

图书基本信息

书名：<<重庆特色饮食/爱我重庆丛书/农家丛书>>

13位ISBN编号：9787562146667

10位ISBN编号：7562146667

出版时间：2009-9

出版时间：西南师范大学出版社

作者：仇一 等主编

页数：151

字数：108000

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>

前言

美食之都，创新之都 中国烹饪源远流长、博大精深。

在中华美食大家族中，重庆的餐饮有着独特的韵味。

重庆作为闻名中外的文化古城，其餐饮文化的内涵和形式都与重庆的历史文化精神相融合，与重庆的城市文明风格相匹配。

重庆城依山傍水，刚毅多情。

美丽的嘉陵江柔情多姿，雄伟的长江浩瀚汹涌。

滔滔江水培养出的重庆人热情爽快、率真耿直，巍巍高山让重庆人坚韧豪迈、创新求变。

重庆位于四川盆地东南部，属亚热带季风性气候，其特点是夏热冬暖，全年云雾多、日照少，秋季阴雨绵绵。

故重庆又有“火炉重庆”、“雾都重庆”之称。

“巴山夜雨”的美丽传说又给重庆增添了神秘的色彩。

渝菜，又称重庆菜，是一个较新的名词，由于历史的原因，渝菜只能作为川菜的一个部分。

而事实上，川菜中的许多菜品都源于重庆。

因为气候的原因，重庆的餐饮菜品中，麻、辣、苦、酸、甜样样齐全，色、香、味、美、鲜处处可见。

在菜品的烹饪方面，犹以麻辣为主要特色，有时候，餐桌上的每道菜品都有辣椒、花椒，几乎到了无菜不麻辣的地步。

辣子鸡、泉水鸡、麻辣鱼、花椒鱼、毛血旺、水煮肉片等大麻大辣口味的菜品，在全国各地的中餐菜谱上都占领了一席之地。

陶然居、阿兴记、菜根香、吴家菜馆等一批主营渝菜的企业，让渝菜不断发展壮大，受到国内外美食爱好者的好评。

渝菜已经成为当代中国餐饮的一大菜系，其鲜明的麻辣口味和多变的烹饪调制方法，为中国美食大家庭增添了新的风采。

重庆火锅中外闻名，它是中国美食大家庭中的一朵奇葩，它不仅受到重庆市民的喜爱，在全国也有众多重庆火锅的爱好者。

重庆火锅是重庆的城市象征，重庆人好吃辣椒、花椒的习惯，让重庆火锅火爆起来。

在重庆的大街小巷、城里城外，琳琅满目的火锅店，成百上千的火锅菜品，无不彰显重庆人的喜好与个性——越辣越麻越受人追捧。

以至于来重庆的外地人，如果没有吃上一次重庆火锅，就像没有到过重庆一般。

重庆的主人们宴请外地来的亲朋好友，两餐之内基本上就要安排一次重庆火锅。

重庆火锅在器具上，从传统的九工格火锅的多食客合食一锅，到鸳鸯锅的“一锅两制”红白分明和子母锅的“子慈母爱”内外有别的全餐制，再到当今小天鹅火锅推崇的“美人美”分餐式小火锅，重庆火锅演绎着“和而不同”的最高境界，并以勇于创新的姿态适应着社会发展和消费者需求的变化。

近十年来，在重庆小天鹅、德庄等一批重庆火锅品牌企业的带领下，重庆的火锅企业纷纷推出特许加盟的商业模式，通过品牌授权和管理输出，让重庆火锅走向全国，走向世界。

据重庆火锅协会的统计，在全国有近万家经营重庆火锅的餐馆，从业人员50多万人。

在2008年中国餐饮百强企业中，渝菜企业超过了川菜企业，重庆有15家餐饮企业榜上有名。

前30强中，重庆餐饮企业占了11家，其中火锅企业7家，渝菜企业4家。

一批重庆火锅知名品牌，如小天鹅、德庄、秦妈、刘一手、奇火锅、武陵山珍、骑龙、苏大姐、孔亮、齐齐、巴将军、谭英雄等，在品牌打造、连锁推广、模式创新、食品加工、教育培训、连锁物流等方面，你追我赶，不断进步，成绩斐然。

重庆火锅以其广泛的知名度和影响力，让重庆成了中外闻名的“美食之都”，全球最大的“火锅之都”和“麻辣之都”。

不可否认，麻辣口味已经转变成为重庆菜品、重庆火锅的主要特征，重庆人勇于创新、泼辣大胆、热情耿直、不惧风险和敢于超越的精神，被称为“麻辣精神”。

一方水土养一方人，一方风俗成就一方饮食。

重庆是一座美丽的历史文化名城，同时她更是一座时尚现代的文明之都，更是一座风味无穷的美食之都，更是一座敢想敢干的创新之都。

重庆的特色餐饮，正以她自己独特的魅力，迎接未来的变革与挑战。

内容概要

《重庆特色饮食》是在参考了杨文华著《吃在四川》、张正雄编《川菜实用技术教材》、徐康编《红油劲舞觅蜀风》、沈智敏编《重庆风味小吃》等书籍以及唐沙波的相关文章；《四川烹饪》、《中国烹饪》、《重庆晚报》、《重庆晨报》、《重庆商报》、《中国农家乐》等报刊杂志的相关文章；一些饮食、旅游、休闲、农家乐互联网站的相关文章的基础上编写而成的。全书共分四章，内容包括：源远流长、个性张扬的民俗食风，海纳百川、异彩纷呈的餐饮市场，淋漓酣畅、声蜚四海的“火锅王国”，瑰丽多姿、气韵生动的特色饮食。

《重庆特色饮食》由仇一、陈小林主编。

书籍目录

第一章 源远流长、个性张扬的民俗食风

- 一、走近重庆菜
- 二、重庆菜风味特色谈
- 三、永远的江湖，流行的菜
- 四、大器成晚吃小道高——重庆小吃

第二章 海纳百川、异彩纷呈的餐饮市场

- 一、重庆餐饮市场漫步
- 二、重庆美食街览胜
- 三、原生态餐饮撷英
- 四、农家乐食海拾贝

第三章 淋漓酣畅、声蜚四海的“火锅王国”

- 一、雅俗共赏的火锅美食
- 二、名燥天下的“火锅之都”
- 三、流光溢彩的火锅文化
- 四、如歌如梦的火锅传奇
- 五、火锅的营养吃法

第四章 瑰丽多姿、气韵生动的特色饮食

- 一、经典佳肴诠释不老传说
- 二、“江湖论菜”演绎回归与颠覆
- 三、田园土菜梦圆返璞归真
- 四、质朴清新的民族美食
- 五、小吃小点解读市井文化

后记

章节摘录

二、重庆菜风味特色谈 风味是什么？

用一句通俗的话来说，流行为“风”，滋味为“味”，一个地区“流行的滋味”就是风味。

华夏地域辽阔，各地民风食俗不同，也就有不同的风味。

有人大致总结了我国各地的食俗及口味特点：“南味甜，北味咸，东边辣，西边酸；南方米，北方面，沿海常常吃海鲜，江浙味淡多清鲜，闽菜爱用红糟腌，酸辣突出在湖南，麻辣味浓在川渝，重庆喜欢麻辣烫，贵州酸汤美名传，浓油赤酱上海滩，江西瓦缸味醇鲜，新疆烧烤重孜然……”可见风味既是“十里不同风，百里不同俗”的体现，也是“一方水土养一方人”的结果。

正是有了这么多的地方口味特色，才形成了各地方菜的不同风味，才使中华饮食文化丰富多彩。

在众多的地方风味中，重庆菜又是一种什么风味呢？

重庆地处四川盆地东边的丘陵地带，独特的地理气候，造就了巴渝居民耿直、豪爽的性格和“好滋味，尚辛香”的食风。

麻辣鲜香浓烈嬗变是重庆菜风味特色之一。

重庆人喜麻嗜辣，必然就有一大批适合其口味的菜肴产生。

重庆火锅辣椒通红，花椒酥麻，使重庆人天天在“红沸水、浪打浪”中生活。

火锅的麻辣烫鲜香以及由此衍生的水煮鱼、毛血旺、干锅鸡等改良火锅菜肴，活生生地把重庆人热情、耿直、张扬、火爆、豪爽的性格诠释得淋漓尽致。

重庆火锅以“同桌如家亲”的就餐形式，让人感受到了同享、同乐的和谐文化，以及豪放、张扬的码头文化。

与火锅同样以麻辣著称的“水煮”系列菜式，在食客中也有一大批“粉丝”。

荤料素菜一经“水煮”，便风味毕显，辣子鸡、沸腾鱼等江湖菜超量使用“三椒两精”，把麻辣味推向极致，辣傻了几多英雄。

辣椒出尽了风头，花椒也不甘寂寞，近年出现了一些在口感上有别于传统椒麻味的青花椒、鲜花椒菜肴，具有麻香幽幽，麻味柔和悠长的特点，给饕餮们带来了惊喜，如花椒兔、藤椒鸡等等，麻翻了不少豪杰。

能显示重庆菜风味特色的菜肴还有很多，如酸菜系列、泡椒系列、剁椒系列、水豆豉系列、老干妈系列、鱼香味系列等等。

这些系列中，大多数与辣椒、花椒有沾亲带故的关系，正所谓“麻辣横行天下，味道挟持江湖”，重庆菜在五味之中求平衡，在麻辣之中讲层次。

比如辣，重庆至少分四个味型：极辣，典型的就火锅；较辣，如灯笼鸡、红油兔丁；微辣，如家常海参、干烧鱼；香辣，如水煮鱼、芋儿鸡。

每一种辣都有独特的制作方法。

· 重庆菜的风味特色还表现在，用精湛的工艺烹制出能适应不同需要的美味。

重庆菜不但善调麻辣，而且讲究原汁原味，清鲜醇浓并重，以清鲜见长，擅长用汤。

众多的味型，能够因菜而异，该浓则浓，该淡则淡，口感清晰，浓淡分明。

如干烧鱼翅、白汁鱼肚、清蒸江团、大蒜鲶鱼、开水白菜等等，真是“一菜一格，百菜百味”。

小吃也是重庆菜风味特色的一个重要内容，市井小吃自然不能与宴席美点相提并论，但像烧饼、麻辣小面、豆腐脑、九园包子，这些小吃也许比时尚美点给人们的记忆更深刻。

多少人对重庆的各色小吃如数家珍，因为这里面维系着太多儿时的天真和快乐，蕴涵着人生无尽的酸甜苦辣，这些天真欢乐，这些酸甜苦辣，将成为记忆中最久远的财富。

重庆菜的风味特色是重庆民俗食风的缩影，泡菜是巴蜀居民生活必不可少的东西，几乎家家都有几个泡菜坛。

泡菜口感清新，解腻开胃，用泡菜可以佐餐下饭，常言道“好看不过素打扮，好吃不过咸菜饭”。

用泡菜作为辅料，还可以烹制出风味独特的美味。

另外，水豆豉、干咸菜、老腊肉、河水豆花这些来自乡间田园的土味，也是人们生活中离不了的食品。

这些从民间食俗中脱颖而出的菜品，无不打上民俗的烙印。

民俗文化和民间食俗是重庆菜风味特色赖以生存的土壤。

由于历史上民俗文化的沉淀，异地之间存在的饮食习惯的差异，使菜肴的风味呈多元化和多样化。这些异彩纷呈的风味，都张扬着各自不同的个性，从整个层面上看，每种风味都体现了某个地域菜肴的整体风格和饮食风貌，但每道风味菜又显示了它独具的品质和特色。

这种你中有我，我中有你的相互关系，构筑了一个完整的风味体系。

综上所述，重庆菜的风味特色可归纳为：个性鲜明，味感多样，麻辣中见柔和、清鲜中透醇厚、五味调和中显层次，不懈追求，敢于创新。

P6-9

编辑推荐

一方水土养一方人，一方风俗成就一方饮食。

重庆是一座美丽的历史文化名城，同时她更是一座时尚现代的文明之都，更是一座风味无穷的美食之都，更是一座敢想敢干的创新之都。

由仇一、陈小林主编的这本《重庆特色饮食》正以通俗易懂的文字，介绍了这座美食之都的民俗食风、餐饮市场、火锅文化及其特色饮食。

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>