

<<烹饪文学作品欣赏>>

图书基本信息

书名：<<烹饪文学作品欣赏>>

13位ISBN编号：9787040274455

10位ISBN编号：7040274450

出版时间：2009-8

出版时间：爰翼骐 高等教育出版社 (2009-08出版)

作者：爰翼骐 编

页数：115

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：<http://www.tushu007.com>

<<烹饪文学作品欣赏>>

内容概要

《中等职业教育国家规划教材配套教学用书：烹饪文学作品欣赏（烹饪专业）》是中等职业教育国家规划教材配套教学用书，是为中等职业学校烹饪专业学生量身定制的语文辅助教材。

全书共分四个单元，选取了古今名家有关烹饪与饮食的作品，其中既有对中华美食的介绍，又有名家对饮食文化的感悟，以美文为载体，展示中华饮食文化的魅力。

《中等职业教育国家规划教材配套教学用书：烹饪文学作品欣赏（烹饪专业）》以提升烹饪专业学生的语文素养为宗旨，在编写体例上突出了中等职业教育的特征，体现了“必需、够用”的原则。

《中等职业教育国家规划教材配套教学用书：烹饪文学作品欣赏（烹饪专业）》既可作为中等职业学校烹饪专业二年级的语文辅助教材，也可作为课外阅读用书，还可作为非烹饪专业的选修课教材。

<<烹饪文学作品欣赏>>

书籍目录

第一单元 华夏美食——缤纷美味 一 豆腐颂 二 西湖十锦 三 名点吃不完 四 北京烤鸭 五 佛跳墙 六 飘在餐桌上的花香 第二单元 走进传统——浓郁古味 七 吕氏春秋·本味篇 八 齐民要术·炙法 九 诗三首 十 笋 十一 茶 十二 大观园饮宴 第三单元 文人餐桌——人生百味 十三 第九味 十四 吃的 十五 劝菜 十六 五味 十七 春卷 十八 杏花村访酒 第四单元 致用之文——职场况味 十九 诗情画意融神韵 二十 《随园食单》善莫大焉 二十一 谈菜单设计的创新思路 二十二 世界著名餐饮广告语欣赏 二十三 新闻一则 二十四 述职报告一篇

<<烹饪文学作品欣赏>>

章节摘录

版权页：插图：一豆腐颂 有中国人的地方就有豆腐。

做汤做菜，配荤配素，无不适宜。

苦辣酸甜，随意所欲。

“它洁白，是视觉上的美；它柔软，是触觉上的美；它香淡，是味觉上的美。

”女作家孟瑶说，“它可以和各种佳肴同烹，吸收众长，集美味于一身；它也可以自成一格，却更具有有一种令人难忘的吸引力”。

豆腐可和各种鲜艳的颜色、奇异的香味相配合，能使樱桃更红，木耳更黑，菠菜更绿。

它和火腿、鲥鱼、竹笋、蘑菇、牛尾、羊杂、鸡血、猪脑等食品没有不结缘的；当你忙碌或食欲不振的时候，做一味香椿拌豆腐，或是皮蛋拌豆腐，小葱拌豆腐佐餐，都十分可口。

时间允许，做一味麻辣烫三者兼备的好麻婆豆腐，或煎得两面焦黄的家常豆腐，或毛豆烧豆腐，绿的碧绿，白的洁白，只颜色就令人醉倒了。

假如就一碗蒸得松松软软的白米饭，只此一味，不令人百尝不厌么？

它像孙大圣，七十二变，却傲然保持着本体。

江苏有句谚语：“吃肉不如吃豆腐，又省钱又滋补。

”豆腐的蛋白质含量是牛肉和猪肉的一半，但是价钱却便宜多了，豆腐的脂肪是植物性的，和肉类所含的动物性脂肪不同，吃了不会引起血管硬化或心脏病等毛病。

难怪有许多人说豆腐是“植物肉”了。

又因为它含极少量碳水化合物，所以也适宜减肥的人吃。

豆腐中的钙质含量和牛奶相同，特别适合孕妇和发育中的婴儿幼儿吃。

慈禧太后驻颜有术，每天都要吞珠食玉。

据民间传说，御厨房有蒸锅四十九口，每口锅里放着镶着珍珠的豆腐，四十九天可以蒸烂，四十九口锅轮番蒸，慈禧太后就每天可以吃到一味润肤养颜的“珍珠豆腐”了。

<<烹饪文学作品欣赏>>

编辑推荐

<<烹饪文学作品欣赏>>

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:<http://www.tushu007.com>