

# 南美洲饮食文化概况

# 目录

- 南美洲概况
- 巴西饮食文化概况
- 墨西哥饮食文化概况
- 其他地区饮食文化概况

南美洲地图



审图号：GS(2016)2943号

自然资源部 监制

# 南美洲概況

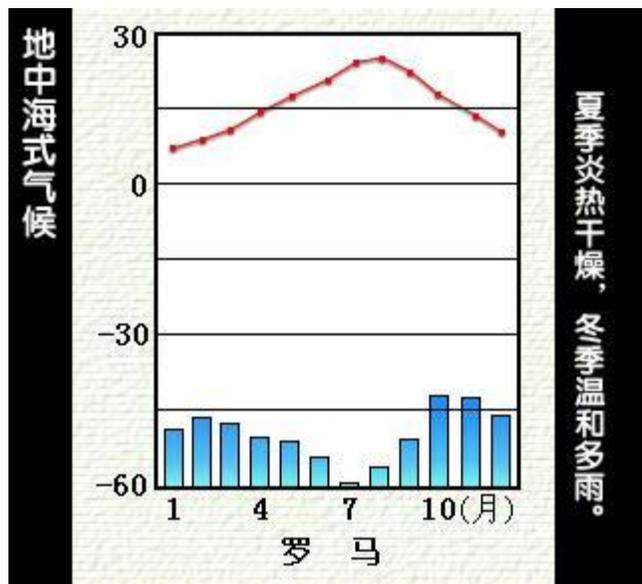
# 陆地面积第四大的大洲

南美洲地图

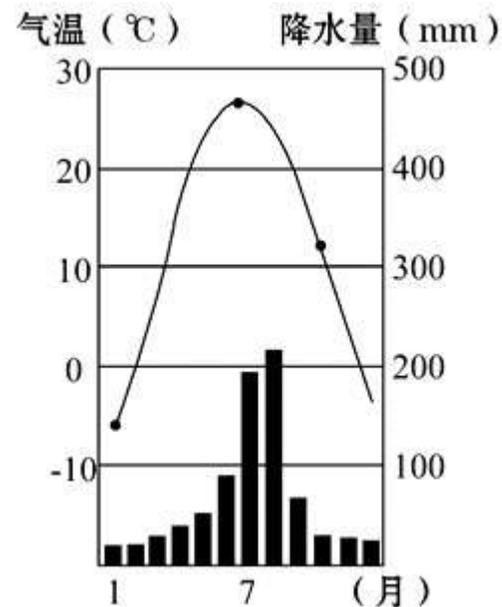


# 气候

- 西部热带沙漠气候和地中海气候



- 东南部亚热带季风和季风性湿润气候



- 全洲降水充沛

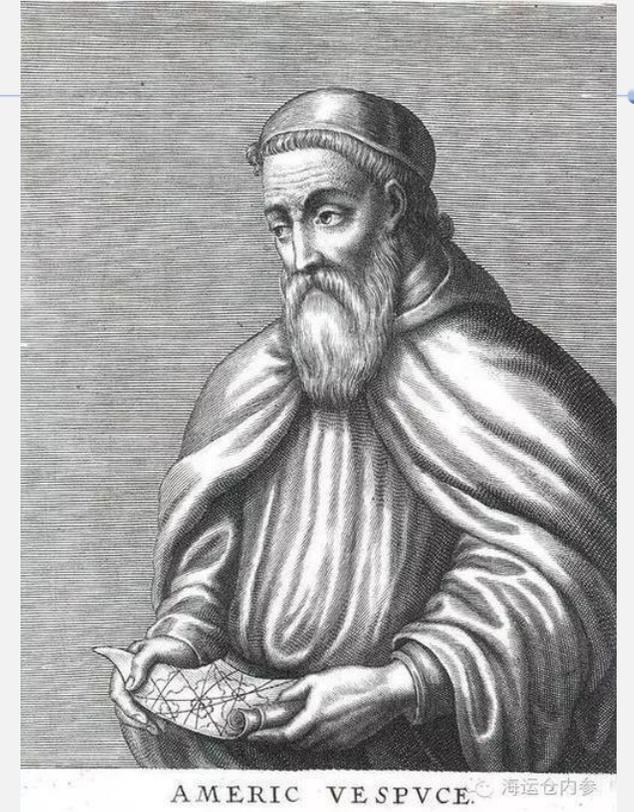
# 水系

- 源远流长、支流众多、水量丰富、流域面积广



亚马孙河面积最广、流量最大

# 南美洲历史



- 亚美利哥随同葡萄牙人奥赫达克服重重困难终于到达美洲大陆

# 印第安人是南美洲最早的开拓者

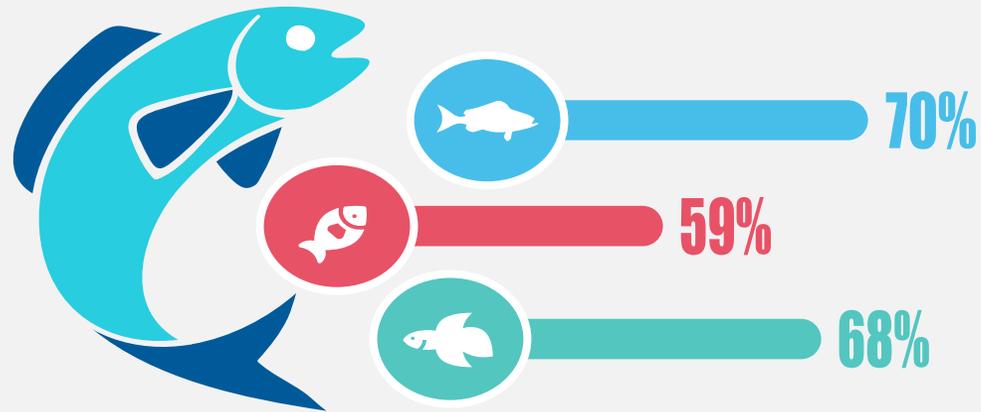
- 公元10世纪前后印加人建立了以秘鲁南部库斯科为中心的印加帝国
- 15世纪鼎盛时期，人口约900 ~ 1200万
- 工程：水利灌溉、交通驿道、建筑、手工业等方面也达到较高水平
- 栽培：玉米、豆类、马铃薯、木薯、昆诺阿藜等作物
- 驯养：骆马和羊驼



# 自然资源

---

- 水力资源
- 秘鲁沿海、巴西沿海为南美洲两大渔场：沙丁鱼，鳀和鲸，鲈、鲑、鳊、鲱、鲭、鳕等



# 农业

---

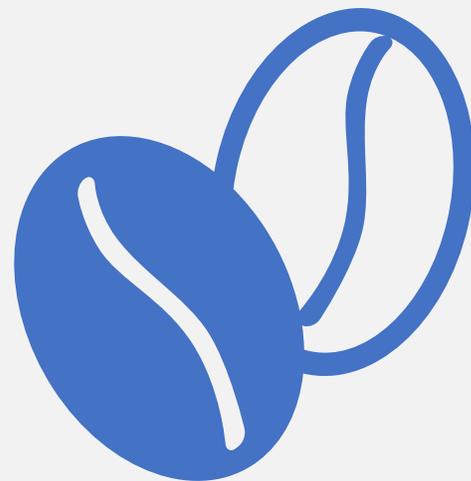
- 可可、向日葵、菠萝、马铃薯、木薯、巴西橡胶树、烟草、金鸡纳树、玉米、番茄、巴拉圭茶、辣椒等栽培植物的原产地。



# 巴西

---

- **甘蔗、香蕉、咖啡**分别占世界总产量的20.5%
- 巴西的咖啡和香蕉产量均居世界第一位
- 可可、柑橘均占世界总产量的25%左右，
- 巴西的可可产量居世界第三位；
- 剑麻产量居各洲第二位，主要产在巴西；
- 巴西木薯产量居世界第一位。
- 南美洲向世界提供所需咖啡、香蕉、蔗糖的绝大部分及大量的棉花、可可、剑麻等。



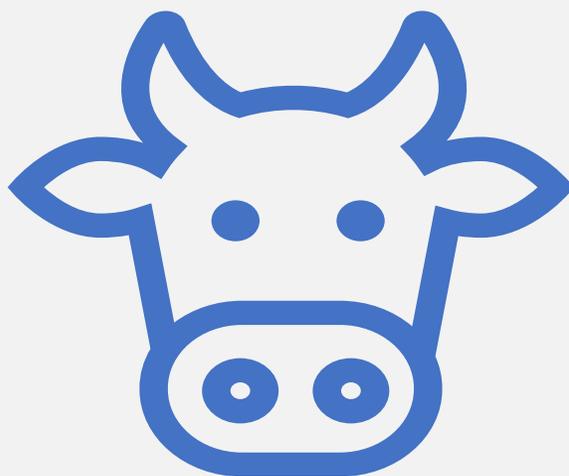
- 
- 巴西人喜欢饮**咖啡、红茶和葡萄酒**
  - 适合谈论的话题：**足球**、笑话、趣文等等



# 阿根廷

---

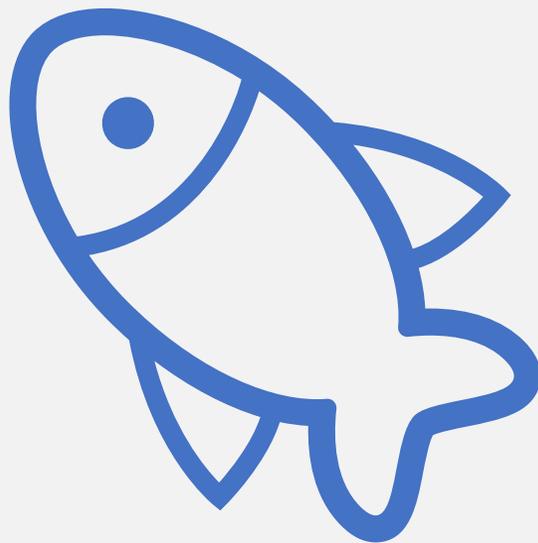
- 大量出口肉类和粮食。
- 牛、羊的总头数在世界上占重要地位。



# 秘鲁和智利

---

- 世界著名渔业
- 盛产鳀鱼、沙丁鱼、鳗鱼、鲈鱼、金枪鱼等国



# 智利人饮食

---

- 早餐：咖啡，吐司
- 午餐：量多质佳
- 下午茶：咖啡，吐司
- 晚餐：正式的晚餐



# 阿根廷

- 饮食：欧式西餐，以牛、羊、猪肉为主
- 饮料：红茶、咖啡、葡萄酒



# 小结

---

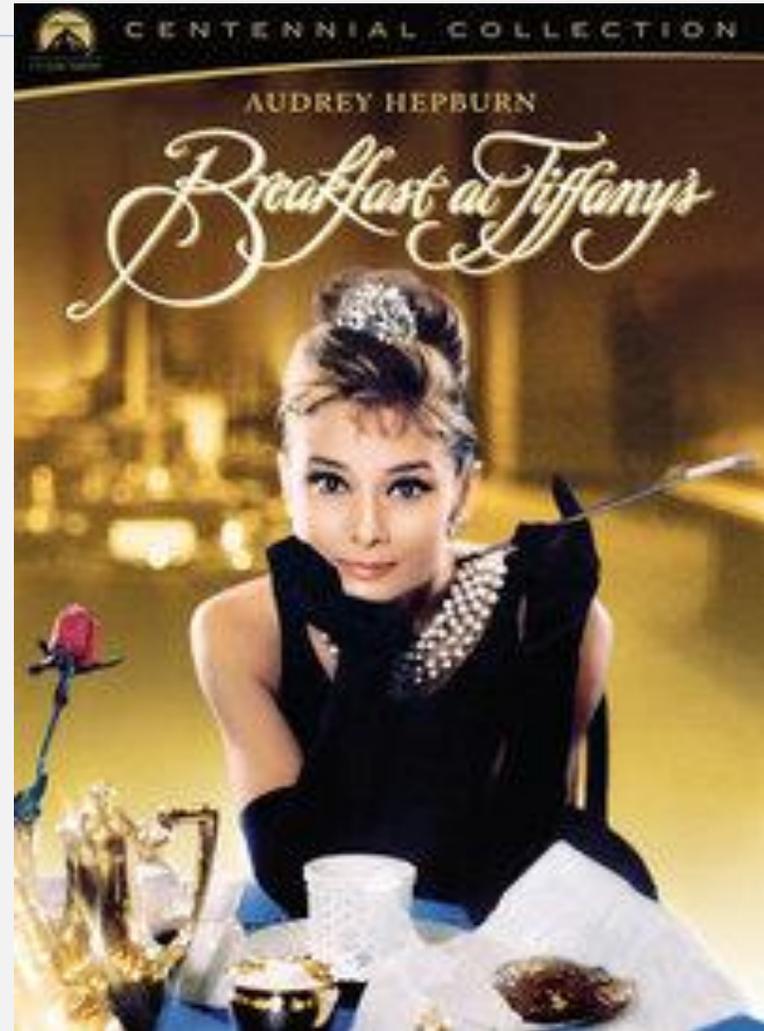
- 农业发达，玉米、豆类、马铃薯、木薯、昆诺阿藜等作物，驯养骆马和羊驼
- 在水利灌溉工程、交通驿道、建筑、手工业等方面也达到较高水平
- 自然资源丰富

# 巴西饮食文化概况



# 《第凡内早餐》

- 国别：USA美国(1961)
- 导演：Blake Edwards 布莱克·爱德华
- 主演：Audrey Hepburn 奥黛丽·赫本； Martin Balsam 马丁·鲍尔萨姆；
- Mickey Rooney 米基·鲁尼





## 二、巴西饮食文化概述

---

- 样式繁多，荟萃欧洲、美洲、非洲和亚洲的各地的文化
- 饮食上意大利和非洲的烹饪风格对巴西的影响特别深远

# 烹饪特色的区域

---

- 北部覆盖着浓密的亚马逊热带雨林，生物多样性使当地的食材特别丰富，亚马逊河盛产各种鱼类。
- 东北部受非洲和葡萄牙烹饪风格影响很大。
- 东南部主要为巴西本土人口，所谓的巴西烹饪风格通常指这一地区。
- 南部带有强烈的欧洲移民烹饪特色，南美大草原的肉产品丰富鲜美。
- 中西部最近才相对发展起来，猎户、渔夫和农场主的饮食逐渐被巴西其他地区的菜肴取代。

### 三、巴西饮食基本元素

稻米

豆类

干虾

椰子

干、咸鳕鱼

棕榈油

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/975024233142011121>