

知中·关于火锅的一切！



[知中·关于火锅的一切！_下载链接1](#)

著者:

出版者:中信出版集团

出版时间:2019-5

装帧:精装

isbn:9787508697512

《关于火锅的一切！》是《知中》系列8本特集书。火锅真的没有文化吗？从过去到现在，从产地到餐桌，这本书中有：

- ◎详解六类火锅，探寻火锅与在地人文风俗有什么关系
- ◎怎么吃火锅才够味？让主厨们告诉你火锅里的「讲究」
- ◎中国火锅的历史流变

◎解读火锅里的香料，探秘火锅味道的形成

◎人工炒制底料的秘诀pk工业化生产的底料制法

◎世界各地的火锅文化

火锅已经成为了中国的美食符号。从过去到现在，从产地到餐桌，知中的这本《关于火锅的一切！》特集是一本人文知识与实用指南并重的火锅宝典。书中包括火锅的历史起源，火锅器具及涮食方式的历史考证，中国主要的几类火锅所体现的风土人情及民风民俗。除了各种火锅，书中对组成火锅的元素也进行了解读，包括火锅的香料、底料的制作、食材的挑选等方面。本书还采访了众多火锅店主厨，解读火锅之味的本源及其中的“讲究”之处。

作者介绍:

「知中ZHICHINA」创立于2015年，是一个「有关东方中国的一切，探索中国」的内容品牌。伴随中国在全球经济体中的历史性崛起，了解中国，成为一个巨大而迫切的时代性需求。中国和世界的关系，变得重要，中国所代表的东方，也遇到的表述和沟通需求。

「知中ZHICHINA」将为有思考力兼具行动力的青年一代，提供有关中国的人文、文化、地理、艺术、商业、社会等一切重要议题内容的消费和服务。目前产品及服务有社交媒体账号微博：@知中ZHICHINA，微信：ZHICHINA2017和纸质出版物。未来或将提供视频节目、电视戏剧、论坛活动、官方站点、移动APP、自营电商等消费产品和服务。

目录: 目录

编辑的话

Words of Editors

中国火锅巡礼

The Types of Chinese Hotpot

中国火锅简史

The Brief History of Chinese Hotpot

知中《关于火锅的一切！》特集言论

ZHICHINA All About Hotpot! Expressions

火锅奇妙食材小辞典

Dictionary of Fantastic Food Material in Hotpot

01 中国历史上的火锅

Hotpot in Chinese History

02 从祭器到食具：火锅器具考证

Changes of Hotpot Utensils in History

03 底料就是火锅的魂！工业化时代的底料制造

Chafing dish is the Soul of Hotpot! The Product Manufacturing in Industrial Age

04 行家的锅底：火锅里的红与白

Authentic Broth: The Spicy Soup and Clear Soup in Hotpot

05 火锅经典蘸料大全

Classical Dip Sauce of Hotpot

06 火锅伴侣：我们吃火锅时在喝什么？

Hotpot's Partner: What Beverages Do We Have?

07 香料的奥义

The Spices in Hotpot

08 老北京涮肉：锅必是铜锅，肉必是羊肉

The Traditional Beijing Style Hotpot: Must Be Copper Pot with Mutton Slices

09重庆火锅里的红
TheRedinChongqingHotpot
10成都火锅：集川味大成者
ChengduStyleHotpot: CollectorofSichuanFlavors
11潮汕牛肉火锅：精细的流行
ChaoshanBeefHotpot: ThePopularFineFood
12牛肉丸手艺人淮叔：品质和信誉比生命更重要，这就是工匠精神
ChaoshanHandicraftsmanMr.Huai: TheSpiritofCraftsmanMeansQuality, andReputati
onOutweighsAnything
13广式打边炉：将简单的料理做到极致
CantonStyleHotpot: StaySimple, StayFabulous
14海南椰子鸡：南方料理的甘甜之味
HainanCoconutChickenSoup: theSweetTasteinSouthernCuisine
15臭味相投：台湾小火锅
SharetheSameRottenTaste: TaiwanHotpot
16云在青山缺处生：贵州酸汤鱼
TheGuizhouStyleHopot: FishinSourSoup
17辛甚曰辣：中国人食辣的历史
TheBriefHistoryofSpicyTasteinChina
18漫谈日本寿喜烧
AllAboutSukiyaki
19从草根到枝头：部队火锅的逆袭
FromHumbletoPopular: AReversalStoryofBudaeJigae
20冰天雪地里的温暖：瑞士奶酪锅
WarmthintheIceandSnow: SwissFondue
21现代火锅新形态
InnovationsofHotpotinModernLife
22在海外的中国火锅
ChineseHotpotAbroad
参考文献
REFERENCES
· · · · · (收起)

[知中·关于火锅的一切！_下载链接1](#)

标签

知中

饮食

美食

火锅

中国文化

杂志

2019

馋哭

评论

越来越下道了，堂而皇之做广告啊。

对火锅的描述完全不详细，百度词条都可以的东西我何必买本书。广告宣传占大部分。

各部分内容水准不一，甚至感觉读到了软文……

没什么是一顿美食解决不了的，尤其是火锅

厚厚一本，之前还是挺期待的，但不得不说食之无味。文字水准基本在线，也几乎没有看到错别字，但听上去有道理和听上去有用的废话太多了……有点负期待吧，中规中矩。如果是抱着期待翻开的，你可能得不到太多东西。

挺不错的，看着很有食欲，也增加了知识，收藏着，没事翻翻也蛮好的。Mook这东西，你对他不能要求太高的

文章的水平参差不齐

火锅是中国餐饮文化的专属符号，它的历史源远流长，早在华夏文明肇始之初，先民就开创了不血食的饮食习惯，历经数千年的发展，火锅已经成为中国餐饮业中最大的细分品类，占到中国餐饮行业的五分之一，而全国40万家火锅店提供了大量的就业机会，无论是以海底捞为代表的川渝火锅，还是食不厌精的潮汕牛肉火锅、广式打边炉，老北京铜炉涮羊肉，有饮水处必有火锅，温暖着每个人的胃。

读着玩@PRGeone

看饿了。

看饿了，但是咽炎基本告别红锅了…

看得想立刻吃火锅

尚飧

火锅店店主的采访写的出乎意料的不错

各种火锅

希望对热爱的东西多些了解是我买这本书的理由。可是一路看下来收获太少。我期待看到更多口碑平台查不到的东西，而不是硬广软广的堆砌，粗暴地列出火锅店必吃榜单。

选题很有趣。一来四川人在线打脸，串串和冷锅串串不能等同啊盆友！！不过越看越饿

、什么潮汕牛肉锅、打边炉都给我来一份。台湾臭臭锅是什么东西？羊和牛的部位名称也很好玩，可是最后有两个火锅店的图放反了啊_(:3」 ∠)_
每次看知中都怀疑校对死了（对不起我是陈述事实TUT）

不同火锅派系选锅具的历史，跟味道好不好吃一点关系都没有，大家都对。当科普文看，比较乏味。当猎奇文看，表达得又不够。

看饿了.

饿了……

[知中·关于火锅的一切！_下载链接1](#)

书评

[知中·关于火锅的一切！_下载链接1](#)