

《舌尖上的中国-中国美食全典》

图书基本信息

书名：《舌尖上的中国-中国美食全典》

13位ISBN编号：9787511335241

10位ISBN编号：7511335241

出版社：李春梅、刘佳 中国华侨出版社 (2013-05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以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《舌尖上的中国-中国美食全典》

书籍目录

上篇中华美食的前世今生 第一章光阴中的烟火气 饮食男女，人之大欲也——中国人的饮食 群芳吐蕊，百家争鸣——先秦诸子的饮食文化思想 食典载春秋——历代饮食专著与饮食理论 至善至美，中华佳饌——历代名宴 八珍百馐，皇馐帝飧——宫廷御膳 深宅大院中的珍馐美味——官府菜 五彩缤纷华夏菜——中国的菜系 中华美味，异域扬名——走向世界的中国菜 名家论吃 中国人的饮食——林语堂谈吃——夏丏尊 红楼饮馐谈——周汝昌 第二章岁月积淀的沉香 食不厌精，脍不厌细——鲁菜 一菜一格，百菜百味——川菜 典雅细腻，国宴本色——苏菜 选料博杂，生猛时尚——粤菜 湘味隽永，热辣风情——湘菜 新鲜活嫩，原汁原味——徽菜 文人气质，淡雅宜人——浙菜 一汤十变，醇和鲜嫩——闽菜 荟萃百家，兼收并蓄——北京菜 名家论吃 饮食男女在福州——郁达夫 狮子头——梁实秋 拌鸭掌——梁实秋 第三章中国人的主食故事 制作精致，品类丰富——中国面点 纵有珍肴万席，不如饺子一垫——饺子文化 大江南北，遍地开花——中国的面条 农耕文化的精髓——米文化 宁可食无馐，不可饭无汤——悠久的汤文化 名家论吃 饺子——梁实秋 咸菜茨菇汤——汪曾祺 八宝饭——梁实秋 第四章厨房里藏匿的秘密 物无定味，适口者珍——中国美食的色香味 五味杂陈，菜肴之魂——调味的艺术 有肴皆艺，无馐不工——中国菜的工艺 五花八门，各显身手——中国菜的烹饪技法 三分技术七分火——重火功的中国菜 名家论吃 “五荤伐性”——李庆西 “原汁原味”——李庆西 两做鱼——梁实秋 第五章口腹之欲中的人文情怀 美食应配美器——闲话餐具 室雅客来勤——美食与环境 夫礼之初，始诸饮食——饮食礼仪 幽赏未已，高谈转清——席间雅兴 名扬四海——有雅有俗的佳肴美名 亘古于今，名垂文史——文学名著中的饮食文化 岁时的寄托——四时八节话饮食 信仰孕育，自觉神秘——宗教与饮食 流觞曲水，野于饮食——野餐史话 名家论吃 薯忆——杨闻宇 劝菜——王了一 说吃——李广田 诗味与口味——季镇淮 第六章历史与文化的馈赠 菜以人传，人因菜扬——名人与名菜 庖丁解牛，各有千秋——历代名厨趣事 品味古老的饮食文化——餐饮老字号 内涵丰富，美食之源——菜单源流 精致新奇，妙趣横生——饮食楹联赏析 食出有典——中国传统美食典故 名家论吃 “涮庐”闲话——陈建功 火腿——梁实秋 烧鸭——梁实秋 第七章三餐之外的饕餮盛宴 天南地北，千滋百味——中国小吃 新颖奇特，超乎想象——中华怪吃 奇珍异馐，适可而吃——虫餐 异材适用，美味神奇——茶餐与花餐 新秦淮八绝——秦淮河畔的美味 名家论吃 豆汁儿——梁实秋 北平的零食小贩——梁实秋 奇特的食物——王了一 第八章清茶老酒的醇芳 茶者，乃养生之道——茶的功用 中国十大名茶——十大名茶 各地茶馆风情——茶馆 泡茶“四要素”——泡茶要点 品茗比赛——斗茶 弃“浓”择“淡”——饮茶 学问 相映成趣，锦上添花——美酒与美食 过犹不及，适可而止——喝酒与养生 名家论吃 喝茶——梁实秋 泡茶馆——汪曾祺 饮酒——梁实秋 第九章对健康的永恒追求 崇尚健康，回归自然——食素有理 医食同源之妙——巧用药膳 不知食宜者，不足以存生——科学饮食与养生保健 食物搭配的讲究——饮食宜忌 名家论吃 豆腐——梁实秋 辣椒——王了一 …… 下篇中华美食炮制方法完全指南

章节摘录

版权页：插图：中国是一个美食的王国，各种各样的特色美食让人眼花缭乱，目不暇接。在各种美食中，传统美食一直是备受人们青睐的对象。然而大多数人都只知道传统美食的美味，却不知在每种传统美食的背后，都有很多动人的故事，关于这些食物的由来，也有很多美妙的传说。馒头的由来据说与诸葛亮有关。大家都知道诸葛亮七擒七纵孟获的故事，馒头就是在诸葛亮征讨孟获归来的路途产生的。在《三国演义》第九十一回中，描写了当时的情景。诸葛亮带兵走到泸水的时候，遇到狂风巨浪，士兵无法过河，于是回头报告诸葛亮。诸葛亮就向身边熟悉当地情况的孟获询问，孟获说：“泸水源猖神为祸，国人用七七四十九颗人头并黑牛白羊祭之，自然浪平静境内丰熟。”诸葛亮则说道：“我今班师，安可妄杀？吾自有见。”诸葛亮想出了什么办法呢？他用面粉捏成人头的模样，然后蒸熟去祭祀河神。祭祀过后，果然风平浪静，大队人马顺利渡过。从此，这种面食就流传下来了，但将其称为“蛮头”太吓人，难免会让人大倒胃口，于是就用“馒”代替了“蛮”，改为“馒头”了。《三国演义》并非正史，这段故事在正史中也没有记载，但在一些笔记中可以找到相关的内容。宋朝的《事物纪原》中有这样的记载：“盖蛮地人头祭神，武侯以面为人头以祭，谓之馒头。今讹而为馒头也。”明代的《七修类稿》中也有类似的记载：“馒头本名蛮头，蛮地以人头祭神，诸葛之征孟获，命以面包肉为人头以祭，谓之‘蛮头’，今讹而为馒头也。”水晶饼的由来与宋代名相寇准有关。相传有一年寇准从京都汴梁回到老家渭南乡下探亲，正好赶上自己的五十大寿。寇准向来为官清廉，办事公正，人们都很爱戴他。

《舌尖上的中国-中国美食全典》

编辑推荐

《舌尖上的中国:中国美食全典》编辑推荐：在中国，美食一事，除品味之外，更有文化内涵与人文特色融会其中。肠胃与品位贯通，文化和历史融合，心灵与佳肴交流，带你从佳肴中品味古今文化，从珍馐里感受多彩人生；带你尝尽天下美味，做出绝对美食。

《舌尖上的中国-中国美食全典》

精彩短评

- 1、能介绍这菜的营养价值和适合人群，这样多好啊！
- 2、挺厚的，正版的彩页，看着舒服，前半部分介绍了各种菜系，有一些文化知识在里面；但是后半部分那些菜谱，我感觉太过简单，有一些介绍的不明不白，根本做起来是不可能的，所以此书并不是一本食谱，而是偏向于介绍菜的特色的一本书

《舌尖上的中国-中国美食全典》

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