

<<烹饪概论>>

图书基本信息

书名：<<烹饪概论>>

13位ISBN编号：9787040298345

10位ISBN编号：7040298341

出版时间：2010-8

出版时间：陈光新 高等教育出版社 (2010-08出版)

作者：陈光新

页数：206

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>

## &lt;&lt;烹饪概论&gt;&gt;

## 前言

《烹饪概论》第二版自2004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、弹性学习的中职教材编写思想,受到全国广大师生的好评。

为了使《烹饪概论(烹饪专业)(第3版)》更加完善,进一步适应职业教育教学改革和烹饪专业发展的要求,经过广泛调研,我们在《烹饪概论(烹饪专业)(第3版)》第二版的基础上进行了必要的修订。

本次修订本着“删旧推新、去繁就简、案例解析、易懂实用、利教利学”的原则,主要从两方面做了修订。

一、内容方面对原有的章节进行删减与合并。

删除一些比较陈旧的内容,增加一些新的内容,如增加中国少数民族饮食风情介绍、各地名优特色食品、历届评酒会评出的名酒等。

二、体例方面为增加学生们的学习兴趣,扩大知识面,本次修订在各章节增加了引例、讨论、知识链接、资料备览,并增加大量复习思考题。

修订后的教材总体仍保持原有教材的体系结构,总学时仍为36学时,具体安排见下表(供参考),可根据具体情况在36学时的范围内灵活安排教学内容。

## &lt;&lt;烹饪概论&gt;&gt;

## 内容概要

全书分为“绪论：什么是烹饪”、“中国烹饪简史”、“中国烹饪原理和技术规范”、“中国菜品”、“中国筵宴”、“中国烹饪风味流派”、“中国饮食民俗”、“中国饮食文化”和“中国当代餐饮市场”等九章，主要从理论上论述中国烹饪史、中国烹饪工艺学、中国烹饪学和中国烹饪市场学的基本观点和常识。

《烹饪概论（烹饪专业）（第3版）》在编写中参照了行业主管部门颁布的中级工人技术等级标准。本次修订在保持原有教材体系不变的基础上，对原有内容进行整合，补充了新内容；在体例上增加了引例、讨论、知识链接、资料备览，增加了大量复习思考题。

《烹饪概论（烹饪专业）（第3版）》配套网络教学资源，通过封底所附学习卡，可登录网站获取相关教学资源。

学习卡兼有防伪功能，可查询图书真伪，详细说明见书末“郑重声明”页。

《烹饪概论（烹饪专业）（第3版）》可作为中等职业学校烹饪专业教材，还可作为厨师岗位培训教材和烹饪爱好者的自学读物。

## <<烹饪概论>>

### 书籍目录

第一节 中国烹饪的起源第二节 中国烹饪的发展第三节 中国烹饪的昌盛第四节 中国烹饪史的启示第一节 中国烹饪的要素和作用第二节 中国烹饪的民族文化特质第三节 中国烹饪的传统技术规范第四节 中国烹饪工艺的现代化第一节 中国菜品的属性与命名第二节 中国菜品的构成第三节 中国当代菜品流行潮与迷宗菜第一节 筵宴的特征和类别第二节 筵宴设计的原则与要求第三节 筵宴改革与试行分餐制第一节 什么是烹饪风味流派第二节 中菜主要流派第三节 中点主要流派第一节 饮食民俗概述第二节 年节文化食俗第三节 地方风情食俗第四节 宗教信仰食俗第五节 少数民族食俗第一节 饮食文化概述第二节 中国烹饪文化遗产第一节 中国当代餐饮市场的格局第二节 市场需要新型厨师第三节 时代呼唤“绿色餐饮”第四节 中国餐饮走向世

## &lt;&lt;烹饪概论&gt;&gt;

## 章节摘录

烹饪学是研究中国菜品及其生产与消费规律的科学。

重点是探讨菜品的时代气息、民族特色和东方情味。

从时间看，它要研究菜品的发展、饮食市场的变迁、饮食民俗的由来、饮食文化的成因、烹饪的理论建构以及中菜的国际地位；从空间看，它要研究烹调原料的利用、炊饮器皿的属性、烹调工艺的民族特征、菜品风味的环境色彩、各地筵宴的格局、菜系的相互影响、食物疗法的应用以及菜谱的编写方法。

总之，它要在纵横交叉的立体网络上，以菜品为核心，将相关专题串连起来，指导厨艺实践。

从属性看，烹饪学既是综合学科，又是边缘学科。

它建立在自然科学、社会科学基础之上，以相关的50多门学科作为理论基础。

例如，在原料开发、原料保鲜、菜点烹制、饮食保健等方面，它要利用农学、林学、园艺学、水产学、畜牧学、机械学、冷藏工艺学、风味化学、生理营养卫生学、中医食物治疗学、食品检验学以及海洋开发工程、生物遗传工程等的研究成果；而在探讨烹饪历史、饮食民俗、菜品审美、饮食消费等课题时，它又要利用历史学、考古学、宗教学、民族学、社会学、民俗学、心理学、工艺美术学、商品学、市场学。

## <<烹饪概论>>

### 编辑推荐

《烹饪概论(烹饪专业)(第3版)》是中等职业教育国家规划教材配套教学用书。

<<烹饪概论>>

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>