

《舌尖上的饮食文化（“味觉中国”系列之一，四色全彩，近两百幅精美图片，全面系统展示中国饮食文化全景）》

书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2013年07月01日

开本：

纸张：

包装：

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787119083179

丛书名：味觉中国

内容简介

《舌尖上的饮食文化（图文全彩）/味觉中国》编著者刘志强。中国的饮食文化中除了八大菜系，更有数不清的小菜系，地方菜，私家菜，共同构成了庞大的饮食体系？中国菜注重色、香、味俱全，它不仅为了果腹，更是视为各种官能的享受。在视觉、嗅觉、味觉、触觉，乃至听觉上都兼顾，发明了炒、爆、熘、烧、焖、煨、烩、卤、煎、焗、贴、炸、烹、煮、氽、炖、煲、蒸、烤、腌、熏、涮、扒，以及凉拌、风干、泼琳等千姿百态的制作方式，使中国的菜谱立体化。中国菜从权力地位的体现，最终还原其最初功能——纯粹的生命需求，经过了数千年的发展。这个发展既是流变，也是赋予内涵。不但与“礼”的文化，“娱”的文化交融，还发展出养生、药用、保健方面的智慧。

目录

寻踪溯源说丰饷——饮食文化探源

有巢氏茹毛饮血

燧人氏教民熟食

伏羲氏首创烹饪

神农氏发掘草蔬

黄帝兴灶作炊

后稷教民稼穡

尧制石饼创面食

彭祖饮食养生

伊尹精研美食

食亦有道食思传——著名饮食思想

民以食为天

孔子的饮食思想

孟子的饮食见解

[显示全部信息](#)

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www.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)