

# 《食趣》

## 图书基本信息

书名：《食趣》

13位ISBN编号：9787548609620

出版时间：2015-12-1

作者：江礼暘

页数：283

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.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

# 《食趣》

## 内容概要

《食趣》是一部阐述从古到今美食理论和实践的趣味性读本。

《食趣》作者从浩如烟海的古籍中挖掘出了与吃相关的众多精彩片段，结合自己在参与食文化研究和创新菜中的体验，以图文并茂的形式，展示出中国传统美食的精彩部分。从上古时代人类开始熟食以后，食材和各种菜式因时因地发生了众多的变化，也繁衍出了成千上万种菜式。曾经有位厨子用餐饮的原理说服了伟大的商汤王，以菜理导出了统治天下的道理，这个伟大的厨子就是伊尹。直到近代，孙中山在吃了邓小平丈人家的宣威火腿后，题了四个字：调和鼎鼐。或许中山先生也是在美食中找到了共和的道理。从此中国的餐饮文化源远流长、趣味十足，这就是《食趣》想要告诉读者的。

# 《食趣》

## 作者简介

江礼暘，男，1944年10月9日生于上海。籍贯：江西婺源，母亲系浙江慈溪人。

1962年进复旦大学新闻系本科，1979年9月考入复旦大学新闻系硕士研究生班学习，1982年毕业，分配至文汇报任记者、编辑。

1994年调入广东《华商时报》任上海记者站站长。1997年起为自由撰稿人、独立食评家。

著有《海派饮食》、《吃遍上海》、《食趣》、《食神物语》、《老馋游记》。译有《契诃夫手记》（与贾植芳先生合译）。

从事饮食文化研究和美食评论40余年，为各种报刊杂志撰写文章逾500万字。目前，为《新民晚报》、《橄榄餐厅评论》、“食品与生活”撰写专栏文章。2008年曾为《星尚》频道《人气美食》节目担任嘉宾主持达8个月之久。

## 书籍目录

1. 中国古代熟食自何时开始
  2. 中国古代调味自何时开始
  3. 中国的八大菜系是什么
  4. 水在中国的饮食文化中起什么作用
  5. 黄河流域为什么能孕育鲁菜系
  6. 鲁菜系有哪些地方风味菜
  7. 何谓“清汤”和“奶汤”
  8. 鲁菜在味型上有何特色
  9. 孔府菜有哪些名菜
  10. 山东“福山大面”有何特色
  11. 菏泽有什么著名小吃
  12. 巴蜀美味是如何形成川菜系的
  13. 川菜在烹调方法上有何独特之处
  14. 唐宋有哪些诗人词人与川菜有不解之缘
  15. “玉食峨眉楫，金齏丙穴鱼”中的“丙穴鱼”指什么
  16. 蜀人所谓“诸葛菜”指什么
  17. “豆花不用豆，吃鸡不见鸡”指什么
  18. 川菜的“七滋八味”指什么
  19. 什么是川菜的“神韵”
  20. 成都有哪些风味小吃
  20. 何谓“抄手”
  22. 四川特色火锅为什么以“毛肚”命名
- .....

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.tushu000.com](http://www.tushu000.com)