

《京城烧烤》

图书基本信息

书名：《京城烧烤》

13位ISBN编号：9787540209513

10位ISBN编号：7540209518

出版时间：1998-9

出版社：北京燕山出版社

作者：萨兆沔

页数：190

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

《京城烧烤》

内容概要

《京城烧烤》内容简介：北京的饮食文化，同全国饮食文化一样，是一个博大精深的话题。介绍它，不是一本小册子所能够承担起来的。采取从最具北京饮食文化特色的地方入手，窥一斑以见全豹。似乎是一条较为便捷的道路。烧烤，是北京饮食文化中的一朵奇葩。《京城烧烤》定名为《京城烧烤》，其主旨是：介绍烧烤熏烙食馐在北京的悠久历史；论述它在北京以及全国饮食文化中的地位和作用；剖析它在发展进程中，溶合各民族各地方烹饪方法的经验；介绍主要烧烤食馐的品种和制作方法，同时，展望在新技术条件下，二十一世纪中北京烧烤的发展方向。在撰写过程中，努力将从事烧烤食馐的著名老字号作为主线，以串成一部北京烧烤史话。北京老字号，是联系全国各地饮馐特色和经验的纽带，像一颗颗璀璨的明珠，成为饮食文化领域中的瑰宝。他们都有长远办店历史，形成独特风格和特色食品。其制作方法具典型意义，有质量恒久稳定、货真价实、讲究信誉的好传统。有成功的经营管理经验。因而，按照理论与实践相结合的原则，通过这些老字号，生动具体地介绍北京饮食经济全景和北京饮食文化传统，将是一件有意义的事。

《京城烧烤》

书籍目录

绪论第一章 烧烤是原始烹饪方式产生的基础第一节 原始烹饪方式的产生第二节 谁是中国烹饪业的始祖第二章 北京烧烤食馐的历史渊源第一节 历代宫廷佳肴是北京烧烤食馐的主要宗源第二节 融合北方少数民族烹饪技艺使北京烧烤食馐增添异彩第三节 京都餐饮市场的兴旺更加促进北京烧烤食馐的发展第三章 北京烤鸭第一节 京都第一味第二节 北京鸡鸭炙品佳肴第三节 挂炉烤鸭老店第四节 焖炉烤鸭老店第四章 北京烤炙猪肉菜品第一节 宫廷大菜与烤乳猪第二节 市民美肴与炉肉第三节 “三吃叉烧方”和“蜜汁叉烧”第四节 烧燎白煮便席第五节 “熏鱼嘞，炸面筋吧！”第五章 北京烤牛羊肉第一节 烤肉香飘北京城第二节 武吃和野趣第三节 烤牛肉老店第四节 烤羊肉老店第五节 “一品烧牛头”在北京第六章 北京烤焙小吃和面点第一节 京华饮食文化的一朵奇葩第二节 著名北京烤焙小吃食品第三节 著名北京烤焙面点第七章 迈向二十一世纪的北京烧烤食馐第一节 在饮食工业化进程中的烧烤食馐（一）进一步开拓烧烤食馐的原料来源（二）用现代化炊事机械装备烧烤食品工业（三）发展适合烧烤食品工业化的调味品工业（四）发展烧烤类食疗食品工业（五）发展烧烤食品包装工业第二节 适应旅游经济发展的烧烤食馐（一）提高北京风味食品质量，传播传统饮食文化（二）发展具有北京风味的烧烤快餐（三）发展适应旅游需要的烧烤包装食品（四）农家劳动休闲和农家便饭第三节 烧烤食馐步入寻常百姓家跋主要参考文献

《京城烧烤》

章节摘录

第一章 烧烤是原始烹饪方式产生的基础 自从原始人类懂得利用自然火以后，经过长达百数十万年的摸索，逐步产生原始烹饪方式。烧烤，是原始烹饪方式产生的发端，也是它产生的基础。第一节 原始烹饪方式的产生火的利用，实现了原始人类从生食到熟食的转变。与此同时，逐步完成由原始人体质到智人体质的转变。约50多万年前，在周口店龙骨山的天然洞穴里，居住着北京猿人，约18000年前，在那里住着山顶洞人。在房山周口店龙骨山遗址里，处于原始群落阶段的“北京人”，留下许多用火的遗迹，如烧骨和烧石，和许多厚度不等的灰烬层。这说明，“北京人”在一定程度上已经可以控制火，懂得怎样保存火种。他们是北京地区最早的开拓者，也是北京原始烹饪方式的奠基者。在距今五万年到一万年之间，人类在利用能源上的一次变革，就是人工取火的发明。这是在旧石器时代晚期。北京地区的“新洞人”和“山顶洞人”遗址里发现有钻燧取火的遗迹。这时，熟食已经成为主要饮食方式。到距今一万年的新石器时代，人类开始离开山洞，移居平原。社会经济生活，比原始群落时有了很大的进步。但是，不能说人类能够利用自然火，懂得人工取火，采用熟食为主的饮食方法，就已经产生原始烹调方式。构成一种烹饪方式，即使是原始烹饪方式，也必须具备下列诸因素：烹饪动力；烹调原料；烹调工具和具有一定烹调技术和经验的人员，从而可以制作出反映那一时代特点的各种食品菜肴，以满足人们饮食生活的需求。……

《京城烧烤》

精彩短评

- 1、小人谋食，君子谋道；君子谋食，小人谋道。菜谱、历史、常识。
- 2、记着是在公车上看的，看得肚子咕咕叫

《京城烧烤》

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