第一图书网, tushu007.com

<<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

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。

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

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。

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。

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