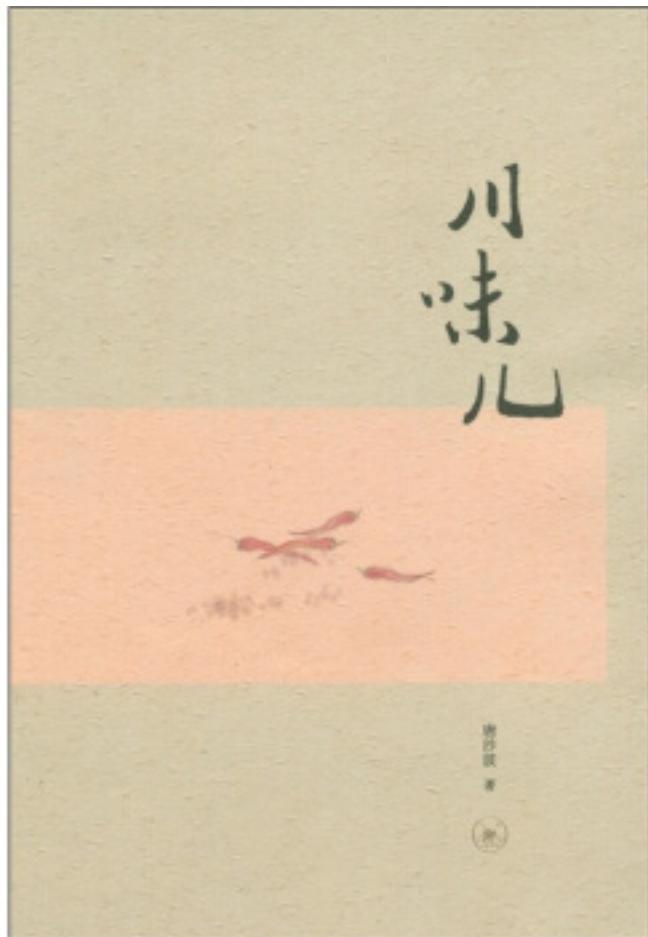


川味儿



[川味儿 下载链接1](#)

著者:唐沙波 著

[川味儿 下载链接1](#)

标签

评论

物流一如既往的给力，包装也完美，赞！

活动时候入手的，价格是最大的优势

京东活动期间购买京东活动期间购买京东活动期间购买

书包装很好，物流也很快，非常满意啦

物流依然很给力，包装也很好，送货师傅也热情

等了好久才采购回来……给家里长辈买的，书的质感不错，内容丰富。

了解四川饮食文化，还不错

川菜是四大菜系之一，在国外的知名度也极高，看看这本写川味的书能不能勾起我的食欲。

此用户未填写评价内容

闲来无事翻翻看很解馋

还不错的书，包装一般。

还不错，为了凑一套

信手翻翻长见识，吃货休闲专享。

好。 。 。 。 。 。 。 。

这本可以作为川菜的广告书了，呵呵。

包装完好，商品是正品，很好！

趁活动买了好多书，真的不错

内容不如预想的好。可读性差写。缺少著者本人的体味。

京东购物好给力，叠加神券好实惠。

收到了，都是四川的好吃的，雅鉴。

书很好，京东自营速度快！

书好速度快！京东物流大赞！

好东西，而且很便宜，活动给力。

好看，我喜欢看，不错。

不错，看着文字流口水。???

很好看的一本书。

不错,内容挺好的.....

还不错哦！还没来得及看

好看好看好看好看好看好看

！！！！不错！支持京东！！！！ 加油↖(^ω^)↗

活动购买的，很划算，还没看！

朋友介绍的一本书，书的内容比较丰富，描写比较详细，值得拜读。唯一缺点，书的封皮设计比较糙。

小册子很有趣味，四川的食文化，入门读物，很棒的

参加活动买的参加活动买的

效果不错，质量也不错，送货速度也快。

一本很有意思的关于四川饮食文化的读物。

是一套有情趣的小书，适合经常翻翻

这一套也是标准的大家小书 内容充实 排版实在！

我也很喜欢这本书。我也很喜欢这本书。

川菜这么多年一直流行大江南北，为什么？---因为一种“川味”，大家都爱！

在京东上买过好几本这类的书了，有时间一定都看完啊

内容给打60分，文笔太一般。

去年买过一本了，无意间又买了一本，喜欢川菜啊

川味叫作者写得令人垂涎，若果配几张白描的图片，应该更好。

还不错，正在看，适合休闲看

主要是带在路上没事时看一下的。。。。

三联闲趣坊，三联好书遇上京东活动，非常给力

这次搞活动加上用券 几乎是300-130 可以接受了

吃货必看，值得推荐，价格公道

给朋友买的，是个小吃货

还可以，并不像有些评论写的那样不堪

非常好的一套书，值得一读！！

上午下单，下班后就能收到。

顺手买的 图书类现在都比较全

没有去过四川的可以好好享受川味！

萨苏的书，一贯很有意思

从他人眼中看我的家乡，从旁人嘴里品我的乡愁。

配送及时，书是正版的，会继续在京东网购

挺有意思的一本书，慢慢读

还没开始读，送货快！

搞活动时买的，很不错。。

更多地了解了川味及文化。休闲的好书。

可以可以可以！！！！

快递快，服务很好，特别喜欢京东服务！

非常有意思的书，可惜有些美味已经没有了

一些系列的图书 其中一本 解闷看看

绝对的好书，推荐！值得一读！

很不错的书，很值得收藏的一本书。

作为一个吃货，能在文字中体会川菜的味道

好书，内容很不错，写的很透彻

正版，质量好 速度快 非常满意

美食、情趣、乐生活一个都不少

好吃 不错的书 唐沙波写的

正版，全新，包装不错，喜欢。

还没有看过，不过应该还好啦，随便看看

趁着活动时候赶紧入手，书还不错

川味辣味，就是这么一种味道。

一本了解川菜的书。希望能给大家一些乐趣。

喜欢谈饮食的书，吃不到，看看也好

活动时候入手价格还凑合

活动时候购入，价格还可以

值得一读的好书！令人向往的传统！！！

马上要去四川买来看看的

吃货必备的书籍之一.

活动时候购入，内容挺好的

活动购入价格相对划算书质量还不错

比京味儿辣，比京味儿鲜。

京东是购买书籍最佳的选择！

很不错。与川菜杂谈一起看，有味道

非常满意非常满意非常满意

川人川味，正在看，很深入

看完京味兒時候就很想看這本了

喜欢在京东有活动的时候购书

三联出的加上美食，让人爱不释手

必须在搞活动时候入手

非常好的书正版!!!

不错的东东，三联好书

帮同事买的，她很满意。

东西不错，给个满分。

川菜杂谈 了解四川风情

活动购入，价格还算便宜

活动购入，价格有优势

暂时还没发现缺点哦！

很喜欢很喜欢很喜欢很喜欢

不错的选择不错的选择

不错的书，拿分走人。

很喜欢很喜欢很喜欢很喜欢很喜欢很喜欢

看看，据说不错。。。。。。

还不错啦~~~~~

中国的饮食与文化，总是互相交织，互相影响，相得益彰。有文化，就有饮食，有饮食，就有传奇；文化与饮食。饮食与奇，成就了这本知识性、趣味性、实用性融为一体的饮食文化著作。

作者时而娓娓述说，讲述一个又一个的饮食传奇；时而恬然淡墨，描绘一幅又一幅的美食文化风情画。纵横捭阖的笔墨，亦庄亦谐的描写，使作品充满了灵性与弹性，具有画面感。重庆的市井风俗跃然纸上，饮食百味淋漓尽致地展现。

文人谈吃跟吃货谈吃，差别还是蛮大的……比起来还是喜欢《京味儿》多些

好书必须买。

不如车辐写的那本好。

看了一点，还行，和想象的不太一样，书皮有点脏了！~

川味儿是什么味儿？就是家常原料、红锅小炒，复合调料，让味蕾的感受发挥到极至。

关于川菜还是因袭前人的说法，不能写出一种酣畅淋漓的感觉，真是不舒服。

论川菜之长短，整得学术味十足，当散文看吧，还是可以的。

书的质量和印刷都不错！文采一般，不能望梁实秋汪真祺赵珩等人项背！

这本书是以川人的角度写川菜，鲜，香，麻辣。让人跃跃欲试。

写的还不错，但没想象中的好，比一些大家写的还是差些，如唐鲁孙的书

别据一格的美食故事，写的不错。

想要学习泰语，这套配MP3

喜欢，要是写得通俗点更好。再具体举些百年老店更佳

故事性不够强？说不上，感觉很散，貌似集结起来的

对爱书的人来说，脏书是多遗憾的事情啊，希望京东改善。

京东活动买入，很合适，有时间详读。

可读性挺不错，书的外观和印刷也还行。

挺好的一本讲美食的书，就是页数有点少了

喜欢封面，所以买来看看，希望不要让我失望

当菜谱看看也好！但比菜谱有趣！嘿嘿....!

看完了，感觉一般。看完了，感觉一般。

没有塑封，有点脏

名称：川味儿 ==好书哦哦

书的包装印刷确实不错

写的还不错的川味饮食文化小书。

读了几篇，有点意思

还行，就是偏小文艺了点儿。

美食书籍怎么看都有意思

帮别人买的！帮别人买的！

买来用来馋自己的，哈哈

川味儿川味儿川味儿川味儿

还行吧，留着看看.....

很好 很喜欢很好 很喜欢很好 很喜欢很好 很喜欢很好 很喜欢

好好好好好

川味儿川味儿川味儿川味儿川味儿川味儿

很喜欢的书~~~~~

非常好

好看，儿子看的

才看了一般，实在看不下去了，比唐鲁孙逯耀冬赵衍之类的作家差太多，我都不晓得他再写什么，同样是川味的书，比石光华的我的川菜生活差的不是一点半天，至少我不喜欢这本书，唉

作者写这本书过于勉强了，对于川味，根本没能概述清楚！也没有什么让人看得心动的部分！

感觉不如三联出的《京味儿》一书

《川味儿》内容简介：中国的饮食与文化，总是互相交织，互相影响，相得益彰。有文化，就有饮食，有饮食。就有传奇；文化与饮食。饮食与传奇，成就了这本知识性、趣味性、实用性融为一体饮食文化著作。作者时而娓娓述说，讲述一个又一个的饮食传奇；时而恬然淡墨，描绘一幅又一幅的美食文化风情画。纵横捭阖的笔墨，亦庄亦谐的描写，使作品充满了灵性与弹性，具有画面感。重庆的市井风俗跃然纸上，饮食百味淋漓尽致地展现《川味儿》内容简介：中国的饮食与文化，总是互相交织，互相影响，相得益彰。有文化，就有饮食，有饮食。就有传奇；文化与饮食。饮食与传奇，成就了这本知识性、趣味性、实用性融为一体饮食文化著作。作者时而娓娓述说，讲述一个又一个的饮食传奇；时而恬然淡墨，描绘一幅又一幅的美食文化风情画。纵横捭阖的笔墨，亦庄亦谐的描写，使作品充满了灵性与弹性，具有画面感。重庆的市井风俗跃然纸上，饮食百味淋漓尽致地展现《川味儿》内容简介：中国的饮食与文化，总是互相交织，互相影响，相得益彰。有文化，就有饮食，有饮食。就有传奇；文化与饮食。饮食与传奇，成就了这本知识性、趣味性、实用性融为一体饮食文化著作。作者时而娓娓述说，讲述一个又一个的饮食传奇；时而恬然淡墨，描绘一幅又一幅的美食文化风情画。

去过四川，去过九寨，自然也就去了成都正宗的川菜馆了！

去四川有坚决要去川菜馆的念头是缘于我对川味的喜爱。我们这个地方的人喜欢吃辣，于是对川菜就有了一种特别的偏爱，邹城人对川味的喜爱是有渊源的，在上个世纪五六十年代。那时候，济东、邹西发现了大煤田，国家决定组建兖州矿务局，大规模进行煤炭开发。一声令下，建设者们从全国各地云集邹城，尤其以云、贵、川居多，建设活动迅速展开。建设者们来了，留在老家的家属们当然不愿独守空房，纷纷千里寻夫，蜂拥而至。邹城逛遍了新鲜劲过去了，本身没有工作，总不能老是在家里呆着吧。西南人的勤劳立刻体现出来，于是就琢磨做点生意。做什么好呢邹城人多卖吃的。卖什么？最简单的当地面食——面条。根据观察，邹城人勇武、豪爽，唾沫星砸个坑，爱吃辣椒，有“能吃辣，能当家”之说；家乡四川也吃辣呀，并且是麻辣。那好，二者结合就是它了而且取了一个美丽的名字——川味面条。邹城川味面条就这样应运而生了。你还别说，邹城人对川味的喜爱超乎他们的想象，川味面条一问世，就以其方便实惠、麻辣鲜香、回味悠长等特点，赢得了邹城人的青睐，逐渐风靡邹城，辐射周边。

辣椒和麻椒是川味面条的灵魂，也是山东和四川精神的体现，少了这两样，则一切尽失。有邹城人到外地开面馆，挂出来的招牌上赫然写着“正宗邹城川味面条”，叫人忍俊不禁。其实，这种川味有了变异的味道，在我们看来只要麻、辣就算是川味了。真正的川味还没有吃过，你说到了成都能不寻访正宗的川菜馆吗。

这本书非常具有实践性，它有一些实用的技术指南。被分手之后怎么办？分手当自强。步骤有四：1.很难过是肯定的，但要给自己定期限，最长不过七天；2.不要追问，以官方理由为准；3.不要纠缠，因为纠缠会让对方很烦，且得到回复的可能性极小；4.不要死，不值得。有的人为了留住爱人使用苦肉计，他觉得使用苦肉计是自轻自贱的表现。真爱，不用使劲儿留，苦肉计留下的真爱，都是怂货。中你苦肉计的，也是怂货。

当然这些总结都是聪明人在岁月中，经历过受伤的痛苦，认真的思考，获得成长之后的人生总结，不聪明的人则生命不息，受伤不断。我想这就是聪明人和笨B的区别。

每个人都有青春，每个人也都在红尘中摸爬滚打。看完这本书我会去猜想：这本书对那些正在爱情中受伤的灵魂是一剂苦口但温柔的治愈良药；对那些已经从伤痛中走过来，

恢复光彩的人是一种成长的记录、分享与共鸣；但是对那些还没有在爱情的大学中受过一点伤的新鲜人是否有帮助，是否能够帮助他们日后免于碰壁，免于流泪，不受人生假象的欺骗与伤害？

张爱玲在文章说：“在人生的路上，有一条路每个人都非走不可，那就是年轻时候的弯路。不摔跟头，不碰壁，不碰个头破血流，怎能练出钢筋铁骨，又怎能长大呢？”确实如此，人生是个试错的过程，爱情也不例外。在滚滚红尘中，该做些什么、走怎样的路，每个人都应遵循着内心的声音一步步摸索出来，试错出来。摔倒了，爬起来；撞个头破血流，往后退；走岔了路，就退回来；走得太急，就慢一些；迷路了，停下来想想，再继续走。面对年轻人，我们这样的过来人不要患上“拦路虎”，因为拦了也没有用，唯有道一句“一路小心”。因为每一个人的人生都是不同的，每一个人的人生都要自己过，每一个人都有需要自己独自去完成的人生功课。因为经历，所以懂的。生命不息，红尘不止，仅以一程换一种懂得。愿天下所有不懂和懂得的人成长不止，长久幸福。

唐沙波而优雅却可以通过后天的努力来达成优雅不是30女人的专利也不是名门望族女子的专利而是每个女人一生的功课每个女人都有过优雅生活的能力川味儿如果上帝没有给你美貌那何不努力做到优雅来超越美貌呢如果你已经幸运地拥有美貌那何不用优雅来超越时光让这美貌历久弥新呢说到优雅再没有比法国中国的饮食与文化，总是互相交织，互相影响，相得益彰。有文化，就有饮食，有饮食，就有传奇文化与饮食。饮食与奇，成就了这本知识性、趣味性、实用性融为一体的饮食文化著作。作者时而娓娓述说，讲述一个又一个的饮食传奇时而恬然淡墨，描绘一幅又一幅的美食文化风情画。纵横捭阖的笔墨，亦庄亦谐的描写，使作品充满了灵性与弹性，具有画面感。重庆的市井风俗跃然纸上，饮食百味淋漓尽致地展现。女人尤其是巴黎女人更有资格诠释的而只有深谙法式优雅之道的中国女人中国的饮食与文化，总是互相交织，互相影响，相得益彰。有文化，就有饮食，有饮食。就有传奇文化与饮食。饮食与传奇，成就了这本知识性、趣味性、实用性融为一体的饮食文化著作。作者时而娓娓述说，讲述一个又一个的饮食传奇时而恬然淡墨，描绘一幅又一幅的美食文化风情画。纵横捭阖的笔墨，亦庄亦谐的描写，使作品充满了灵性与弹性，具有画面感。重庆的市井风俗跃然纸上，饮食百味淋漓尽致地展现。更懂中国女人的内心需求石楠曾在巴黎待过很长一段时间前前后后有八年之久所以对法国女人的时尚装扮以及为人处世之道了解得甚为透彻如果你像我一样看过石楠出国之前的照片那么石楠站在你面前的时候你一定认不出她来完全变了一个人——从略带些婴儿肥的青涩少女一下子蜕变成为了一位装扮得体谈吐风趣顾盼生姿的优雅熟女时间的原因固然存在但也不能否认漫长的法国生活对她的影响有多深远从外在到人生观幸福观希望每一个看到这本书的人都能通过这本小书一步一步从内到外走向优雅并从此改变自己枯燥乏味一成不变的生活拥抱完美幸福的人生大约五十八万年前，周口店的北京猿人学会了取火熟食。一万一千年前裴李岗人创制出陶器，其间化羽成禽，豢兽为畜，南国栽稻，北方播粟。继而酿果为酒，煮海成盐，又发现了酸梅香草，蜂蜜柘浆烹饪之术初成。三千三百年前的商殷之际，先民由手抓、用叉、用匕，到发明筷子，又产生了酱、产生了醋。至此，诞育原始火锅的物质条件已经具备。简言之，一只陶罐，或者陶釜，皆可盛煮汤汁，那么可以说陶烹时期即产生了火锅在半坡遗迹中，仰韶人挖坑为灶，一家人向火取暖，边煮边食也很自然，他们吃的或许就是火锅商殷青铜时期，王公贵族列鼎而食，对比今天，何其神似，是否火锅汉代有炊具日鑊斗，盆形，三足，附长柄，置火盆之上，其时，吃法上也正好出现了灌的形式，鑊斗仿佛暖锅模样。一字之

在书店看上了这本书一直想买可惜太贵又不打折，回家决定上京东看看，果然有折扣。毫不犹豫的买下了，京东速度果然非常快的，从配货到送货也很具体，快递非常好，很快收到书了。书的包装非常好，没有拆开过，非常新，可以说无论自己阅读家人阅读，收藏还是送人都特别有面子的说，特别精美；各种十分美好虽然看着书本看着相对简单，但也不遑多让，塑封都很完整封面和封底的设计、绘图都十分好画让我觉得十分细腻

具有收藏价值。书的封套非常精致推荐大家购买。

打开书本，书装帧精美，纸张很干净，文字排版看起来非常舒服非常的惊喜，让人看得欲罢不能，每每捧起这本书的时候

似乎能够感觉到作者毫无保留的把作品呈现在我面前。

作业深入浅出的写作手法能让本人犹如身临其境一般，好似一杯美式咖啡，看似快餐，其实值得回味

无论男女老少，第一印象最重要。”从你留给别人的第一印象中，就可以让别人看出你是什么样的人。所以多读书可以让人感觉你知书答礼，颇有风度。

多读书，可以让你多增加一些课外知识。培根先生说过：“知识就是力量。”不错，多读书，增长了课外知识，可以让你感到浑身充满了一股力量。这种力量可以激励着你不断地前进，不断地成长。从书中，你往往可以发现自己身上的不足之处，使你不断地改正错误，摆正自己前进的方向。所以，书也是我们的良师益友。

多读书，可以让你变聪明，变得有智慧去战胜对手。书让你变得更聪明，你就可以勇敢地面对困难。让你用自己的方法来解决这个问题。这样，你又向你自己的人生道路上迈出了一步。

多读书，也能使你的心情便得快乐。读书也是一种休闲，一种娱乐的方式。读书可以调节身体的血管流动，使你身心健康。所以在书的海洋里遨游也是一种无限快乐的事情。

用读书来为自己放松心情也是一种十分明智的。

读书能陶冶人的情操，给人知识和智慧。所以，我们应该多读书，为我们以后的人生道路打下好的、扎实的基础！读书养性，读书可以陶冶自己的性情，使自己温文尔雅，具有书卷气；读书破万卷，下笔如有神，多读书可以提高写作能力，写文章就才思敏捷；旧书不厌百回读，熟读深思子自知，读书可以提高理解能力，只要熟读深思，你就可以知道其中的道理了；读书可以使自己的知识得到积累，君子学以聚之。总之，爱好读书是好事。让我们都来读书吧。其实读书有很多好处，就等有心人去慢慢发现。

最大的好处是可以让你有属于自己的本领靠自己生存。

最后在好评一下京东客服服务态度好，送货相当快，包装仔细！这个也值得赞美下希望京东这样保持下去，越做越好

速度还是够快的，得加紧用功了同学推荐我买的这个果然不错，花了2个通宵通读了一遍！同学推荐我买的这个果然不错！

真心给力的一本书，喜欢这个作者！书质量很好，纸张不错！而且是活动买的，便宜啊。。。京那个东出品。正版。。。收藏用。物流挺好，派送迅速。快递态度ok。送货上门，服务好，速度很快，包装精美，每一本都有塑封，书很新

今天我在网上买的几本书送到了。取书的时候，忽然想起一家小书店，就在我们大院对面的街上，以前我常去，书店的名字毫无记忆，但店里的女老板我很熟，每次需要什么书都先给她打电话说好，晚上散步再去取。我们像朋友一样聊天。

坦白说这是我近几年来花最多时间去读的一本书，两天两万不吃不睡，50个小时时间一气呵成看完--回肠荡气、满腹沉重、欲罢不能。知道自己才疏学浅，为这样的书写评价不免有些班门弄斧的嫌疑，但是不写实在是对不住我两个晚通宵读了这样一本好书，好在笔记只是自己的笔记而已。喜欢这本书的，看过了就过了，没有读过且不敢兴趣的，暂且就此止步就是。

我对所有事情都有兴趣，所以我经常上当，在一个冷漠的社会里，你的热情在他们眼睛里就是不成熟。他们为面子活，你为兴趣活，你觉得你这样很开心，他们觉得你很无聊；你觉得你很真诚，他们觉得你在标榜自己。所以，我现在即使有兴趣也会装做“平常心”的样子，只是为了满足大多数人的思维方式，因为只有这样，他们才觉得我这个人比较可靠。激情永远不能放在口头上，放在口头上就是闷骚——马上就给你扣帽子。你必须一个巴掌上去，给人看到五根手指头，他们才觉得你和他们一样。一样了，接下去才可以交流。不一样就要培养，培养不出，就是你领不清——人生除了物欲和强迫之外，几乎一无所有。即便如此，还要相互误读、有时夹带了各种自嘲与挖苦。难怪当我读过这本书之后，竟会流泪。我的生命接下去的一切似乎只剩下白描了。我不会缝殓衣，也不会做小金鱼，更不会升天。杀掉三千多人对我来说也只是一个数字而已，我是多么

渴望生活呀，但生活却连看也不看我一眼，我被禁锢在羊皮纸里，因为我很孤独；因为我很孤独，所以我只能去那个地方……

天马流星拳、庐山升龙霸、钻石星尘拳，一个个熟悉的名称，让人联想起那个上课在桌上偷偷看漫画，体育课在操场操练的动作，好书，值得推荐！小时候爱看，但没钱，也就一直没能买齐。长大后赚钱了，所以就买了。不是当年小时候看的版本，不过有机会买到一整套回味一下还是不错的。

所感所悟——精彩呈现，得此鸳鸯谱，闪着智慧幽默的光。鸳鸯谱，靠谱。非常赞！正品！物流超快！好评

中公教育长期致力于开发具有实战意义的培训课程和辅导图书，引领着公考培训行业的革新浪潮。这本《国家公务员录用考试专业教材·行政职业能力测验》旨在通过对数量关系、判断推理、言语理解与表达、资料分析、常识判断五大专项的系统、深度的讲解，综合提升应试者对于五大专项知识的理解和认识水平，梳理核心考点，帮助考生掌握实战技巧，全面夯实专项能力，提高解题速度，最终获取高分，通过考试。本书内容有以下特色：%D%A 紧扣考纲 为您指明行测备考的核心策略%D%A

在本书编写过程中，我们组织业界名师反复交流讨论，在继承多年教学、实战经验的基础上，精心组织图书内容，涵盖考试的所有题型和考点，使其真正符合考试大纲的要求。在此基础上，根据对历年国考行测真题的分析研究，得出了国考命题中的核心考点和实战技巧。只有真正熟练掌握这些内容，才能实现快速解题。此外，国家公务员考试的命题呈现出“稳中求变”的整体命题特点，各部分试题的特点鲜明，呈现出一定的发展趋势，在本书的编写过程中，我们极力使图书内容符合这种趋势，来适应考试的发展变化。针对考纲内容和真题特点，我们总结出以下核心策略：%D%A

核心策略一：按照符合考试的知识体系复习%D%A

我们认为，行测考试的备考必须遵循符合考试的知识体系。以数学运算为例，其知识体系复杂，考点众多，多数考生都望而生畏。其备考应该按如下方式进行：在掌握算术基中公教育长期致力于开发具有实战意义的培训课程和辅导图书，引领着公考培训行业的革新浪潮。这本《国家公务员录用考试专业教材·行政职业能力测验》旨在通过对数量关系、判断推理、言语理解与表达、资料分析、常识判断五大专项的系统、深度的讲解，综合提升应试者对于五大专项知识的理解和认识水平，梳理核心考点，帮助考生掌握实战技巧，全面夯实专项能力，提高解题速度，最终获取高分，通过考试。本书内容有以下特色：%D%A 紧扣考纲 为您指明行测备考的核心策略%D%A

在本书编写过程中，我们组织业界名师反复交流讨论，在继承多年教学、实战经验的基础上，精心组织图书内容，涵盖考试的所有题型和考点，使其真正符合考试大纲的要求。在此基础上，根据对历年国考行测真题的分析研究，得出了国考命题中的核心考点和实战技巧。只有真正熟练掌握这些内容，才能实现快速解题。此外，国家公务员考试的命题呈现出“稳中求变”的整体命题特点，各部分试题的特点鲜明，呈现出一定的发展趋势，在本书的编写过程中，我们极力使图书内容符合这种趋势，来适应考试的发展变化。针对考纲内容和真题特点，我们总结出以下核心策略：%D%A

核心策略一：按照符合考试的知识体系复习%D%A

我们认为，行测考试的备考必须遵循符合考试的知识体系。以数学运算为例，其知识体系复杂，考点众多，多数考生都望而生畏。其备考应该按如下方式进行：在掌握算术基中公教育长期致力于开发具有实战意义的培训课程和辅导图书，引领着公考培训行业的革新浪潮。这本《国家公务员录用考试专业教材·行政职业能力测验》旨在通过对数量关系、判断推理、言语理解与表达、资料分析、常识判断五大专项的系统、深度的讲解，综合提升应试者对于五大专项知识的理解和认识水平，梳理核心考点，帮助考生掌握实战技巧，全面夯实专项能力，提高解题速度，最终获取高分，通过考试。本书内容有以下特色：%D%A 紧扣考纲 为您指明行测备考的核心策略%D%A

在本书编写过程中，我们组织业界名师反复交流讨论，在继承多年教学、实战经验的基础上，精心组织图书内容，涵盖考试的所有题型和考点，使其真正符合考试大纲的要求。在此基础上，根据对历年国考行测真题的分析研究，得出了国考命题中的核心考点和实战技巧。只有真正熟练掌握这些内容，才能实现快速解题。此外，国家公务员考试的

命题呈现出“稳中求变”的整体命题特点，各部分试题的特点鲜明，呈现出一定的发展趋势，在本书的编写过程中，我们极力使图书内容符合这种趋势，来适应考试的发展变化。针对考纲内容和真题特点，我们总结出以下核心策略：%D%A

核心策略一：按照符合考试的知识体系复习%D%A

我们认为，行测考试的备考必须遵循符合考试的知识体系。以数学运算为例，其知识体系复杂，考点众多，多数考生都望而生畏。其备考应该按如下方式进行：在掌握算术基

给爸爸的书，印的很好记得有一次，我独自一人出来逛街。逛了大半天，什么也没有买到，不是东西不合适，就是价格太高，就在我准备两手空空打道回府的时候，无意中发现前方不远处有一个卖小百货的商店，走上前去一看，商店里面正挂着一些极其精致漂亮的背包，那时为了不至于两手空空回去，我总想凑合着买点东西，经过一番讨价还价，便商定了价格，付了钱之后，我正准备拿起我相中的背包离开的时候，无意中发现背包上有一根拉链坏了，于是我又重新挑选了一个，正要转身离开，那店主居然耍赖说我还沒有付钱，硬拉着要我付钱，还说什么谁能证明你付了钱呢？没办法，我是自己一个人去的，旁边又没有其它顾客，谁能证明呢？天晓得。我辩不过她，只好愤愤不平地两手空空回去了。从那以后，我吃一堑，长一智，我就常常到网上购物了。发货真是出乎意料的快，昨天下午订的货，第二天一早就收到了，赞一个，书质量很好，正版。独立包装，每一本有购物清单，让人放心。帮人家买的书，周五买的书，周天就收到了，快递很好也很快，包装很完整，跟同学一起买的两本，我们都很喜欢，谢谢！好了，我现在来说说这本书的观感吧，网络文学融入主流文学之难，在于文学批评家的缺席，在于衡量标准的混乱，很长一段时间，文学批评家对网络文学集体失语，直到最近一两年来，诸多活跃于文学批评领域的评论家，才开始着手建立网络文学的评价体系，很难得的是，他们迅速掌握了网络文学的魅力内核，并对网络文学给予了高度评价、寄予了很深的厚望。随着网络文学理论体系的建立，以及网络文学在创作水准上的不断提高，网络文学成为主流文学中的主流已是清晰可见的事情，下一届的“五个一工程奖”，我们期待看到更多网络文学作品的入选。据说，2011年8月24日，京东与支付宝合作到期。官方公告显示，京东商城已经全面停用支付宝，除了无法使用支付服务外，使用支付宝账号登录的功能也一并被停用。京东商城创始人刘先生5月份曾表示京东弃用支付宝原因是支付宝的费率太贵，为快钱等公司的4倍。在弃支付宝而去之后，京东商城转投银联怀抱。这点我很喜欢，因为支付宝我从来就不用，用起来也很麻烦的。好了，现在给大家介绍两本好书：《电影学院037?电影语言的语法:电影剪辑的奥秘》编辑推荐：全球畅销三十余年并被翻译成数十种语言，被公认为讨论导演、摄影、剪辑等电影影像画面组织技巧方面最详密、实用的经典之作。|从实践出发阐明摄影机位、场面调度、剪辑等电影语言，为“用画面讲故事”奠定基础；百科全书式的工作手册，囊括拍摄中的所有基本设计方案，如对话场面、人物运动，使初学者能够迅速掌握专业方法；近500幅机位图、故事板贯穿全书，帮助读者一目了然地理解电影语言；对大量经典影片的典型段落进行多角度分析，如《西北偏北》、《放大》、《广岛之恋》、《桂河大桥》，深入揭示其中激动人心的奥秘；《致青年电影人的信:电影圈新人的入行锦囊》是中国老一辈电影教育工作者精心挑选的教材，在翻译、审订中投入了巨大的心力，译笔简明、准确、流畅，惠及无数电影人。二、你是否也有错过的挚爱？有些人，没有在一起，也好。如何遇见不要紧，要紧的是，如何告别。《莫失莫忘》并不简单是一本爱情小说，作者将众多社会事件作为故事的时代背景，俨然一部加长版的《倾城之恋》。“莫失莫忘”是贾宝玉那块通灵宝玉上刻的字，代表着一段看似完美实则无终的金玉良缘。叹人间美中不足今方信，纵然是举案齐眉，到底意难平。“相爱时不离不弃，分开后莫失莫忘”，这句话是秋微对感情的信仰，也是她对善缘的执念。才女作家秋微近几年最费心力写的一本小说，写作过程中由于太过投入，以至揪心痛楚到无法继续，直至完成最后一个字，大哭一场，才得以抽离出这份情感，也算是对自己前一段写作生涯的完美告别。

川菜是中国汉族八大菜系之一，也是最有特色的菜系，民间最大菜系，同时被冠以“百姓菜”。

起源于四川、重庆，以麻、辣、鲜、香为特色。川菜原料多选山珍、江鲜、野蔬和畜禽。善用小炒、干煸、干烧和泡、烩等烹调法。以“味”闻名，味型较多，富于变化，以鱼香、红油、怪味、麻辣较为突出。川菜的风格朴实而又清新，具有浓厚的乡土气息。著名代表菜品有：鱼香肉丝、回锅肉、麻婆豆腐、水煮鱼、夫妻肺片等等。

即四川菜系，分为以川西成都乐山为中心的上河帮，川南自贡为核心的小河帮，以及川东重庆为中心的下河帮。四川菜系各地风味比较统一，主要流行于西南地区和湖北地区，在中国大部分地区都有川菜馆。

川菜风味包括成都、乐山、内江，自贡等地方菜的特色，主要特点在于味型多样，即复合味的运用。辣椒、胡椒、花椒、豆瓣酱等是主要调味品，不同的配比，配出了麻辣、酸辣、椒麻、麻酱、蒜泥、芥末、红油、糖醋、鱼泡椒鸡脚

香、怪味等各种味型，无不厚实醇浓，具有“一菜一格”、“百菜百味”的特殊风味，各式菜点无不脍炙人口。川菜在烹调方法上，有炒、煎、干烧、炸、熏、泡、炖、焖、烩、贴、爆等三十八种之多。在口味上特别讲究色、香、味、形、兼有南北之长，以味的多、广、厚著称。历来有“七味”（甜、酸、麻、辣、苦、香、咸），八滋（干烧、酸、辣、鱼香、干煸、怪味、椒麻、红油）之说。川菜系因此具有取材广泛、调味多样、菜式适应性强三个特征。由筵席菜、大众便餐菜、家常菜、三蒸九扣菜、风味小吃等五个大类组成一个完整的风味体系。在国际上享有“食在中国，味在四川”的美誉。其中最负盛名的菜肴有：干烧岩鲤、干烧桂鱼、鱼香肉丝、廖排骨、怪味鸡、宫保鸡丁、五香卤排骨、粉蒸牛肉、麻婆豆腐、毛肚火锅、干煸牛肉丝、灯影牛肉、担担面、赖汤圆、龙抄手等。川菜中六大名菜是：鱼香肉丝、宫保鸡丁、夫妻肺片、麻婆豆腐、回锅肉、东坡肘子等。

擅长炒、滑、熘、爆、煸、炸、煮、煨等。尤为小煎、小炒、干煸和干烧有其独道之处。从高级筵席“三蒸九扣”到大众便餐、民间小吃、家常风味等，菜品繁多，花式新颖，做工精细。川菜烹调讲究品种丰富、味多味美的川菜，所以受到人们的喜爱和推崇，是与其讲究烹饪技术、制作工艺精细、操作要求严格分不开的。川菜烹调有四个特点：一是选料认真、二是刀工精细、三是合理搭配、四是精心烹调。在“炒”的方面有其独到之处。它的很多菜式都采用“小炒”的方法，特点是时间短，火候急，汁水少，口味鲜嫩，合乎营养卫生要求。菜肴烹饪看似简单，实际上包含着高度的科学性、技术性和艺术性，显示出劳动人民的无穷智慧和创造能力。

非常不错正是我想要的记得有一次，我独自一人出来逛街。逛了大半天，什么也没有买到，不是东西不合适，就是价格太高，就在我准备两手空空打道回府的时候，无意中发现前方不远处有一个卖小百货的商店，走上前去一看，商店里面正挂着一些极其精致漂亮的背包，那时为了不至于两手空空回去，我总想凑合着买点东西，经过一番讨价还价，便商定了价格，付了钱之后，我正准备拿起我相中的背包离开的时候，无意中发现背包上有一根拉链坏了，于是我又重新挑选了一个，正要转身离开，那店主居然耍赖说我还没有付钱，硬拉着要我付钱，还说什么谁能证明你付了钱呢？没办法，我是自己一个人去的，旁边又没有其它顾客，谁能证明呢？天晓得。我辩不过她，只好愤愤不平地两手空空回去了。从那以后，我吃一堑，长一智，我就常常到网上购物了。本来我这个地区就没货所以发货就晚了。但是书真的不错只要发货就很快就到，应该是正品
至少录音啊词语没有错，快递很快哦

继续努力，书已经送给门卫签收，不过快递员还打电话通知我，这样的服务态度真的值得其他的快递员学习，东京快递真的不错。好了，我现在来说说这本书的观感吧，坐得冷板凳，耐得清寂夜，是为学之根本；独处不寂寞，游走自在乐，是为人之良质。潜心学问，风姿初显。喜爱独处，以窥视内心，反观自我；砥砺思想，磨砺意志。学与诗，文与思；青春之神思飞扬与学问之静寂孤独本是一种应该的、美好的平衡。在中国传统文人那里，诗人性情，学者本分，一脉相承久矣。现在讲究“术业有专攻”，分界逐渐明确，诗与学渐离渐远。此脉悬若一线，惜乎。我青年游历治学，晚年回首成书，记忆

清新如初，景物历历如昨。挥发诗人情怀，摹写学者本分，意足矣，足已矣。据悉，京东已经建立华北、华东、华南、西南、华中、东北六大物流中心，同时在全国超过360座城市建立核心城市配送站。是中国最大的综合网络零售商，是中国电子商务领域最受消费者欢迎和最具有影响力的电子商务网站之一，在线销售家电、数码通讯、电脑、家居百货、服装服饰、母婴、图书、食品、在线旅游等12大类数万个品牌百万种优质商品。选择京东。好了，现在给大家介绍两本好书：一、致我们终将逝去的青春。青春逝去，不必感伤，不必回首。或许他们早该明白，世上已没有了小飞龙，而她奋不顾身爱过的那个清高孤傲的少年，也早已死于从前的青春岁月。现在相对而坐的是郑微和陈孝正，是郑秘书和陈助理是日渐消磨的人间里两个不相干的凡俗男女，犹如一首歌停在了最酣畅的时候，未尝不是好事，而他们太过贪婪固执地以为可以再唱下去才知道后来的曲调是这样不堪。青春就是用来追忆的，所以作者写的故事是来纪念。不是感伤懊悔，而是最好的纪念。道别的何止是最纯真的一段唯美，

而是我曾经无往不胜的天真青春啊。请允许吧，那时的少年，尽情言情。一直言情，不要去打扰他们，他们总有一天会醒来。告别青春，因为青春，终将逝去。陪你梦一场又何妨。二、写不尽的儿女情长，说不完的地老天荒，最恢宏的画卷，最动人的故事，最浩大的恩怨，最纠结的爱恨，尽在桐华《长相思》。推荐1：《长相思》是桐华潜心三年创作的新作，将虐心和争斗写到了极致。全新的人物故事，不变的感动、虐心。推荐2：每个人在爱情中都有或长或短的爱而不得的经历。暗恋是一种爱而不得，失恋是一种爱而不得，正在相恋时，也会爱而不得，有时候，是空间的距离，有时候，却是心灵的距离。纵然两人手拉手，可心若有了距离，依旧是爱而不得。这样的情绪跨越了古今，是一种情感的共鸣。推荐3：唯美装帧，品质超越同类书，超值回馈读者。《长相思》从策划到完成装帧远远领先目前市场上同类书，秉承了桐华一贯出产精品的风格，将唯美精致做到极致，整体装帧精致唯美，绝对值得珍藏。京东有卖。

我举以上例子想说的是，我们重庆人真的很傻很天真。是的，重庆人性格里天生就有一种不拘小节的粗野但是又天真善良没心机的因子，每当遇到这样的情况，就天真的以为别人是真不懂，不厌其烦的去纠错、去争辩，自以为在为家乡长脸做科普工作。其实他们是没搞明白，别人是在把你当猴耍呢。

所以，面对这样的情况，其实大可不必咄咄逼人，那样的效果只会适得其反让人反感。以退为进外柔内刚的还击才是王道。可惜，至今为止大部分重庆人还没明白这个道理。以至于把重庆比作台湾的论调流传于民间：说是都数典忘祖。“重庆人”这个身份也似乎名不正言不顺，不尴不尬。

重庆人可不可以写川菜？当然可以。只要你对川菜有研究，哪怕你是外地人、外国人你都有资格写。更何况重庆是堂堂川菜三大流派发源地之一。上河帮（川西成都乐山）、下河帮（川东重庆）、小河帮（川南自贡，也叫盐帮）是川菜的三大流派，而在实际生活中，重庆菜为代表的下河帮川菜影响力更甚，可以说，市面上流行的川菜大部分都是发源于重庆的下河帮川菜。

一般人谈论成都和重庆口味的差别，为了强调突出差别，很多人都会说：“成都更麻，重庆更辣”。我觉得是不对的。在我看来，重庆更麻更辣，重油重盐，大量运用泡椒等重口味调味品，讲究第一口的味觉冲击，口味强烈刺激到一种近乎变态的地步。而成都口味更含蓄更经典更绵长，更多的是“香辣”，麻辣程度适中，在菜里通常有鱼香、荔枝等口味的回甘，回味悠长。一个很显著的区别是：同样的菜，在成都，芝麻会大量运用在菜里，在重庆，芝麻的运用量近乎为0。

口味的差别也就跟两地人的性格差异是很相似的：川西坝子物产富饶，成都平原有都江堰的千年滋养，水旱从人，生活休闲安逸，富饶了千年。也养成成都人不温不火不紧不慢贪图安逸享乐的性格。成都府在农业社会一直都是四川的政治经济文化中心，相对来说是一种官府社会、市民社会，文明开化程度较高。而重庆大不一样，川东地区都是大江大河，高山隔阻，自然环境险恶，人民生活困苦，重庆的发展主要是得益于长江嘉陵江的水运，都是南来北往的贩夫走卒，纤夫背夫，码头之地，袍哥横行，三教九流汇聚于此，匪气重。加之重庆气候炎热潮湿，造成了重庆人性格火爆、浮躁、脾气大、性子急，又耿直又单纯，缺乏头脑和大智慧。

两地人性格的差异也表现在菜式上，成都的川菜主要以传统经典菜式为主。回锅肉、麻婆豆腐，该用什么料就是什么料，材料、比例都马虎不得，味道也讲究精益求精。而重庆菜就大相径庭了，还是以回锅肉为例，在成都配菜一定是经典的蒜苗；在重庆，就连餐馆老板都说不清会给你放什么，不管是蒜苗还是青椒，莴笋还是胡萝卜，老板随手一抓，有什么给你放什么。在成都，就是把菜谱上的传统川菜做得精益求精；而重庆人最擅长的就是发明，你想得到的想不到的食材和调料一组合，往一锅油里一煮，新菜品就出来了。可以这么说，重庆人发明菜，成都人琢磨菜。重庆人图新鲜，成都人把它做精。我个人其实是更偏爱成都口味的，受不了重庆的死麻死辣，以至于身边很多人都会嘲笑我：你是不是重庆人哦。

再说回这本书，那天在西西弗书店三联专架看到这本书，抽出来看，简单古朴的装帧设计，让人顿生好感。翻了翻内容，总觉得不对劲，不是自己想象中的那样，虽然引经据典往文化上靠，但总觉得来得不自然，而且通篇都是关于重庆的内容，感觉视野特别狭窄。再一看作者介绍，原来是重庆饮食协会的会长，还是重庆电视台《食在中国》的节目制片人，顿时明白是怎么回事了，尴尬再度袭来……

重庆这些年一直走在与四川“脱与不脱”的尴尬纠缠中，其实这还没有一个官方的论调和方向，但相当多人总想独立出来，致力于把重庆菜作为全国第九大单独的菜系“渝菜”来推广。我个人是非常不认同且认为得不偿失的。首先，“渝菜”并不能作为独立菜系得到全国广大人民的认同，在他们心目中重庆还是和四川是一样的。这也是我这篇文章最开头讲的那段对话的由来，最大的问题就是“不认同”。其次，重庆创立“渝菜”这块招牌就等于摒弃了“川菜”这块金字招牌，主动把自己从川菜队伍中开除出去，这是非常愚蠢的。重庆要强调自己的特色和品牌，就打“渝派川菜”和“江湖菜”的招牌就好了。“江湖菜”是重庆菜的最大特色，无论味道、选材、做法，都透着一股子浓浓的江湖气息：粗犷、豪放、野性十足。扛“渝派川菜”或者“江湖菜”的大旗，重庆才当之无愧。

显然，作者就是我上面说的那一派人，但又名不正，言不顺。看看这本书，视野狭隘，就像大多数重庆人或四川人一样，只关心自己头上的一片天，深度不够，缺乏沉淀和底蕴，叫《川味儿》实在是愧对书名。

这书选题还行，可读性很强。图文并茂地介绍了清末至民国时期天津地区最典型的各种画报的创刊日期、终刊时间、出版者、编辑人、纸质、装帧等，作者对其办刊宗旨、风格、特色等做了初步研究。这套砖书是最划算的，星战系列还有2个小人，二百多个散件，让我家那个小人控乐坏了，乐高的砖书真的不错，就是京东的品种总是要缺货，买的时候要看运气了，赶紧推荐几个朋友来买，下手慢的那个就没买到，又缺货了。儿童节作为礼品这个是再好不过的了，有玩具，有书看，寓教于乐，包装精美，乐高的东西，品质自然非同凡响。乐高拼砌玩具曾经伴随无数多孩子的成长，在孩子和家长的心目中，乐高代表的是快乐，是无限的想象，是创意的未来。乐高集团今天的成就，与他悠久的历史和企业文化有着密不可分的联系。

传说有位智者，他很富有，但他不去享受荣华，他为了不使乐高的绝版产品流失海外，他将自己所有收藏的老乐高汇集到一起，放入地下室，据说木箱中的宝物全部是乐高中的精品，宝藏年代久远，智者设置了暗道机关，等待他的子孙到来取出宝藏，目前5510和6949等珍稀乐高在北京某工艺馆展出陈列。

乐高公司的创立于丹麦的一个小城镇——比隆（Billund）。他的创始人克里斯第森先生（Ole Kirk Christiansen）出生于1891年，是一个出色的木匠，有着自己的木制加工厂。他为人忠厚，坚毅，性格乐观幽默，积极向上，这使他能够在30年代欧洲的经济危机时顺利的渡过难关。

1932年对于克里斯第森先生来说是艰难的，也是难忘的。经济大萧条冲击到丹麦彪隆，所有的手工艺人都接不到订单，他的木制厂辞退了最后一名工人。同一年，他失去了他的妻子，只有他和四个孩子相依为命，最小的孩子6岁，最大的孩子15岁。他开始懂得，生活不仅是一个美好的礼物，而且是一项艰苦的工作。但是他仍然对生活对事业保持着热情，勇于尝试新的机会和新的技术。他接受了工业协会的建议，开始生产家用产

品，作出了具有决定意义的改变——将他的木制厂的产品定位于玩具。他的决定受到了家人和朋友的一些反对，大多数人并没有认识到儿童玩具的重要性。但是克里斯第森先生认为玩具始终是孩子最重要的伙伴，无论何时，孩子都不能没有玩具。事实证明，他的决定是正确的，短短的几年这个木制加工厂就具备了成为国际性玩具公司的基础。京东当然非常快的，从配货到送货也很具体，快递非常好，很快收到书了。书的包装非常好，没有拆开过，非常新，可以说无论自己阅读家人阅读，收藏还是送人都特别有面子的说，特别精美；各种十分美好虽然看着书本看着相对简单，但也不遑多让，塑封都很完整封面和封底的设计、绘图都十分好画让我觉得十分细腻具有收藏价值。书的封套非常精致推荐大家购买。

打开书本，书装帧精美，纸张很干净，文字排版看起来非常舒服非常的惊喜，让人看得欲罢不能，每每捧起这本书的时候似乎能够感觉到作者毫无保留的把作品呈现在我面前。

作业深入浅出的写作手法能让本人犹如身临其境一般，好似一杯美式咖啡，看似快餐，其实值得回味

无论男女老少，第一印象最重要。”从你留给别人的第一印象中，就可以让别人看出你是什么样的人。所以多读书可以让人感觉你知书答礼，颇有风度。

多读书，可以让你多增加一些课外知识。培根先生说过：“知识就是力量。”不错，多读书，增长了课外知识，可以让你感到浑身充满了一股力量。这种力量可以激励着你不断地前进，不断地成长。从书中，你往往可以发现自己身上的不足之处，使你不断地改正错误，摆正自己前进的方向。所以，书也是我们的良师益友。

多读书，可以让你变聪明，变得有智慧去战胜对手。书让你变得更聪明，你就可以勇敢地面对困难。让你用自己的方法来解决这个问题。这样，你又向你自己的人生道路上迈出了一步。

多读书，也能使你的心情便得快乐。读书也是一种休闲，一种娱乐的方式。读书可以调节身体的血管流动，使你身心健康。所以在书的海洋里遨游也是一种无限快乐的事情。用读书来为自己放松心情也是一种十分明智的。

读书能陶冶人的情操，给人知识和智慧。所以，我们应该多读书，为我们以后的人生道路打下好的、扎实的基础！读书养性，读书可以陶冶自己的性情，使自己温文尔雅，具有书卷气；读书破万卷，下笔如有神，多读书可以提高写作能力，写文章就才思敏捷；旧书不厌百回读，熟读深思子自知，读书可以提高理解能力，只要熟读深思，你就可以知道其中的道理了；读书可以使自己的知识得到积累，君子学以聚之。总之，爱好读书是好事。让我们都来读书吧

有意思极了。调味多变，菜式多样，口味清鲜醇浓并重，以善用麻辣著称，并以其别具一格的烹调方法和浓郁的地方风味。《川菜》，介绍了川菜主要知识。川菜作为我国八大菜系之一，在我国烹饪史上占有重要地位，它取材广泛，调味多变，菜式多样，口味清鲜醇浓并重，以善用麻辣著称，并以其别具一格的烹调方法和浓郁的地方风味，融会了东南西北各方的特点，博采众家之长，善于吸收，善于创新，享誉中外。

四川菜历史悠久，在国内外都享有很高的声誉。四川古称巴蜀之地，号称“天府之国”。位于长江上游，气候温和，雨量充沛，群山环抱，江河纵横，盛产粮油，蔬菜瓜果四季不断，家畜家禽品种齐全，山岳深丘特产熊、鹿、獐、狍、银耳、虫草、竹笋等山珍野味，江河湖泊又有江团、雅鱼、岩鲤、中华鲟。川菜即四川地区的菜肴，是中国汉族四大菜系之一^[1]，也是最有特色的菜系，民间最大菜系，同时被冠以“百姓菜”。

起源于四川、重庆，以麻、辣、鲜、香为特色。川菜原料多选山珍、江鲜、野蔬和畜禽。善用小炒、干煸、干烧和泡、烩等烹调法。以“味”闻名，味型较多，富于变化，以鱼香、红油、怪味、麻辣较为突出。川菜的风格朴实而又清新，具有浓厚的乡土气息。著名代表菜品有：鱼香肉丝、回锅肉、麻婆豆腐、水煮鱼、夫妻肺片等等。即四川菜系，分为以川西成都乐山为中心的上河帮，川南自贡为核心的小河帮，以及川东重庆为中心的下河帮。四川菜系各地风味比较统一，主要流行于西南地区和湖北地区，在中国大部分地区都有川菜馆。川菜风味包括成都、乐山、内江，自贡等地方菜的特色，主要特点在于味型多样，即复合味的运用。辣椒、胡椒、花椒、豆瓣酱等是主要调味品，不同

的配比，配出了麻辣、酸辣、椒麻、麻酱、蒜泥、芥末、红油、糖醋、鱼香、怪味等各味型，无不厚实醇浓，具有“一菜一格”、“百菜百味”的特殊风味，各式菜点无不脍炙人口。川菜在烹调方法上，有炒、煎、干烧、炸、熏、泡、炖、焖、烩、贴、爆等三十八种之多。在口味上特别讲究色、香、味、形，兼有南北之长，以味的多、广、厚著称。历来有“七味”（甜、酸、麻、辣、苦、香、咸），八滋（干烧、酸、辣、鱼香、干煸、怪味、椒麻、红油）之说。川菜系因此具有取材广泛、调味多样、菜式适应性强三个特征。由筵席菜、大众便餐菜、家常菜、三蒸九扣菜、风味小吃等五个大类组成一个完整的风味体系。在国际上享有“食在中国，味在四川”的美誉；其中最负盛名的菜肴有：干烧岩鲤、干烧桂鱼、鱼香肉丝、廖排骨、怪味鸡、宫保鸡丁、五香卤排骨、粉蒸牛肉、麻婆豆腐、毛肚火锅、干煽牛肉丝、灯影牛肉、担担面、赖汤圆、龙抄手等；川菜中六大名菜是：鱼香肉丝、宫保鸡丁、夫妻肺片、麻婆豆腐、回锅肉、东坡肘子等。川菜中的高档精品菜基本集中在上河帮蓉派，其中被誉为川菜之王，名厨黄敬临在清宫御膳房时创制的高级清汤菜，常常用于比喻厨师厨艺最高等级的「开水白菜」便是成都川菜登峰造极的菜式。老成都公馆菜也是川菜中清淡高档菜的代表，“一菜一格，百菜百味”的“御府养生菜”，代表菜如香橙虫草鸭、醪糟红烧肉、刘公雅鱼等等。

著名菜品有开水白菜、麻婆豆腐、回锅肉、宫保鸡丁、盐烧白、川式粉蒸肉、青城山白果炖鸡、夫妻肺片、蚂蚁上树、蒜泥白肉、芙蓉鸡片、锅巴肉片、白油豆腐、烧白(咸烧白、甜烧白)、鱼香系列(肉丝、茄子)、鲃泥鳅系列(石锅鲃泥鳅)、盐煎肉、干煸鳝片、鳝段粉丝、酸辣鸭雪、东坡肘子、东坡墨鱼、清蒸江团、跷脚牛肉、西坝豆腐、魔芋系列(雪魔芋、魔芋烧鸭)、简阳羊肉汤、干烧岩鲤、干烧桂鱼、雅安雅鱼全席宴等，涉及到的上河帮火锅吃法有串串香、冷锅鱼，干锅有盆盆虾、盆盆鸡等。川北绵阳广元的饮食风格与成都乐山完全两样。

近些年，上河帮以海鲜食材及东部河鲜为原料创制了新派川菜，如香辣蟹，碧绿椒麻桂鱼、卞氏菜根香的泡椒墨鱼仔和泡菜半汤桂鱼；以四川山珍为主的山珍川菜，譬如石渠白菌炖土鸡、松茸素鳕鱼卷佐素鱼香茄子、松茸鸭翅。

[川味儿 下载链接1](#)

书评

[川味儿 下载链接1](#)