

《传奇丝绸之路 魅力特色美食》

图书基本信息

书名：《传奇丝绸之路 魅力特色美食》

13位ISBN编号：9787543672253

10位ISBN编号：7543672251

出版时间：2011-9

出版社：青岛

作者：中华美食频道

页数：159

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

《传奇丝绸之路 魅力特色美食》

前言

丝绸之路，简称丝路，是指西汉时由张骞出使西域开辟的以长安（今西安）为起点，经甘肃、新疆，到中亚、西亚，并联结地中海各国的陆上通道（这条道路也被称为“西北丝绸之路”，以区别日后另外两条冠以“丝绸之路”名称的交通路线）。其基本走向定于两汉时期。丝绸之路是横贯欧亚大陆的贸易交通线，在历史上促进了欧亚非各国和中国的友好往来。中国是丝绸的故乡。在经由这条路线进行的贸易中，中国输出的商品以丝绸最具代表性。19世纪下半期，德国地理学家李希霍芬就将这条陆上交通路线称为“丝绸之路”。此后中外史学家都赞成此说，并沿用至今。张骞出使西域后，正式开通了这条从中国通往欧、非大陆的陆路通道。这条道路，由西汉都城长安出发，经过河西走廊，然后分为两条路线：一条由阳关，经鄯善（西域古国名），沿昆仑山北麓西行，过莎车，西逾葱岭（帕米尔高原），出大月氏（今新疆和阿富汗东北一带），至安息（今伊朗），或由大月氏南八身毒（古代对今印度国名的音译）；另一条出玉门美，经车师前国（古西域国名，今吐鲁番地区），沿天山南麓西行，出疏勒（古代中亚国名），西逾葱岭。过大宛（古代中亚国名，位于今中亚费尔干纳盆地），至康居（大致在今哈萨克斯坦南部及锡尔河中下游）、奄蔡（西汉时游牧于康居西北，即成海、里海北部草原，东汉时属康居）。丝绸之路的开辟，有力地促进了东西方的经济文化交流，对促成汉朝的兴盛产生了积极的作用。这条丝绸之路，至今仍是中西交往的一条重要通路。在工业化时代到来的时刻，丝绸之路完成了它的使命。但是。它仍有可开发的新价值。今天，让我们跟随摄制组的镜头，重走这一段经典旅程，一起去用心感受那些曾经的壮烈与辉煌。

《传奇丝绸之路 魅力特色美食》

内容概要

《传奇丝绸之路 魅力特色美食》

书籍目录

西安“长治久安”的发祥地细腻与粗犷融为一体的饮食文化学做经典美食——biangbiang面学做经典美食——千层酥油饼学做经典美食——泡泡油糕学做经典美食——陕西肉夹馍传奇诉说古都盛世 诗乐彰显汉唐遗风西安旅游温馨小贴士丝路美食创新篇——意式宽面Losagna咸阳咸阳原上英雄骨饮食文化中的英雄气学做经典美食——乾州锅盔学做经典美食——乾县豆腐脑学做经典美食——石子馍讲述帝京“郊区”自己的故事咸阳旅游温馨小贴士宝鸡昔日陈仓今不暗度神来之食岐山臊子面学做经典美食——岐山臊子面麟游宇内凤舞天翔宝鸡旅游温馨小贴士天水寻根问祖三秦地顶呱呱的火辣呱呱学做经典美食——呱呱秦地秦歌秦事天水旅游温馨小贴士定西陇西故里定西州土豆之乡二郎山下“花儿会”定西旅游温馨小贴士乌鲁木齐“优美的牧场”热情豪爽民族风学做经典美食——拉条子学做经典美食——手抓肉学做经典美食——大盘鸡那一抹草原上的风情乌鲁木齐旅游温馨小贴士吐鲁番富庶丰饶的地方吐鲁番的葡萄熟了风景优美民风“亚克西”吐鲁番旅游温馨小贴士丝路美食创新篇——羊肉臊子葡萄干饭兰州黄河古渡金城关 西域咽喉在此间民族大融合的美食见证学做经典美食——羊羔肉学做经典美食——浆水面学做经典美食——酿皮子学做经典美食——百合宴汤清味浓底蕴深兰州旅游温馨小贴士丝路美食创新篇——浆水鱼武威凉州大地凉州曲茶淳肉香果美武威之地不翟武武威旅游温馨小贴士张掖张国臂掖 以通西域西风紧“搓鱼”肥学做经典美食——搓鱼子西戎遗风张掖旅游温馨小贴士酒泉昔日幽怨地 今天酒泉香葡萄美酒夜光杯美酒飘香干一杯酒泉旅游温馨小贴士嘉峪关交通要道咽喉地雪山驼掌学做经典美食——雪山驼掌万里征人万古歌嘉峪关旅游温馨小贴士敦煌骄傲画中飞美景美食别有洞天西出阳关无故人敦煌旅游温馨小贴士库尔勒孔雀河畔金三角瀚海美味香飘万里西天路上多奇闻库尔勒旅游温馨小贴士丝路美食创新篇——法式鲤鱼喀什玉石般的南疆胜地古老的城市古老的食品歌舞之乡的异域情调喀什旅游温馨小贴士和田光彩夺目绢都美烤出来的好滋味学做经典美食——烤全羊风沙之城的默默温情和田旅游温馨小贴士

版权页：插图：富庶丰饶的地方“吐鲁番”之称，最早见于明人陈诚所著《西域番国志》一书。吐鲁番，维吾尔语意为“富庶丰饶的地方”。据《西域同文志》，系回语“蓄水”之意。商务印书馆出版的《通名大辞典》释为维吾尔语，意为“都会”。吐鲁番地处丝绸之路交通要道。一方面，它是中原通西域的必经之地。往东经哈密与河西相通，往西北沿天山北侧可直达伊犁，向西南沿天山南麓可直达轮台、阿克苏。另外，往南穿过沙漠可到楼兰，与丝绸之路“南道”相通直达和田、喀什。另一方面，它又处在天山北部游牧民族通往塔里木盆地诸国交通的必经之地。这一地理位置决定了吐鲁番始终是中原王朝与草原游牧民族政权争夺西域的焦点地区。但也正是这种反复的争夺和拉锯战，加速了这一地区的民族文化融合。吐鲁番的葡萄熟了>>迷人的葡萄沟葡萄沟位于吐鲁番市东北11公里处。从吐鲁番市出发，行车半小时，便到了素有火洲“桃花源”之称的葡萄沟。葡萄沟实际上是一条南北长约8公里、东西宽约2公里的峡谷，因盛产葡萄而闻名。葡萄沟的两侧山坡上，由于干旱缺水，除稀稀拉拉有几棵零星的胡杨树外，几乎寸草不生。可葡萄沟内却别有洞天。靠终日流淌着的天山上融化的雪水。沟内绿树成荫，葡萄架成片，潺潺流水，风光旖旎，到处郁郁葱葱。犹如绿色的海洋。最诱人的还是那挂满枝头的葡萄，似遮天的绿云、铺地的绿毯，绿得纯洁而耀眼，绿得滴翠而迷人。这里主要种植无核白葡萄，还有马奶子、红葡萄、喀什哈尔、日加干、琐琐等十几个品种。其果实呈球形、卵形、椭圆形等，有的葡萄晶莹如珍珠，有的鲜艳似玛瑙。而有的绿若翡翠，还有的洁白像水晶，使人眼花缭乱。深绿的、黑红的、黄白的、绛紫的、浅褐的，那五光十色、翠绿欲滴的鲜葡萄，令人垂涎不止。尤其是这里生产的无核白葡萄，皮薄、肉嫩、多汁、味美，营养丰富，素有“珍珠”美称。在连成片的葡萄架下，为方便慕名而来的游人，修建了数条葡萄长廊，与普通公园大不相同的是，长廊两侧和小亭四周，全都是葡萄架。长廊尽头的碑石上，“葡萄沟”三个鲜红的大字与葱郁的葡萄藤架相映成趣。游人在长廊的石条凳上纳凉、休息。令人垂涎欲滴的串串葡萄伸手可得。只要你花上几元钱，葡萄的主人就会给你一个大盘子，任你采摘；也可以品尝主人早已采摘好并事先浸泡在天山雪水中的葡萄。>>种类繁多五彩缤纷1.无核白葡萄通常说的“吐鲁番葡萄”其主要指无核白葡萄，它生长力强，结果多。因其无籽，最适宜晾制葡萄干。制干后，果粒色泽仍碧绿鲜艳，果肉柔软，食之酸甜可口，色味俱佳，为国内干果中之珍品，堪称“中国绿珍珠”。吐鲁番在7月至10月有鲜葡萄上市，其余时间吃到的是葡萄干。吐鲁番的葡萄干像葡萄一样，味甜，品种多。这里的葡萄干是用特殊方式晾制成的，在吐鲁番处处都有用土块砌成的四面通风的花格建筑——荫房，利用热风，自然荫成的葡萄干，碧绿甘美，酸甜可口。倍受人们的青睐，畅销国内外。2.马奶子葡萄又名马乳葡萄，因其状如马奶子头而得名。主产于新疆吐鲁番盆地和南疆的墨玉、皮值山县。果穗圆柱形，歧肩大，有分枝，果粒圆柱状，平均粒重6克，最大重8克；果肉白绿色，甘甜多汁，质较脆，味爽口。因有小核，宜鲜食。马奶子葡萄栽培历史悠久。据《册府元龟》记载。唐太宗破高昌国（今吐鲁番）得马乳葡萄和葡萄酒酿造技术，将其传入内地。由此说明吐鲁番栽培葡萄的历史在1300年以上。3.得天独厚的葡萄干新疆生产的葡萄干由质软、含糖量高、无籽的无核白葡萄加工而成。其加工方法，一是在阳光下直接暴晒，制成褐色葡萄干。二是在荫房中晾制。全疆只在吐鲁番盆地可如此制作。这里气候干燥，秋季气温高，常刮干热风。荫房设在房顶或山坡上，高3米，宽4米，长6米~8米，用土坯砌成，四壁布满通风孔道，室内有排排木架，把成熟的葡萄一串串挂上面，在干热风的吹拂下，30天至45天即成为色泽碧绿、状如珍珠、肉软清甜、营养丰富的葡萄干。著名的新疆无核绿葡萄干即以此法制成，其含糖量高达69.71%，含酸1.4%-2.1%。三是近年来采用的快速制干法。先将葡萄脱水处理，再进入荫房内晾干或以烘干机烘干，大大缩短制干时间。新疆生产葡萄干的历史悠久，据《太平广记》记载，在南朝梁国大同年间，高昌国（在今吐鲁番县）曾派使者向梁武帝进贡葡萄干。考古工作者在吐鲁番唐代墓葬中也发现了葡萄干。现在吐鲁番所生产的葡萄干，除销往国内各省市，还出口到日本、东南亚等地。

《传奇丝绸之路 魅力特色美食》

编辑推荐

《传奇丝绸之路 魅力特色美食》

精彩短评

- 1、 书质比较一般，不过内容挺吸引人的介绍很多特色小吃，还包含图片，就是没外包装这点不太好
- 2、 有光盘，有美食，看着挺好的。
- 3、 假期准备带儿子走一趟
- 4、 因为她去西北旅行
- 5、 介绍的美食不多，3分之二的内容都是介绍景点
- 6、 吃货必看！！还有那个英国厨师好可爱\(^o^)/~
- 7、 看完有想去西北的冲动
- 8、 喜欢这种图文并茂，有文化，有常识。还有一张光盘呢！书质量不错，光盘还没来得及看。
- 9、 价格真心贵，满200返100买的，书里还有DVD，正好去了西安，想走趟敦煌，这本书很有趣，地理，美食，还不错。
- 10、 对于新疆的特色和美食讲得还是算比较全面了，可以帮助没去过新疆的人对新疆有一定的认知和了解。
- 11、 这本书最失败点是没有玫瑰花田及玫瑰花产品交易市场的图片，重头轻尾。另，1、气味太重，会伤到孩子，最好晾晾再看。2、摄制组成员的图片太过多了，如果多些拍摄地人民的实际状态，会更有说服力。现在有点太自我晾晒了。
- 12、 此书是中华美食频道的纪录片《丝绸之路上的美食》的实体书版。我完全是冲着这个纪录片才买的书，果真没让人失望！胶版纸全彩内页，价格还可以，印刷也好。重要的是图片的质量比起同是实体书版的《舌尖上的中国》强太多了！不光介绍了丝绸之路上各个地方的很多风景名胜和人文风情，更带你领略了地方的特色美食，其中还优选了一些经典美食的制作方法！再说那个附送的光盘，原本以为只是个没什么含量的附加品，没想到一看却令人大为惊喜，内容丰富，从首发站西安到目的地和田，途径的13个城市的纪行影像都有，真是超值啊！唯一令人遗憾的是开本还是不够大，小16开，如果开本能再加大，那么相应放大的图片也能看着更有感觉了~~~~~
- 13、 不喜欢这里的创新菜...几乎等于玩闹...
- 14、 之前一直在断断续续的看中华美食频道的《丝绸之路上的美食》，感觉片子拍得还不错。这回出了书，一看价格还可以就买来入手，果真没让人失望！书的内容很丰富，不光带你了解了丝绸之路上各个地方的特色美食，还介绍了很多名胜景点和风土人情，配图很精美！其中还优选了一些经典美食的制作方法！最要说一说的是附送的dvd，原本以为只是个没什么含量的附加品，没想到一看却发现内容很多，从首发站西安到目的地和田，途径的13个城市的纪行影像都有，只是超值啊！
- 15、 有机会一定要去西安吃好吃的！
- 16、 纸质一般，不过那些彩图看上去还蛮诱人的，而且有一张光盘，感觉还行~~
- 17、 该书是中华美食频道的纪录片《丝绸之路上的美食》的实体书版。我完全是冲着这个纪录片才买的书，果真没让人失望。胶版纸全彩内页，价格还可以，印刷也好。重要的是图片的质量比起同是实体书版的《舌尖上的中国》强的太多了！不光介绍了丝绸之路上很多各个地方的风景名胜和人文风情，更带你领略了地方的特色美食，其中还优选了一些经典美食的制作方法。再说那个附送的光盘，原本以为只是个没什么含量的附加品，没想到一看却令人大为惊喜，内容丰富，从首发站西安到目的地和田，途径的13个城市的纪行影像都有，真是超值啊！唯一令人遗憾的是开本还是不够大，小16开，如果开本能再加大，那么相应放大的图片也能看着更有感觉了~
- 18、 美食美景，大开眼界，心存向往。
- 19、 介绍了一路的面食，看看图片和各地的旅游简介也还不错。

《传奇丝绸之路 魅力特色美食》

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