

<<中华饮食文化>>

图书基本信息

书名：<<中华饮食文化>>

13位ISBN编号：9787227043553

10位ISBN编号：722704355X

出版时间：2010-1

出版时间：宁夏人民出版社

作者：胡幸福

页数：121

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>

<<中华饮食文化>>

内容概要

这是一本介绍我国饮食文化的通俗读物。

全书共分四个部分，具体内容涉及素雅清高的茶文化，热情温馨的酒文化，形神美和的烹饪文化以及温文尔雅的食礼文化。

全书内容丰富，语言通俗，知识性、文化性、可读性很强，适合广大读者阅读。

<<中华饮食文化>>

书籍目录

第一辑 素雅清高的茶文化 中国饮茶渊源 中国名茶 饮茶雅俗第二辑 热情温馨的酒文化 中国制酒的历史 中国酒的种类与品评 饮酒的风俗文化第三辑 形神美和的烹饪文化 中国食俗及其特点 中国八大菜系第四辑 温文尔雅的食礼文化 邀请 接待 入席座次 敬酒 上菜与食相 用筷禁忌 以乐侑食

<<中华饮食文化>>

章节摘录

插图：壮族的主食有大米、玉米、木薯、红薯等。

花糯米饭又叫“五色饭”，是他们最喜爱的食品，每逢过年过节，家家户户都要蒸制并互相赠送。

此外，粽子、糍粑和米粉也是壮族节庆日的食物。

在菜肴方面，就地取材，几乎无物不可入菜。

烹饪以简便为特色，有炒、烤、焖、炖、扣、腌等技法，一种菜肴一般只用一种技法。

且很少精工雕琢，但注重使用调味品。

壮族人普遍喜欢吃腌制的酸菜，视生鱼片为佳肴。

著名风味菜有柠果白切鸭、三夹、白炒三七花田鸡、香味烧油鱼、红花菜、鸡茸仿燕菜等。

蒙古族的主食为奶和肉，少食米、面和蔬菜。

奶制品主要有白油、黄油、奶皮子、奶豆腐、奶酪等，供饮用的有奶茶、酸奶、奶酒。

蒙古风味的菜肴，其烹制主要以烧、烤、炖、煮、涮、氽等技法为主，口味偏于咸浓，注重鲜嫩肥美，一般以断生即可。

传统食俗有白食和红食两种。

白食是牛、羊、马、骆驼的奶制品，红食是牛、羊等牲畜的肉制品。

以白食待客，被视为最高礼遇。

著名的风味菜肴有全羊、手抓肉、烤羊腿、铛爆羊肉、盐水牛肉、扒驼峰、氽羊汤等。

其中全羊席是好客的蒙古人宴请远方来客的最佳食品。

<<中华饮食文化>>

编辑推荐

《中华饮食文化》是由宁夏人民出版社出版的。

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>