

<<中国米食>>

图书基本信息

书名：<<中国米食>>

13位ISBN编号：9787545201277

10位ISBN编号：7545201272

出版时间：2009-6

出版时间：上海锦绣文章出版社

作者：汉声文化 著

页数：199

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>

<<中国米食>>

前言

米，为宇宙灵气所钟，包含了天地营养精华。

米，是中国人主要主食，七千年来喂饱了无数世代的子民。

米，替中华儿女造就了最坚实的基础，使中华文明在古老的土地上灿烂开花。

在此，我们谨以这本《中国米食》食谱，向历代的农民、掌炊主妇和提升米食艺术的师傅们

致敬。

这本食谱从最平凡的一锅白米饭，到变化万千的精致米食，都是先民辛劳、经验积累的结晶。

我们希望这本食谱能带给现代中国人餐桌上的丰饶变化，更能进军世界，使惯吃面包的西方人亦能享受到米食的珍味。

早在1983年，台北汉声鉴于当时台湾稻米滞销、农田废耕等现象，推出了《中国米食》（繁体字版）。

此书筹划前后共花了两年时间，动员数十位名厨及精于各省米食的专家，十多名编辑更是不辞辛劳，日日进行摄影、绘图、记录和实验工作，务使这本食谱能达到生动明晰、人人得而上手的效果。

此书甫一出版，便在全球华人地区引起极大反响；尤其身处异乡的华夏子孙，口含芬芳米食，细品浓郁乡味，“何人不起故园情”。

二十多年后的今天，我们依然在谈中国的稻米文化，依然惊叹于传统的米食艺术，因为在当今中国，有65%以上的人口以稻米为主食；因为我国的稻米文化博大精深，从农耕生产、生活方式到信仰习俗无所不包；更因为近年来，随着城市化进程的不断推进、环境污染的日益严重，稻米生产面临着水、耕地、人力等资源不断减少的挑战，事实上，稻米危机已经成为一个无法讳饰的全球性问题。

为此，我们在《中国米食》（繁体字版）的基础上，结合当下之新变化，保留精华，尽力完善，完成了这本《中国米食》（简化字版），希望国人能充分运用在日常生活中，在丰富家庭餐桌的同时，更能细细体味其中的文化深意。

全书的设计分为“米粒篇”和“裸粉篇”两部分，米粒篇以朴素的饭团、粽子为开端，然后进入到饭菜混合的炒、烩、蒸、煮饭类。

至此掌握了米粒精微的特质，只要再继续跟随食谱，必可做出下一项变化多端、极尽精致的菜点米食。

<<中国米食>>

内容概要

《中国米食》是在《中国米食》(繁体字版)的基础上,结合当下之新变化,保留精华,尽力完善而成的。

全书的设计分为“米粒篇”和“粿粉篇”两部分,米粒篇以朴素的饭团、粽子为开端,然后进入到饭菜混合的炒、烩、蒸、煮饭类。

至此掌握了米粒精微的特质,只要再继续跟随食谱,必可做出下一项变化多端、极尽精致的菜点米食。

接下来,有一连串米粒的变形篇幅,包括广大的粥品世界,焦米和锅巴的运用,酒酿和酒糟类的做法和活用。

米食的升华,在于磨米成粉,并用粉做出更加多姿多彩的食品。

粿粉篇中,我们由各省年糕说起,进而了解各种糕糍的做法。

然后,就粿粉食物的变形,谈各类米条、米片、米屑、米浆的制作及相关的饮食餐点。

全书记录的食谱及附带的应用法,总共可做出两百多道精彩的米食。

<<中国米食>>

书籍目录

岁时节庆的米食	七千年的米香	古代的种稻图	一粒黄金种子的营养	煮饭知多少
现代人的自然食物——糙米饭	如何使用本书	米粒篇	饭团类	甜饭团 咸饭
团 红豆饭团 虾米饭团	粽子类	台式烧肉粽	碱粽 客家板粽	水晶粽 广东
裹蒸粽 湖州豆沙粽	湖州鲜肉粽	炒饭类	金包银 绿饭 蛋包饭	番茄蛋炒饭
翡翠糙米炒饭	全美堂菠萝炒饭	广州炒饭	荷叶饭 油饭 咸鱼炒饭	蒸煮饭类
黄豆糙米饭	牛肉糙米饭	香菇芥菜糙米饭	豇豆糙米饭	腊味煲仔饭 香菇滑鸡饭
海霸王蟹饭	粿粉篇 索引		

<<中国米食>>

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