风味小吃1000样



作者: 张胜文著

出版社:长春:吉林科学技术出版社

出版日期: 2007.04

总页数: 527

介绍: 我国有5000年的文明历史,而在这文明历史的长河中,烹饪文化便是熠熠泛光的浪 花始终在闪耀, 无时无刻地书写着文明色彩!从"钻木取火"到"海滩调味", 预示着我 们人类首先在饮食上与其他动物从真正意义上区别开来。人们在长期饮食过程中,便早已 形成了各自独特的饮食方式,于是便产生了富有地方特色的饮食品种。而正因为有了这些 地方饮食品种,所以才养育了我们中华民族。实践证明,现行的多种名食也源于这些远古 的地方烹饪。基于这种想法,在编写这部书稿时,笔墨多侧重我国各地民间特色风味食品。 概括说来,特点有五:一、烹饪文化性中国烹饪是技术、是科学、是文化,这种说法在人 们心目中早已达成了共识。说是技术,主要表现在烹饪原料由生变熟所利用的各种加工方 式、方法; 说是科学, 主要表现在人们按照烹饪的内在规律, 依据科学手法来讲究如何达 到物为人用的实际效果; 说是文化, 主要表现在某些烹饪品种涵容出人文的饮食理念, 透 视出人文的追求价值,体现出人文的高超智慧。从而,在每个饮食品种的后面都有一段或 历尽艰辛,或渗透汗水,或感人肺腑的种种故事。正因为这些故事存在,才恰巧构成中国 烹饪技术博大精深的文化底蕴来。二、地域辽阔性我国有960万平方千米的土地。在这辽 阔的地域中,由于各地气温之差、湿度之别、光照不一、雨量不同等多种自然因素,所以 各地的烹饪物产就不相一致。再者说,人们在某地长时间的饮食起居,充分利用当地的原 料来加工食品维持世世生息、代代繁衍,都在自己活动的辖区内形成了某种饮食定式。而 这些定式所制品种,犹如争奇斗艳的鲜花,在中国地方特色饮食的百花园中显得姹紫嫣红 ,分外妖娆。三、食俗差异性在我国广袤的大地上,有56个民族。他们之间虽然有着烹饪 技艺的共性, 但在饮食品种上却存在着很大的差异性。而这差异性既有延续前辈的因缘, 又有后生创造的完美。我们在尊重各民族平等的同时,又要保持原有食俗特色的差异性。 当我们翻开此书时,这些差异百种的民族食风会扑面而来,自然给您飘来泌人芳香的感受。 四、品种多样性在一个版本的烹饪食谱中,我们只能领略某一方特色或某一类饮食品种, 但这里却汇集南北地方烹饪传统技术,采撷东西民间饮食品种荟萃。即可品到南国的甜润 ,又可闻到北疆的咸香:既可吃到东部的火辣,又可尝到西域的馨酸。不论翻到哪一页, 多样的饮食品种会给您提供相当宽广的选食空间。五、做法可行性编写此书过程中,在保 证地方特色的基础上,选编的食谱要取料广泛,做法可行。目的是使大家身在此地,也能 仿做他乡风味食品而饱自己之腹。这样说来,本来极富民族(间)特色的饮食品种因故而

暂割爱一边。本书行文自然、文风朴实。如果它做您业余朋友,非常真诚;如果它做您业内参谋,最有价值!本部书分"主食篇"和"副食篇"两册。本册为《中国地方特色风味》主食篇。

说明: 登录教客网 (https://www.jiaokey.com/book/detail/13197021.html) 查找全本阅读方式

风味小吃1000样 评论地址: https://www.jiaokey.com/book/detail/13197021.html 教客网提供千万本图书阅读地址。

https://www.jiaokey.com/book/detail/13197021.html

书名: 风味小吃1000样