

<<中国饮食文化>>

图书基本信息

书名：<<中国饮食文化>>

13位ISBN编号：9787040251180

10位ISBN编号：7040251183

出版时间：2008-12

出版时间：李曦 高等教育出版社 (2008-12出版)

作者：李曦 著

页数：115

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## 前言

《中国饮食文化》第一版自2002年面世以来，因其较好地体现了课程改革、能力本位、实践导向、弹性学习的教材编写思想，受到全国广大师生的好评。

为了使本书更为完善，进一步适应职业教育教学改革和旅游专业发展的要求，经过广泛调研，我们在本书第一版的基础上进行了必要的修订。

本次修订本着“去旧换新、删繁就简、易懂、实用、利于教和学”的原则，主要做了以下三方面的调整：第一，为了引导学生顺利地进入学习，在每章开始增设了学习目标，便于学生对将要学习的内容和达到的目标有一个总体的了解。

第二，在每一节的开头使用相关的案例或资料引入，起一个“引子”的作用。

一方面能引起学生对本节知识的兴趣，另一方面使用“讨论”的方式，促使学生的思维活跃起来，带着问题进入学习。

第三，为了促使学生保持学习兴趣，也为了学生在轻松的环境中获得知识，我们在文中增加了相关的“知识链接”，如名人的言论、历史文献的叙述、媒体新公布的数据等，拓宽了视野，活跃了思维，扩大了文化内涵，补充了新知识。

修订后的教材总体仍保持原有的体系结构，总学时仍为36学时。

由于增加了以能力为主的选学内容，因此修订后的教材涉及的知识面更广，互动性更强，更具有先进性、科学性和实用性。

本书采用出版物短信防伪系统，用封底下方的防伪码，按照本书最后一页“郑重声明”下方的使用说明进行操作可查询图书真伪并赢取大奖。

本书同时配套学习卡资源，也按照本书最后一页“郑重声明”下方的学习卡使用说明，上网学习，下载资源。

由于编者水平所限，书中的不足之处在所难免，敬请读者多提批评意见。

## <<中国饮食文化>>

### 内容概要

《中国饮食文化（第2版）》是中等职业教育旅游服务与管理专业国家规划教材。全书共八章，内容包括绪论，饮食源流，中国烹饪原料与技术文化，中国饮食风味流派，中国酒茶文化，中国的食制、食礼与食俗，中国饮食审美，饮食与养生、哲学、政治、语言、文学等。

《中国饮食文化（第2版）》内容丰富，层次清楚，适用面广，理论联系实际，可操作性强。

《中国饮食文化（第2版）》是在2002年版本的基础上修订而成。

考虑到旅游职业教育及其专业课程本身的发展变化，在修订中，保持原教材的体系结构不变，增加了新内容，并增加了学习目标及案例导入。

与相应的职业资格标准的“应知”、“应会”相衔接，满足职业岗位的能力培养需要。

《中国饮食文化（第2版）》可作为中等职业学校旅游服务与管理专业教材，也可作为旅行社岗位培训教材和导游员等级考试用书。

书籍目录

绪论第一节 中国饮食文化概说第二节 中国饮食文化的基本特征思考题第一章 饮食源流第一节 中国古代饮食文化萌芽时期第二节 中国古代饮食文化形成时期第三节 中国古代饮食文化发展时期第四节 中国古代饮食文化成熟时期第五节 中国现代饮食文化思考题第二章 中国烹饪原料与技术文化第一节 中国烹饪原料文化第二节 中国烹饪技术文化思考题第三章 中国饮食风味流派第一节 中国饮食风味流派概述第二节 地方风味流派简介第三节 少数民族风味流派选介第四节 其他风味流派思考题第四章 中国酒茶文化第一节 中国酒文化第二节 中国茶文化思考题第五章 中国的食制、食礼与食俗第一节 中国的食制第二节 中国的食礼第三节 中国的食俗思考题第六章 中国饮食审美第一节 中国饮食审美的原则第二节 中国饮食审美思考题第七章 饮食与养生、哲学、政治、语言、文学第一节 中国的饮食养生第二节 饮食与哲学、政治、语言、文学第三节 饮食著述思考题

## 章节摘录

版权页：有人把中国烹饪文化概括为“吃的文化”，不是没有道理。

中国计算人数用“口”：“人口”、“户口”，饮食风味是“帮口”，挣钱谋生叫“糊口”。

中国是世界上人口最多的国家，填饱这么多的“口”，确实不是一件容易的事。

数千年的历史归根结底是解决“口”的问题，所以“吃”在中国显得格外重要——“有饭大家，吃”，就连宣传平等，也得落实到“吃”。

外国人见面的问候是“你好”，中国人见面问“吃了没有”；西方人接待客人，几道菜吃好便罢，中国人接待客人，饭菜不剩一大堆就会感到“没有面子”；外国人敬酒不劝酒，中国人敬酒、劝酒又强酒，不把客人喝倒不算招待好；外国人饭后茶一杯，中国人拿出整功夫喝；西方人吃饭主要看营养搭配，中国人吃饭主要看“味道如何”：外国人认为在吃上花太多时间是浪费，中国人认为在吃上下再人工夫都有意义，等等，这些就是中国吃的文化和外国吃的文化在浅显层次上的差异。

## <<中国饮食文化>>

### 编辑推荐

《中国饮食文化(旅游服务与管理专业)》可作为中等职业学校旅游服务与管理专业教材，也可作为旅行社岗位培训教材和导游员等级考试用书。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>