

<<细嚼烧饼>>

图书基本信息

书名：<<细嚼烧饼>>

13位ISBN编号：9787810916325

10位ISBN编号：7810916327

出版时间：2007-7

出版时间：河南大学出版社

作者：于学军

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>

<<细嚼烧饼>>

内容概要

《细嚼烧饼》举百姓日常生活中最常见、最普通的烧饼为例，在发掘饼食的渊源、沿革、背景、特点等素材的基础上，梳理出它与人与事的密切关系，使我们在品味中国饼食文化的同时，在不经意间还咀嚼出一个意外而浓郁的味道：“常物不可小视，寸草犹报三春”，这也应该是《细嚼烧饼》的主题了。

《细嚼烧饼》通过对“烧饼”融会贯通的描述，引导我们进入一个看似专业的时空，但深入后我们又发现，它并不是一本生涩的学术专著，也不是一本通俗的大众食谱，而是一篇雅俗共赏的率性之作。作者独辟蹊径，巧借载体，在别人看来稀松平常，甚至冷僻空洞的领域，剥茧抽丝，化蛹为蝶，其选题新颖，其视角别致，让人耳目一新。

作者是学工科的，所以《细嚼烧饼》的叙述方式较独特，文字也较简朴，读后有“书原来也可以这么写”的感慨，这应该是《细嚼烧饼》的特点了。

作者在长期从事食品科学与工艺学研究的同时，一直努力从冷峻的工艺管线、枯燥的技术符号、无语的制成品当中寻找其中力的平衡、结构的谐调、逻辑的连贯以及人文的气息，试图揭示食品工程的美学内涵与人性关怀。

这《细嚼烧饼》应该是这一探索的一个结晶，也应该是《细嚼烧饼》创作动机的发端了。

<<细嚼烧饼>>

作者简介

于学军，河南西平人，高级工程师。
1985年毕业于郑州粮食学院（现河南工业大学），长期从事粮油食品科学与工艺学研究。
对中国饮食文化有浓厚兴趣。

<<细嚼烧饼>>

书籍目录

引子第一章 细究烧饼第一节 烧饼溯源第二节 搜面为饼第三节 面饼演进第四节 饼通四海第二章 细说烧饼第一节 晋人说饼第二节 魏人说饼第三节 唐人说饼第四节 宋人说饼第五节 明人说饼第六节 清人说饼第七节 近人说饼第八节 今人说饼第九节 众人说饼第三章 细品烧饼第一节 品饼之奇闻逸事第二节 品饼之时令习俗第三节 品饼之八方风味第四节 品饼之西域馐香第五节 品饼之异国风情第六节 品饼之生殖崇拜第七节 品饼之思乡情结第四章 细作烧饼第一节 细作烧饼之工具第二节 细作烧饼之原料第三节 细作烧饼之面团发酵第四节 细作烧饼之技法第五节 细作烧饼之行业自律第六节 细作烧饼之过程细嚼烧饼 附录中国传统烧饼食品的产业化思考

<<细嚼烧饼>>

编辑推荐

《细嚼烧饼》由河南大学出版社出版。

<<细嚼烧饼>>

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>