距今4000年以前，中国便形成了以稷(粟)、菽(大豆)、麦(小麦)、黍(黍子)、麻(或稻)等“五谷”为主要食物原料的黄河流域、以稻为代表主要食物原料的长江流域、以内酪为主要食物原料的草原地带三大饮食文化不同风格的区域类型。

又经过约4000年之久的演变，至19世纪末，在今天的中国版图内，出现了东北、中北、京津、黄河下游、黄河中游、西北、长江下游、长江中游、西南、青藏高原、东南等11个子属饮食文化区位。

中国成为烹饪王国的主要原因不是五花八门菜肴的名字，而是“味”。

“一菜一格”，“百菜百味”，是中国菜肴的最大特色，也是成为烹饪王国的根本原因之一。

<<世界美食地图>>

编辑推荐

《世界美食地图》由广西师范大学出版社出版。

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>