

《寻味：舌尖上的世界》

图书基本信息

书名：《寻味：舌尖上的世界》

13位ISBN编号：9787569905016

出版时间：2015-11

作者：搜狐吃货自媒体联盟

页数：243

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《寻味：舌尖上的世界》

内容概要

早餐，咬一口酥脆蓬松的牛角面包，喝一口地道的卡布奇诺，浓香的咖啡充塞面包的蓬松空隙，咖啡奶沫缠绵着脆薄的面包皮。——意大利人的味觉就是被这样唤醒的。

吃了早餐，咱们去逛逛澳大利亚海鲜市场：帝王蟹、红龙虾、八爪鱼、金枪鱼、螯虾……此时你可以想象，你左手托着蚝壳，右手把肥美鲜嫩的蚝肉拨进嘴里，滑溜鲜美、略带腥味的蚝肉从口腔滑入食道，你浑身通泰，好像浸泡在纯净的太平洋里。

午餐就在阿根廷人自家后院里吃“帕里亚”（铁篋烤肉），来自潘帕斯草原的新鲜牛肉在火焰上滋滋冒油，撒上一点盐，再用小火微熏，最简单的做法，却好吃到能让你吃掉一整头牛！当然，吃完后别忘了来一壶乌拉圭的马黛茶，这种被称为“神仙茶”的饮料能让你吃再多肉都不长胖。

晚餐去日本，在精致氛围中吃点寿司、生鱼片，专注于食材本身的味道，在细细品味中，忘掉生活的烦恼和白日的疲惫。如果不过瘾，可以再去新加坡吃点宵夜，肉骨茶搭配油条，再蘸点酱油，足够让你的胃大呼“过瘾”。

.....

跟随世界美食森林中最敏锐的美食猎人，踏遍五大洲四大洋的各个角落，寻找味道的边界，迎接味蕾的尖叫！

《寻味：舌尖上的世界》

作者简介

搜狐吃货自媒体联盟（主编）：

集结最专业的美食家，搜罗最好吃的美味佳肴，传播最有味道的饮食文化，凝聚最大群体的美食爱好者！

搜狐吃货自媒体联盟，是中国第一美食自媒体联盟，覆盖全国200多个城市，拥有超过2000位专业美食家成员，会长董克平、副会长二毛、总顾问边疆。

了解大千世界无奇不有的吃法，探寻美食背后意蕴深长的文化，推荐最具代表性的各地美食，分享自制美食里的生活暖意……

世界那么大，跟着搜狐吃货自媒体联盟，一起去尝尝！

书籍目录

Part A 亚细亚的古早味

岂止寿司 @日本
精味时鲜话和食 @日本
炸鸡啤酒思密达 @韩国
漫话韩国美食 @韩国
恋上牛肉河粉 @越南
吃货的清迈一日食 @泰国
调料在舌尖上跳舞 @泰国
吃遍狮城 @新加坡
约会多民族美食 @新加坡
去印度吃家常菜 @印度
重口味素食 @印度
肉！肉！肉！ @伊朗
伊朗美食纵横谈 @伊朗

Part B 欧洲美食诱惑

哦，我的薄饼 @俄罗斯
啤酒，只是饮料 @德国
美食国 @比利时
用美食宠爱自己 @比利时
“方度”与美酒 @瑞士
“腐国”也有美食 @英国
吃是一门艺术 @法国
卡布奇诺牛角 @意大利
它帕与海鲜饭 @西班牙
“懒人”的美食 @西班牙
酒香不怕巷子深 @葡萄牙
世界边缘的美妙仙境 @葡萄牙
闪电的女儿：松露 @克罗地亚
荟萃海陆，融贯东西 @克罗地亚
传说中的“菲达” @希腊

Part C 吃完非洲吃澳洲

非洲盖浇饭 @阿尔及利亚
喝啤酒，吃苏亚 @尼日利亚
正宗阿蒂盖 @科特迪瓦
悉尼的巴西烤肉 @澳大利亚
左鱼蟹，右牛羊 @澳大利亚
太平洋上的新鲜风味 @新西兰

Part D 新大陆，探索味觉边界

肉食者的天堂 @阿根廷
肉非烤不能吃也 @阿根廷
烤肉和马黛茶 @乌拉圭
烤肉的巴西式吃法 @巴西
非鼠即虫的“黑暗料理” @厄瓜多尔
国菜黑豆饭 @哥斯达黎加
玛雅的味道 @洪都拉斯
玉米肉汤 @墨西哥
美国人怎么吃 @美国

《寻味：舌尖上的世界》

自然的味道 @加拿大
寻味加拿大 @加拿大

《寻味：舌尖上的世界》

精彩短评

- 1、图文并茂 生动有趣 饮食文化博大精深 这么一本小册子想介绍的比较充分实在是勉为其难
- 2、粗略了解下各国美食还可以，不过其他国家我不清楚，法国和意大利实在写的太简略。
- 3、了解世界美食
- 4、走马观花似得介绍美食，插图与内容有时候没有关系。

《寻味：舌尖上的世界》

精彩书评

1、在翻开书，读了几页之后，我不得不承认，这是一本令人垂涎三尺的书。作为一本美食书，这本书非常貌美，不仅是因为书中有大量的美食配图，而且还因为作者用心描述的各个国家和地区的代表性美味极具特色。一边读我就一边在想，这样的一本书，可千万不要在深夜里看。不然看到一半，万一食欲被勾起，那就不好办了。但深夜时看也有一个好处，那便是不容易受到外界的打扰，从而能够透过作者对美食的叙述唤起对美好生活的向往。在很多时候，人们喜欢谈论美食，并不是因为他们口腹欲望很重，而是因为美食在生活中占有重要的一席之地。对美食的尊重，便是对生活的尊重。而世界各地美食那么多，所以，还是痛痛快快地做个吃货吧。这样，虽然我们无法去世界各地漫游，欣赏各地不同的人文景观，但代表地域特色的风味美食却相对来说比较容易找到。尽管可能不是原汁原味的，但也算没有辜负舌尖和肠胃，也算是在美食中寻找到了生活中的一点儿乐趣。这本《寻味：舌尖上的世界》正如书名一样，囊括了世界各地的代表性美食，但更为可贵的是，作者在美食的背后讲述了关于美食的掌故和象征，于此可见，美食不仅是生活的调剂品，更可以上升到哲学和美学的高度。所以也可见出，所谓吃货，并不是大胃王，也不是见啥吃啥的傻鬼。真正的吃货，乃是对会吃、善吃、懂吃之人的敬称。把吃这档子事上升到一定高度，其实并不容易。首先你得见的美食多，其次你得了解各种美食背后的文化内涵，最重要的则是，你是真正地发自内心地喜欢美食，并且把它当成是人生里的不可分割的一部分。吃，绝对不是随随便便的事情，也不只是用来维持生命这么简单。尤其是生命有限，时间有限，而美食总是层出不穷的。如何能够畅游美食世界，选择真正对自己口味的食物？如何在朋友聚餐时，轻松讲出美食背后的文化典故？如何做一名合格的吃货，在乐享美味的同时还能促进身体健康？这些问题的重要程度不亚于如何赚钱，如何升职。毕竟，赚钱升职是为了更好地实现自我价值，而价值变现成钞票后，还是为了享受生活的啊。生活那么乏味，工作那么辛苦，如果再吃不好，那才是真是对不起人生。更何况，美食那么多，总有一些是吃过之后就能让自己瞬间充满元气的，所以，必须要做个吃货昂！

《寻味：舌尖上的世界》

章节试读

1、《寻味：舌尖上的世界》的笔记-第8页

“料理”一词体现了日本饮食与中国传统文化的渊源——选料而理之，看重的是对食材与味的处理方式。

《寻味：舌尖上的世界》

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：www.tushu111.com