

《舌尖上的中国》

图书基本信息

书名：《舌尖上的中国》

13位ISBN编号：9787550225532

出版时间：2014-1

作者：陈志田

页数：307

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

《舌尖上的中国》

内容概要

《舌尖上的中国》包括“中华美食的前世今生”和“中华美食炮制方法完全指南”两篇，内容涉及饮食礼仪、饮食传统、传世美食、百年老店、传统名宴、饮食典故、名家说名吃、中华美食炮制方法等多个方面。在这里，有流派纷呈的风味名吃、源远流长的灿烂文化；有茶余饭后的谈资雅趣、口耳相传的饕餮盛宴；有鲜活的人物、精彩的掌故、丰赡的珍品异馐和炫目的制作技法；有口腹之物，有四方食事，有风物人情，有历史掌故。味道的厚薄、人情的冷暖、文化的传承，自在其间……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占今文化，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》

作者简介

陈志田，国际烹饪艺术大师、中华名厨、国家高级烹调技师、国家高级营养配餐师、中国饭店业金牌大厨、亚洲蓝带白金五星级勋章。1977年生于河北省承德市丰宁县的中医世家，现任北京名人美食保健协会理事，首都保健美食学会特约理事，荣获建国60周年酒店职业经理人国际精英论坛精英新锐大奖，担任第二届全国乡土菜大赛副秘书长。擅长官府保健菜，凭借多年的烹饪经验，将中医、官府菜、融合菜三者有机结合为保健菜系，倡导“以自然之道养自然之身”的健康理念，在我国美食界享有盛誉。

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，皇歆帝脍——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

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

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

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

第五章口腹之欲中的人文情怀

美食应配美器——闲话餐具

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

岁时的寄托——四时八节话饮食

曲水流觞，野于饮食——野餐史话

第六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

异材适川，美味神奇——茶餐与花餐

第七章清茶老酒的醇芳

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

弃“浓”择“淡”——饮茶学问
相映成趣，锦上添花——美酒与美食
下篇中华美食炮制方法完全指南
第一章，经久不衰的老字号

德州扒鸡
麻婆豆腐
夫妻肺片
龙抄手
佛跳墙
狗不理包子
全聚德烤鸭
老北京涮羊肉
西湖醋鱼
张鸭子
钟水饺
扬州三丁包
王麻子锅贴
赖汤圆
过桥米线

第二章名士醉心的珍馐美馔

毛家红烧肉
干菜焖肉
文昌鸡
文思豆腐
松鼠鳜鱼
宋嫂鱼羹
护国菜
万三蹄
沛公狗肉
朱洪武豆腐
剁椒鱼头
姜太公鱼芹
黄埔炒蛋
李鸿章大杂烩
贵妃鸡
龙井虾仁
吴王贡鹅
问政山笋
东坡饼

第三章倾世名城倾世菜

东坡肉
黄山臭鳜鱼
阳澄湖大闸蟹
东江盐焗鸡
辣子鸡
棒棒鸡
干炸响铃
清炖狮子头
黄山炖鸽

洞庭银鱼

金陵盐水鸭

重庆口水鸡

炮虎尾

第四章源远流长的传世佳肴

东坡肘子

孔府一品锅

宫保鸡丁

水煮牛肉

麻仁香酥鸭

左宗棠鸡

子龙脱袍

博山豆腐箱

羊肉泡馍

霸王别姬

湘西土匪鸭

第五章老祖宗留传的乡土味道

四喜丸子

糖醋黄河鲤鱼

五柳居

干烧岩鲤

闽醉排骨

苏式酱汁肉

菊花鲈鱼

吉利虾

肠旺面

拔丝蜜橘

葱爆海参

第六章朝思暮想的儿时美味

咕嚕肉

同锅肉

鱼香肉丝

口味虾

山东菜丸

麻辣香锅

土家腊肉

毛血旺

油焖春笋

冬笋腊肉

吉林打糕

热干面

四川泡菜

糖环

干炒牛河

北京炸酱面

黄桥烧饼

晋中揪片子

蟹黄豆腐

《舌尖上的中国》

《舌尖上的中国》

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