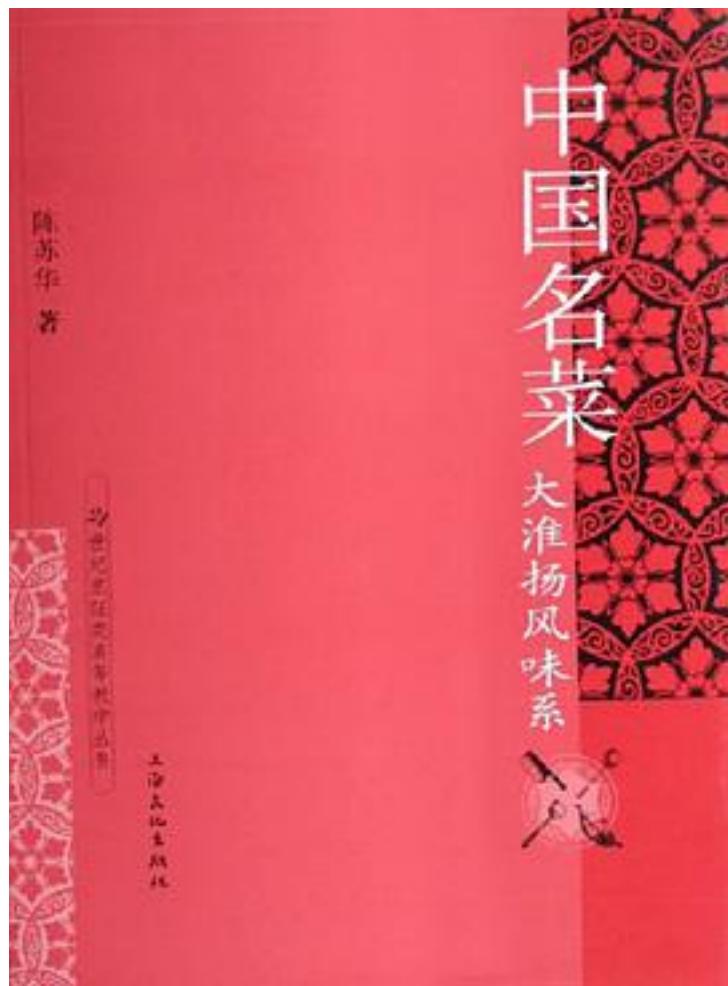


# 中国名菜



[中国名菜 下载链接1](#)

著者:陈苏华

出版者:上海文化出版社

出版时间:2006-3

装帧:

isbn:9787806469491

中国地域辽阔，物产丰富，千百年来，各地形成了具有各自地方特色的风味美食，有南方风味和北方风味之分，有“南甜北咸”之说，还有“八大菜系”、“四大名菜”等等

。这套《中华风味美食谱》，是为想要居家烹饪品食中华各地风味美食的朋友精心准备的，由美食专家郑重推荐！本书是系列之一，精选了上百种相对易于家庭烹饪的淮扬美食，相信通过书中详实、细致的指导，您一定能烹饪出一道道散发着醇香的美味淮扬菜。

淮扬开国宴，寻常百姓餐！

淮扬菜系与川、鲁、粤菜系并列为中国四大菜系，这是中国饮食文化区域风味分系现象的不争事实和客观存在。然而，究竟什么是淮扬菜系？它的源流、内容、性质迄今为止尚无清晰的认识，甚至有的人尚回避这一约定俗成的事实，一提起它便会产生误会，争论有之，莫终一是。于是在风俗文化物产气候相近相似的地区之间，以地方本位观点冠名的“菜系”新概念蜂拥而出，彼此壁垒相视，而忘记了饮食文化的同创共享规则。那许多诸如八大菜系、十二大菜系甚至三十大菜系或更多菜系，实际上大多数是你中有我，我中有你，属于同一饮食文化体系，搞得一个清晰的系统格局尤如乱麻而缕脉难清。在社会与自然科学高度发达的今天，我们对大菜系的研究不能局限在一个有限的时空中了，而应在整体文化背景下透视淮扬菜系的全部，在广阔的视野中获得更为清晰的认识。

作者介绍:

目录:

[中国名菜](#) [下载链接1](#)

标签

评论

---

[中国名菜](#) [下载链接1](#)

书评

[中国名菜\\_下载链接1](#)