

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，自然给您飘来沁人芳香的感受。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