

风味小吃1000样



[风味小吃1000样 下载链接1](#)

著者:张胜文

出版者:吉林科学技术出版社

出版时间:2007-4

装帧:平装

isbn:9787538414981

现在的多种名食源于远古的地方烹饪。本书概括说来，特点有五：

一、烹饪文化性。中国烹饪是技术、是科学、是文化，这种说法在人们以上中早已达成了共识。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。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。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。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。

作者介绍:

目录:

[风味小吃1000样 下载链接1](#)

标签

评论

[风味小吃1000样 下载链接1](#)

书评

[风味小吃1000样 下载链接1](#)