

《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

出版社：广西师范大学出版社

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以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《世界美食地图》

内容概要

《世界美食地图》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，《世界美食地图》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。

《世界美食地图》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。

《世界美食地图》

精彩短评

- 1、睡前阅读 各种吃
- 2、了解很多外国饮食！
- 3、写的很生硬了无趣味
- 4、帮朋友买的书，书的质量不错。
- 5、好！
- 6、这个，不好意思，评价晚了，这个还是很不错滴，有特色菜谱，还有美食的历史之类的，大致的各国美食著名菜式也有介绍，还是挺详尽的。。。
- 7、为了采访做的功课
- 8、插图有点少，比想象中的要薄
- 9、内容里面还附带了一些菜谱，虽然大多数都做不了，但是看起来还是很好
- 10、角度一般，知识性和工具性不强。
- 11、喜欢美食的朋友，不妨可看下这本书。不出国门，便可了解各国美食。丰富了知识。值得买！
- 12、馋..
- 13、不错的一本书，但是每个国家的食物都介绍的太少了，有点泛泛的，如果可以，希望编辑能做的更加详细一些，但是相信做的详细了以后，这本书就会太丰富了。太喜欢了！
- 14、本书内容很丰富，包含了世界各地的美食，还特别附了各国经典美食的食谱。
- 15、我一定是脑抽了才会买了这么一本书！200页介绍“世界”美食可想而知能简略到什么程度！高档点的餐厅菜谱都比这本书写的好啊！！！内容就是人人都知道网上随便找的！！节操呢亲？！
- 16、怎么说呢，书不算厚哦，讲了不少地方，所以讲的自然也是点到为止。有讲到各国主要的美食代表，饮食礼仪，并且将饮食和该地的历史和社会相结合，但就是讲的太肤浅了哈。而且还附了不少菜谱。。恩。。觉得完全没必要。要附也不要附四、五道那么多。对于我的工作来说，帮助显得小了些。
- 17、太笼统啊
- 18、看好地点,有目的地向美食站点出发,好向导!

1、对比注重“味”的中国饮食，西方是一种理性饮食观念。不论食物的色、香、味、形如何，而营养一定要得到保证，讲究一天要摄取多少热量、维生素、蛋白质等等。即便口味千篇一律，也一定要吃下去——因为有营养。这一饮食观念同西方整个哲学体系是相适应的。形而上学是西方哲学的主要特点。西方哲学所研究的对象为事物之理，事物之理常为形上学理，形上学理互相连贯，便结成形上哲学。这一哲学给西方文化带来生机，使之在自然科学上、心理学上、方法论上实现了突飞猛进的发展。如饮食文化。在宴席上，可以讲究餐具，讲究用料，讲究服务，讲究菜之原料的形、色方面的搭配；但不管怎么豪华高档，从洛杉矶到纽约，牛排都只有一种味道，无艺术可言。作为菜肴，鸡就是鸡，牛排就是牛排，纵然有搭配，那也是在盘中进行的，一盘“法式羊排”，一边放土豆泥，旁倚羊排，另一边配煮青豆，加几片番茄便成。色彩上对比鲜明，但在滋味上各种原料互不相干、调和，各是各的味，简单明了。中国人是很重视“吃”的，“民以食为天”这句谚语就说明我们把吃看得与天一样重要。由于我们这个民族几千年来都处于低下的生产力水平，人们总是吃不饱，所以才会有一种独特的把吃看得重于一切的饮食文化，我想，这大概是出于一种生存需要吧。如果一种文化把吃看成首要的事，那么就会出现两种现象：一方面会把这种吃的功能发挥到极致，不仅维持生存，也利用它维持健康，这也就是“药补不如食补”的文化基础；另一方面，对吃的过份重视，会使人推崇对美味的追求。在中国的烹调术中，对美味追求几乎达到极致，以至中国人到海外谋生，都以开餐馆为业，成了我们在全世界安身立命的根本！遗憾的是，当我们把追求美味作为第一要求时，我们却忽略了食物最根本的营养价值，我们的很多传统食品都要经过热油炸和长时间的文火炖煮，使菜肴的营养成分受到破坏，许多营养成分都损失在加工过程中了。因而一说到营养问题，实际上就触及到了中国饮食文化的最大弱点。民间有句俗语：“民以食为天，食以味为先”。就是这种对美味的追求，倒使我们忽略了吃饭的真正意义。中国人在品尝菜肴时，往往会说这盘菜“好吃”，那道菜“不好吃”；然而若要进一步问一下什么叫“好吃”，为什么“好吃”，“好吃”在哪里，恐怕就不容易说清楚了。这说明，中国人对饮食追求的是一种难以言传的“意境”，即使用人们通常所说的“色、香、味、形、器”来把这种“境界”具体化，恐怕仍然是很难涵盖得了的。中国饮食之所以有其独特的魅力，关键就在于它的味。而美味的产生，在于调和，要使食物的本味，加热以后的熟味，加上配料和辅料的味以及调料的调和之味，交织融合协调在一起，使之互相补充，互助渗透，水乳交融，你中有我，我中有你。中国烹饪讲究的调和之美，是中国烹饪艺术的精要之处。菜点的形和色是外在的东西，而味却是内在的东西，重内在而不刻意修饰外表，重菜肴的味而不过分展露菜肴的形和色，这正是中国美性饮食观的最重要的表现。在中国，饮食的美性追求显然压倒了理性，这种饮食观与中国传统的哲学思想也是吻合的。作为东方哲学代表的中国哲学，其显著特点是宏观、直观、模糊及不可捉摸。中国菜的制作方法是调和鼎鼐，最终是要调和出一种美好的滋味。这一讲究的就是分寸，就是整体的配合。它包含了中国哲学丰富的辩证法思想，一切以菜的味的美好、谐调为度，度以内的千变万化就决定了中国菜的丰富和富于变化，决定了中国菜菜系的特点乃至每位厨师的特点。西方人认为菜肴是充饥的，所以专吃大块肉、整块鸡等“硬菜”。而中国的菜肴是“吃味”的，所以中国烹调在用料上也显出极大的随意性：许多西方人视为弃物的东西，在中国都是极好的原料，外国厨师无法处理的东西，一到中国厨师手里，就可以化腐朽为神奇。足见中国饮食在用料方面的随意性之广博。据西方的植物学者的调查，中国人吃的菜蔬有600多种，比西方多六倍。实际上，在中国人的菜肴里，素菜是平常食品，荤菜只有在节假日或生活水平较高时，才进入平常的饮食结构，所以自古便有“菜食”之说，菜食在平常的饮食结构中占主导地位。中国人的以植物为主菜，与佛教徒的鼓吹有着千缕万丝的联系。他们视动物为“生灵”，而植物则“无灵”，所以，主张素食主义。西方人在介绍自己国家的饮食特点时，觉得比中国更重视营养的合理搭配，有较为发达的食品工业，如罐头、快餐等，虽口味千篇一律，但节省时间，且营养良好，故他们国家的人身体普遍比中国人健壮：高个、长腿、宽大的肩、发达的肌肉；而中国人则显得身材瘦小、肩窄腿短、色黄质弱。有人根据中西方饮食对象的明显差异这一特点，把中国人称为植物性格，西方人称为动物性格。中西方的饮食方式有很大不同，这种差异对民族性格也有影响。在中国，任何一个宴席，不管是什么目的，都只会有一种形式，就是大家团团围坐，共享一席。筵席要用圆桌，这就从形式上造成了一种团结、礼貌、共趣的气氛。美味佳肴放在一桌人的中心，它既是一桌人欣赏、品尝的对象，又是一桌人感情交流的媒介物。人们相互敬酒、相互让菜、劝菜，在美好的事物面前，体现了人们之间相互尊重、礼让的美德。虽然从卫生的角度看，这种

《世界美食地图》

饮食方式有明显的不足之处，但它符合我们民族“大团圆”的普遍心态，反映了中国古典哲学中“和”这个范畴对后代思想的影响，便于集体的情感交流，因而至今难以改革。西式饮宴上，食品和酒尽管非常重要，但实际上那是作为陪衬。宴会的核心在于交谊，通过与邻座客人之间的交谈，达到交谊的目的。如果将宴会的交谊性与舞蹈相类比，那么可以说，中式宴席好比是集体舞，而西式宴会好比是男女的交谊舞。由此可见，中式宴会和西式宴会交谊的目的都很明显，只不过中式宴会更多地体现在全席的交谊，而西式宴会多体现于相邻宾客之间的交谊。与中国饮食方式的差异更为明显的是西方流行的自助餐。此法是：将所有食物一一陈列出来，大家各取所需，不必固定在位子上吃，走动自由，这种方式便于个人之间的情感交流，不必将所有的话摆在桌面上，也表现了西方人对个性、对自我的尊重。但各吃各的，互不相扰，缺少了一些中国人聊欢共乐的情调。所以，归根结底还是感性与理性之间的差异。但是，这种差异似乎在随着科学的发展而变的模糊。越来越多的中国人以不再只注重菜的色、香、味，而更注重它的卫生与营养了。尤其是在经历了非典以后。还有，人们因为越来越繁忙的工作，觉得中餐做起来太麻烦，不如来个汉堡方便等。这样一来在饮食上差异也就不太分明了。

《世界美食地图》

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