第一图书网, tushu007.com

<<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：9787501987672

10位ISBN编号：750198767X

出版时间：2012-6

出版时间：中国轻工业出版社

作者：赵建民 编

页数：192

字数：294000

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

内容概要

在餐饮文化产业发展与社会专业人才需求的背景下，我们为开设餐饮管理、饭店管理、中餐烹饪等专业的中等职业学校编写了《中等职业教育旅游服务类专业教材：中国饮食文化》专业教材，以供各中等职业学校相关专业教学使用。

《中等职业教育旅游服务类专业教材：中国饮食文化》的编写，一方面汇集了国内众多职业院校资深专业教师的经验积累与专家学者的集思广益，认真提炼编写内容；另一方面借鉴了已有的几种有关中国饮食文化的专业著作与同类教材的成果。

第一图书网, tushu007.com

<<中国饮食文化>>

书籍目录

第一章 中国饮食文化概论
第一节 中国饮食文化的含义
一、中国饮食文化的概念
二、中国饮食文化的意义
第二节 中国饮食文化的基本特征
一、饮食审美特征
二、饮食养生特征
三、饮食民族性特征
第三节 中国饮食文化的研究内容
一、中国饮食文化的内容
二、学习中国饮食文化的方法
第二章 中国饮食文化渊源
第一节 中国饮食文化起源阶段
一、原始烹饪方法
二、原始调味与筵饮
三、中国饮食文化起源阶段的特点
第二节 中国饮食文化初步形成阶段
一、中国饮食文化初步形成的历史背景
二、中国饮食文化初步形成阶段的主要特征
第三节 中国饮食文化丰富发展阶段
一、中国饮食文化丰富发展的背景
二、中国饮食文化丰富发展的特征
第四节 中国饮食文化走向成熟阶段
一、社会经济文化背景
二、中国饮食文化走向成熟的特征
第五节 中国饮食文化进入全盛阶段
一、饮食、烹饪原料丰富发展，品类繁多
二、烹饪加工、生产趋于现代化
三、现代营养科学对中国传统饮食产生的重大影响
四、中国饮食文化进入更广泛意义上的交流与融合
五、饮食市场空前繁荣与烹饪创新日新月异
第三章 中国饮食风味流派
第一节 中国饮食风味流派的形成
一、中国饮食风味流派形成的主要因素
二、中国菜肴体系应具备的条件
三、中国风味流派概况
第二节 中国黄河流域及其以北风味流派
一、鲁菜
二、豫菜
三、秦菜
四、京菜
五、辽菜
第三节 中国长江流域风味流派
一、川菜
二、苏菜

三、湘菜
四、徽菜
五、浙菜
六、沪菜
第四节 中国珠江流域风味流派
一、粤菜
二、闽菜
三、港台风味
第五节 中国其他风味流派
一、清真菜
二、素菜
第四章 中国饮食烹调技艺
第一节 烹饪工艺流程的构成
一、烹饪工艺流程的概念
二、中国烹饪工艺流程的构成
三、中国烹饪工艺流程示意图及其作用
四、中国面点工艺流程
第二节 热菜烹饪技法
一、以油为导热体的烹饪方法
二、以水为导热体的烹饪方法
三、以其他传热媒介为导热体的烹饪方法
第三节 冷菜烹饪技法
一、热制冷吃菜肴的烹饪技法
二、冷制冷吃菜肴的烹饪技法
第四节 面点烹饪技法
一、面团
二、面点成形方法
三、馅心的制作技法
四、面点熟制方法
第五章 中国酒文化与茶文化
第一节 中国酒文化
一、中国酒的起源与发展
二、酒的种类
三、中国名酒
四、酒与中国文学
第二节 中国茶文化
一、中国茶的起源与发展
二、中国茶的种类
三、中国名茶
四、中国茶艺
五、文人茶事
第六章 中国食礼与食俗
第一节 中国饮食礼仪
一、饮食礼仪概述
二、中国古代饮食礼仪
三、现代宴会礼仪
第二节 人生礼仪食俗

一、诞生礼仪食俗
二、婚嫁礼仪食俗
三、寿诞礼仪食俗
四、丧葬礼仪食俗
第三节 中华民族食俗与宗教食俗
一、民族食俗
二、宗教食俗
第四节 节日食俗
一、春季节日食俗
二、夏季节日食俗
三、秋季节日食俗
四、冬季节日食俗
第七章 中国饮食养生文化
第一节 中国饮食养生概述
一、中国饮食养生的起源与发展
二、中国饮食养生的原则与特点
第二节 中国饮食养生理论在菜肴制作中的应用
一、孔子饮食养生观在中国菜中的运用
二、“ 五味调和 ”是中国菜养生之道的基础
三、“ 大味必淡 ”是中国菜肴烹调的一贯主张
四、“ 四季养生 ”在中国菜肴中的实践运用
第三节 中国当代饮食养生观
一、现代营养学的运用
二、饮食卫生
参考文献

章节摘录

版权页： 也有很多人渐渐地习惯于食奶酪、羊肉，北方人也逐渐习惯了饮茶与吃鱼。
北方的名食以面食居多，而南方名食以米食居多。
即使饮茶普及后，南北方的烹茶工艺、饮茶方法也有很大不同。
唐代自陆羽后，南人渐习于研茶清煮，而北人仍惯于加料调烹，西北少数民族因食肉等原因，则更无清饮的习惯。
与其他地区相比，岭南食风更为奇异，《淮南子》说“ 越人得蚺蛇（蟒）以为上肴 ”，《岭南录异》中所载种种奇食怪味及食用方法奇特之事，反映了岭南之地饮食风俗的个性特征。
虽然在先秦的时候，荤素肴馔就有了分别，但形成流派则始于魏晋南北朝时期的南朝。
南梁时的梁武帝笃信佛教，以身事佛，且躬亲食素，对荤素菜肴形成流派起到了推动的作用。
他亲撰《断酒肉文》，号召天下万民食素，寺院素食渐成流派。
北方也受其影响，如《齐民要术》中记载了十余种素菜的制作技艺。
到了唐代，素菜制作出现了创新，出现以素托荤类的菜肴。
以素托荤，就是形荤实素，据《北梦琐言》记载，崔安替用面粉等素料，制出了豚肩、羊脯、脍炙等，生动逼真，可谓素菜荤制的开山鼻祖。
尤其值得注意的是这一时期，在秦汉食品雕刻的基础上，大型的艺术拼盘技艺已经出现，并且达到了相当高的7k平。
值得一提的是，这一时期的宫廷饮食与官府饮食在一定程度上得到了相当大的发展，形成了宫廷饮食风格与官府饮食风味。
一般来说，宫廷菜的制作技术只限于宫中，很难在宫外餐饮市场露面，因而很难遇到交流的机会，所以宫廷菜只是在皇族的范围内缓l曼地发展着。
至于官府菜，情况要好于宫廷菜的境遇。
有些官员与其厨师共同研制独具自家风味的菜点，所以比起宫廷菜，官府菜的发展不仅快，而且呈现出百花竞放之势。
市肆菜的主要特点是它具有商业性经营的灵活性，如在长安，就可看到南北东西以至国外传进的许多食品，并形成了巨大的消费市场，即使是官府食品，也可以在市肆上仿制出来。
如果说，先秦时期的宴会带有更多的制度色彩与礼仪规范意义的话，那么，汉唐时期的宴席更与社会经济的兴旺发达有着直接关系，所反映的是社会稳定与经济繁荣的景象。
西汉在“ 文景之治 ”以后，宫中常设宴饮之会，贵族宴会更是频繁。
1973年，四川宜宾崖墓画像石棺内发掘出“ 厨炊宴客图 ”，在挂有帷幔的屋内，正壁左角上挂有猪腿、鸡、鱼和一地器物，其下一人跪坐，操刀在俎上剖鱼。
屋内地上置一物，似是炉灶。

编辑推荐

《中等职业教育旅游服务类专业教材:中国饮食文化》以供各中等职业学校相关专业教学使用。

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