

《舌尖上的中国乡土小吃》

图书基本信息

书名：《舌尖上的中国乡土小吃》

13位ISBN编号：9787563724994

10位ISBN编号：7563724990

出版时间：2013-1

出版社：旅游教育出版社

作者：李韬

页数：255

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

《舌尖上的中国乡土小吃》

前言

小吃里的情意 我喜欢吃小吃，我想，翻开这本书的“你”也是一样的想法。为什么喜欢小吃？因为小吃是最有情意的食物啊。我吃过不少世界美食——法国的鱼籽、黑松露、鹅肝；意大利的帕尔玛火腿；德国的大猪肘子；日本的金枪鱼；马来西亚的咖喱蟹；西班牙的各种海鲜饭……真的是太多了，数不过来；我也吃过很多高档的餐厅和宴席，可是这又如何？那从小被中国小吃养刁的胃，到了最后，仍然觉得那一碗面条、那一个包子、那一片饵块是最好吃的。为什么这么说？因为小吃之所以称为“小”，是因为它不用奢侈的食材，也没有豪华的呈现空间，更不需要仪式感很假的服务，它就是直接的、质朴的、本然的跳脱出来，被你喜欢或者不喜欢。然而，小吃从另外一方面说又是不“小”的。我曾经在四川，看到年纪大的阿婆准备一种当地的小吃——冻糕。主料不复杂，就是大米和糯米；制作过程也不复杂，两种米粉为浆，适当发酵，然后加上糖蒸制即可。给我印象最深的是蒸制时包着冻糕的玉米叶皮。玉米苞叶要在上一年的秋季就收获整理，清洗干净，然而又不能发霉，裁成长方条放在阴凉通风的地方保存好。而做冻糕传统上是春节后，要把干的玉米苞叶找出来，认真的检查，然后浸泡在热水里去除苦涩，才最终使用。这离准备的时间已经过去了几个月！为了做这道小吃，他们可以花这么长时间的心思，这就是心意啊！仔细想想，哪一种小吃不是如此费心？而小吃之所以历经百年、千年可以流传下来的，靠的不也就是这一份浓浓的情意么？我爱小吃，因为我吃到小吃的时候，总能感受到它背后的欢乐、哀伤、安静甚至迷乱，让我真切的感受这红尘里众生的情愫。

《舌尖上的中国乡土小吃》

内容概要

《舌尖上的中国乡土小吃》内容简介：百味美食，最念乡土的它，《舌尖上的中国乡土小吃》述说的最有红尘烟火气的街巷小吃。书中所述130多道乡土小吃，说人说吃说做法，道尽小吃里的大情意：食材里的情意，制作传承中的情意，包裹在食客味蕾中的情意。正如“百家讲坛”的文化学者吕立新所言：“小吃的境界往往和文化有相通性，因为它们也是来源于生活而又能高于生活的……李韬早就应该写这样一本书啊！他的文字收放自如，在吃中看到人间百态。”《舌尖上的中国乡土小吃》，饱含着让我们或欢欣或怅然的舌尖与心头记忆。

《舌尖上的中国乡土小吃》

作者简介

李韬，网名小妖，搜狐吃喝社区十大美食博主之一，新浪元老博主。新浪微博：李韬之流年似锦。喜欢美食、热爱行走。眉州东坡管理学院院长，餐饮五钻餐厅评审员，国家饭店业注册高级职业经理人。

出版作品：《特色美食里的风情》、《餐饮全面服务管理：抓牢顾客的心》(第二版)、《打造优秀员工的秘诀》、《辨饮中国茶》、《一泡一品好茶香》、《新手怎样买好茶》。

《舌尖上的中国乡土小吃》

书籍目录

安徽001安徽大救驾012002安徽酱豆013003安徽牛肉汤015004黄山烧饼016北京005爆肚020006炒疙瘩021007豆汁023008卷果024009卤煮火烧025010炒麻豆腐026011门钉肉饼027012面茶028013奶卷029014奶酪030015肉末烧饼031016豌豆黄032017小窝窝033018炸酱面034福建019炒粿条038020蚵仔煎039021萝卜糕040022鱼丸面042甘肃023甘肃拉面046024炸百合048广东025煲仔饭052026肠粉053027潮州牛肉丸054028粉果055029鸡仔饼056030姜撞奶058031擂沙汤丸和糖不甩059032凉拌鱼皮061033凉茶062034乳鸽064035艇仔粥065贵州036贵州黄糕粑068037米豆腐069038丝娃娃070海南039文昌鸡074040椰汁饭076河南041炒红薯泥080042海三包子081043糊辣汤082044烩面084045开封包子085046焖饼087047原油肉088目录contents003舌尖上的中国乡土小吃湖北048热干面092049鱼糕094湖南050臭干子098051湖南米粉099吉林052桔梗104053冷面105江苏054叉烧110055黄桥烧饼111056糯米藕112内蒙古057炒小米116058莜面窝窝118宁夏059炒糊饽122060宁夏包子123陕西061凉皮128062肉夹馍129063臊子面130064陕西核桃饼132065酸汤水饺133066羊肉泡馍134山东067山东大包138068山东煎饼139069潍坊萝卜141山西070荞面灌肠144071山西炸糕145072太谷饼146073头脑148074羊杂割150上海075葱油拌面154076青团155077生煎156078蟹粉小笼158四川079艾蒿馍馍162080冰粉163081豆花面165082肥肠粉167083红油抄手168084煎蛋面170085简阳羊汤172086冷串串173087牛肉锅魁174004舌尖上的中国乡土小吃088燃面175089伤心凉粉177090蹄花178091甜水面180台湾092棺材板184093九份芋圆185094卤肉饭187095烧仙草188096台湾牛肉面189097杏仁豆腐191天津098独面筋194099煎焖子196西藏100石锅鸡200101酥油茶202香港102钵仔糕206103芒果班戟207新疆104丁丁炒面210105红柳烤肉211106手抓饭213107新疆馕215108孜然板筋216云南109包烧220110饵丝221111过桥米线222112鸡豆凉粉224113烤饵块226114凉鸡米线227115麻补229116米糕231117泡路达233118荞糕234119肉酱米粉235120乳扇236121萨达鲁238122撒撇240123豌豆粉241124鲜花饼242125香竹饭244126宜良烤鸭245127紫苏梅饼246浙江128干炸响铃250129泥螺251130片儿川253131敲虾馄饨254

《舌尖上的中国乡土小吃》

章节摘录

版权页：插图：丁丁炒面在新疆，不是像大家想象的手抓饭和馕占了主食的天下，炒面也是一个很独特的大家族。新疆炒面在新疆的面食小吃中占据举足轻重的位置，有人说能够将它推为新疆便利小吃之榜首。在新疆任何一家中小型餐馆中，都能找到新疆炒面。其中很常见的就是丁丁炒面。丁丁炒面既然可以常见，说明它并不难做。最基本的也是最经典的配料只有四样——洋葱、青椒、西红柿和羊肉。当然要先有面。最好是高筋粉加上少许的盐，和的稍微硬点，和好之后，最好能饧半个小时以上。待得面团充分吃水，擀成一厘米厚的大片，再切成半厘米宽的长条，捏住两头，边在案板上弹边轻轻地抻长，抻到大约筷子粗细，在面条上刷上油，聚拢在一起切成一厘米左右的小丁，放入开水中用筷子轻轻打散，煮两分钟左右，大约八成熟时候捞出过凉水备用。面算准备好了，就来收拾配料。羊肉切一厘米大小的丁，加入盐、酱油、料酒、干淀粉搅拌均匀后腌制五分钟。然后把西红柿、青椒和洋葱切成丁备用。烧热油锅，油要略微多些，待油七成热时，放入洋葱炒香，然后倒入羊肉丁煸炒至肉丁变色脱生，再放入青椒和西红柿翻炒。等西红柿出水，再加一点酱油，汤汁色泽呈现均匀的红色后，倒入面丁翻炒，直至汤汁将干未干、面丁全熟时即可出锅。新疆的面食长的叫拉条子，短的叫二截子、炮仗子，再小一点短一点就叫丁丁了，这是我后来才悟到的。其实刚开始的时候，我和丁丁炒面结缘，还真的是在“丁丁”这两个字。我小的时候曾经很爱看比利时漫画家埃尔热所创作的“丁丁”系列的漫画书，尤其是《丁丁历险记之蓝莲花》看了很多遍，印象很深的除了丁丁的那一小绺翘起的螺丝头发型，还有那条叫做白雪的雪纳瑞狗。长大了，看见“丁丁”两个字就感到很亲切。其实真的是风马牛不相及的两件事，却能发生奇妙的联系，你看，这就是美食真正的含义：真正的美食永远不是只意味着大吃一顿，而是一定在某个方面触动了你的心弦。红柳烤肉在新疆等地的沙漠中，到了夏季，往往可以看到一丛一丛淡紫红色的花，那就是怪柳。当地人形象地叫它“红柳”，我看了看枝条，原来就是藏族人有的时候入药，有的时候用来增加墙壁强度的柳枝。不过在西藏，因为这种柳枝做药有很好的抗风湿的作用，解决了高原生活的大问题，故而当地的百姓称它为“观音柳”、“菩萨枝”。新疆的红柳倒没有类似的说法，所以一般用来做骆驼的口粮，可是当地人也认为红柳是好的，有不知名的特殊维生素，会随着烧烤的过程，从红柳之中渗出树脂，进入羊肉中，不仅去膻增香，而且营养价值很好。但是问到这种说法的出处，以及是否有科学实证，都摇头微笑。且不管它。红柳烤肉倒是诱人，除了确实有一股柳枝条的清香外，红柳烤肉的架势是很有气场的。红柳枝一般都选食指粗细，太细在烤制过程中易断；砍得枝条也长，一般都在半米左右。为了插入羊肉，头部一般都削成锋利的箭头，看起来很像古代城墙外防御的狼刺。羊肉绝对不像内地那些卖烧烤的都是一厘米见方的寸丁，那样子太小家子气了。一般都会是大如乒乓球，看起来就过瘾。

《舌尖上的中国乡土小吃》

媒体关注与评论

李韬的文章像一幅清明上河图。行云流水中，铺陈了美景、美食、美氛与美人。进入之后，如炊烟香气徐徐吹拂，直叫饮食男女流连忘返。经常远走高飞的李韬，美食文字里常有科学的验证、味觉的颠覆，欣赏阅读的时候，不自觉地就会生津味留。——台湾美食家 费奇 小吃的境界往往和文化有相通性，因为它们也是来源于生活而又能高于生活的，而且往往它们和艺术家的关系也很密切，成为他们创作的源泉之一。李韬早就应该写这样一本书啊！他的文字收放自如，在吃中看到人间百态。——著名文化学者 百家讲坛《水墨齐白石》、《写实徐悲鸿》主讲人 吕立新 对于爱旅行的我，到一个地方如果没有吃的深刻记忆，这地儿算是白来了，尝地方小吃成了我旅游的重要部分。话说一次旅行至大理彷徨找吃食，正是得益于李韬的美食指点，才让我至今对大理意犹未尽：那真是才下舌头，却上心头！——北京电视台 著名主持人 文燕 李韬是个有才华的人，做节目的时候，听众问到什么问题，只要是关于吃的，基本都是张口就来，滔滔不绝。他是热爱美食、了解美食的人；他也是热爱旅游、发现小吃的人。跟着这本书，跟着他，我们也来一次小吃的美味之旅吧。——北京人民广播电台《吃喝玩乐大搜索》主播 熊丽

《舌尖上的中国乡土小吃》

编辑推荐

《舌尖上的中国乡土小吃》是一本让人想家的书，让人想起某时某地某人的书；是让人既流口水，也泛泪光的书；是让人心里甜甜，偶或鼻子发酸的书。在时光流转中，那些小吃曾经并正在温暖着我们的胃，我们的心。爱生活的吃客们，书中有我们家乡的味道，有我们旅途中热爱的味道。吃客，顶起，走你！

《舌尖上的中国乡土小吃》

名人推荐

李韬的文章像一幅清明上河图。行云流水中，铺陈了美景、美食、美氛与美人。进入之后，如炊烟香气徐徐吹拂，直叫饮食男女流连忘返。经常远走高飞的李韬，美食文字里常有科学的验证、味觉的颠覆，欣赏阅读的时候，不自觉地就会生津味留。——台湾美食家 费奇小吃的境界往往和文化有相通性，因为它们也是来源于生活而又能高于生活的，而且往往它们和艺术家的关系也很密切，成为他们创作的源泉之一。李韬早就应该写这样一本书啊！他的文字收放自如，在吃中看到人间百态。——著名文化学者 百家讲坛《水墨齐白石》、《写实徐悲鸿》主讲人 吕立新对于爱旅行的我，到一个地方如果没有吃的深刻记忆，这地儿算是白来了，尝地方小吃成了我旅游的重要部分。话说一次旅行至大理彷徨找吃食，正是得益于李韬的美食指点，才让我至今对大理意犹未尽：那真是才下舌头，却上心头！——北京电视台 著名主持人 文燕李韬是个有才华的人，做节目的时候，听众问到什么问题，只要是关于吃的，基本都是张口就来，滔滔不绝。他是热爱美食、了解美食的人；他也是热爱旅游、发现小吃的人。跟着这本书，跟着他，我们也来一次小吃的美味之旅吧。——北京人民广播电台《吃喝玩乐大搜索》主播 熊丽

《舌尖上的中国乡土小吃》

精彩短评

- 1、稀松平常的吃食写得令人向往
 - 2、小吃虽小，准备或制作过程却不见得省事。小吃之所以有好味道，大半因为做这些吃食的人以真心实意来对待食材，对待客人。书中的小吃，展现了小吃中所包含的真心实意。有情意的美食，才是舌尖美味。推荐。
 - 3、植入广告微多。。。有部分地区小吃不够正宗。。很多小吃没有提到。。
 - 4、全国各地的小吃齐全，要是做法详细就更好了！
 - 5、很不错的一本书，看着这些乡土美食会让人向往去找寻这些地方。
 - 6、跟我想象中的差不多，以讲故事的形式介绍各地美食，感觉非常有趣只是我觉得可能食物少了一点，部分美食的推荐地址不是很详细、、、、、、
 - 7、书中的每道小吃都讲述了当地的浓郁乡土气息，让人想起给自己留下美好回忆的美食故事。小吃有情意。喜欢。
 - 8、内容上没什么让人记忆深刻的，只是为了凑潮流的出书
 - 9、书中主要介绍大城市的，其实很多小县城的小吃更有特色，味道更美
 - 10、文字优美，是可读性强的美食文化书，书中提到的安徽小吃是我家乡的特色，感觉很亲切，强烈推荐！！
 - 11、小吃实际上是几百年的文化风情的积淀，做小吃在现在是很难的。大饭店炒菜，原料昂贵，鸡粉、味精、各种配置好的汁一浇，哪像小吃那般尽心尽力、化平凡为神奇？
 - 12、有的小吃，可能就是在我们身旁随处可见可吃的，味道也可能跟更好；但是有的东西并不在于她的味道，而在于她身上沉淀着我们儿时的对她情感，沉淀那份家乡的记忆。因此，在看这本书的时候，我们不只是在学习美食，还在品味她们带给我们的一代记忆。
 - 13、作者以主观为大前提,非常差强人意.糟糕的一本书
 - 14、以或温暖,或诙谐的文字,讲述那些暖心暖胃的小吃,很好。小吃里有情意,通过作者的篇篇美文,更加丰富了那些小吃留下的记忆。无愧百家讲坛学者吕立新的推荐。
 - 15、作者可能是个吃货,但对某些品种的介绍并不准确,水平有限。
 - 16、书的内容不错,可是印刷感觉太差了,图片的颜色太模糊了,没有档次。
 - 17、百味美食,最念乡土的它,李韬编著的《舌尖上的中国乡土小吃》述说的是最有红尘烟火气的街巷小吃。书中所述130多道乡土小吃,说人吃说做法,道尽小吃里的大情意:食材里的情意,制作传承中的情意,包裹在食客味蕾中的情意。正如“百家讲坛”的文化学者吕立新所言:“小吃的境界往往和文化有相通性,因为它们也是来源于生活而又能高于生活的……李韬早就应该写这样一本书啊!他的文字收放自如,在吃中看到人间百态。”《舌尖上的中国乡土小吃》,饱含着让我们或欢欣或怅然的舌尖与心头记忆。
 - 18、这本书太好了,不仅有图片,还有各地的小吃及做法,值得一读!
 - 19、这本书讲的不单单是美食,还有美食里的文化。让人在了解吃的时候,同时还能更多的小吃背后流传下来的文化。值得大家细细品味!
 - 20、小吃介绍的还算丰富,但是内容上感觉有些单薄。原本期待能有更多关于美食背后人文、历史、地理等知识的介绍,略微失望。就是一本快餐类畅销书吧。图多文字少,文字直白、简单、年轻、时尚,有点论坛逛帖子的感觉。
 - 21、各地游走的动力之一
 - 22、每个人记忆中都有那么一道让我们念念不忘的小吃,他承载着我们儿时的记忆,其实也会牵绊着我们在外漂泊的心……
- 挺不错的一本书,虽然可能不是全部的都有,但还是值得一读。
- 23、一般
 - 24、内容很好,让我的大厨从书里学新菜用的,效果不错。
 - 25、不知怎么定义这本书,说是美食地图,案例又少,按图索骥的找又没什么参考价值;说是美食随笔,又没有自己独到的见解,个人觉得至多是一个内容简介提纲概要。
 - 26、以后可以根据本书所说的,去挑选饭馆了。HOHO。这本书文字优美,是一本不可多得的美食指导书!!!

《舌尖上的中国乡土小吃》

- 27、一本书里汇集了中国各地的特色小吃，很有各地的乡土气味，真不容易。不过如果图片的质量稍好点就更好了
- 28、可堪比央视的舌尖上的中国了。赞！，
- 29、挺喜欢的，总体感觉还不错，还需细细品读，希望合乎心意！
- 30、因为书是买送给朋友的，因为是顺着我的喜好来选购的，我看着题目就喜欢，看到乡土觉得有种厚重的感觉。作为一本美食书刊，我想，我会很喜欢。

《舌尖上的中国乡土小吃》

章节试读

1、《舌尖上的中国乡土小吃》的笔记-第123页

《舌尖上的中国乡土小吃》

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