第一图书网, tushu007.com

<<饮食文化概论>>

图书基本信息

书名：<<饮食文化概论>>

13位ISBN编号：9787506455107

10位ISBN编号：7506455102

出版时间：2009-3

出版时间：冯玉珠、 沈博 中国纺织出版社 (2009-03出版)

作者：冯玉珠，沈博 编

页数：300

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

第一图书网, tushu007.com

<<饮食文化概论>>

前言

饮食是人类生存和提高身体素质的首要生活需要，同时，“ 食 ”作为旅游的六大要素之一，素来为中外游客所关注。
人们外出旅游，异地的山川、名胜固然是其寻觅的主要目标，但富有当地特色的饮食文化无疑会大大丰富游客的旅游内容，增加旅游的情趣。
旅游离不开饮食，它们互为花叶，相得益彰。
我国饮食文化源远流长，博大精深，是中华民族宝贵的文化遗产，也是中国旅游资源的重要组成部分，蕴藏着巨大的消费潜力。
深入挖掘饮食文化资源，发展特色旅游项目，把饮食文化与旅游活动很好结合，对提升饮食文化的经济价值，促进旅游业和餐饮业发展，具有重要意义。
本教材比较详尽地阐述了旅游过程中会涉及的饮食文化知识。
主要内容有十五章：第一章绪论、第二章饮食原料文化、第三章主食面点文化、第四章菜肴文化、第五章烹调文化、第六章酒文化、第七章中国茶文化、第八章宴席文化、第九章饮食器具文化、第十章饮食保健文化、第十一章饮食文化代表人物、第十二章饮食风俗文化、第十三章饮食礼仪文化、第十四章国外饮食文化概述、第十五章饮食文化交流与比较。

第一图书网, tushu007.com

<<饮食文化概论>>

内容概要

饮食是人类生存和提高身体素质的首要生活需要，同时，“ 食 ”作为旅游的六大要素之一，素来为中外游客所关注。
人们外出旅游，异地的山川、名胜固然是其寻觅的主要目标，但富有当地特色的饮食文化无疑会大大丰富游客的旅游内容，增加旅游的情趣。
旅游离不开饮食，它们互为花叶，相得益彰。
我国饮食文化源远流长，博大精深，是中华民族宝贵的文化遗产，也是中国旅游资源的重要组成部分，蕴藏着巨大的消费潜力。
深入挖掘饮食文化资源，发展特色旅游项目，把饮食文化与旅游活动很好结合，对提升饮食文化的经济价值，促进旅游业和餐饮业发展，具

第一图书网, tushu007.com

<<饮食文化概论>>

书籍目录

第一章 绪论第一节 饮食文化概述一、饮食文化的概念二、饮食文化的特征三、饮食文化的功能第二节 中国饮食文化的历史演变和民族传统一、中国饮食文化的历史演变二、中国饮食文化的民族传统第三节 饮食文化和旅游的关系一、饮食文化是旅游业存在和发展的基础二、旅游活动促进饮食文化的交流与发展三、饮食文化旅游方兴未艾第二章 饮食原料文化第一节 饮食原料的基本概念一、饮食原料的含义二、饮食原料的名称第二节 饮食原料的发展历史一、饮食原料发展概况二、饮食原料的来源第三节 饮食原料的主要类别一、粮食二、蔬菜三、果品四、畜类五、禽类六、蛋乳类七、水产品八、干货九、调味品第四节 饮食原料资源的开发与保护一、饮食原料资源的开发利用二、饮食原料资源的保护第三章 主食面点文化第一节 中国主副食文化的形成一、粮食作物的发现和种植之始二、五谷说和南北主食格局的形成三、丰富的米食、面食四、多彩的副食第二节 中国面点的内涵与风味流派一、中国面点的内涵二、中国面点的技术特点和文化特色三、中国面点的分类和风味流派第三节 中国面点的主要形态一、饼二、饺子三、面条四、馒头五、烧卖六、麻花七、米线八、饭九、粽子十、粥第四章 菜肴文化第一节 菜肴的种类和命名一、菜肴的概念二、菜肴的种类三、菜肴的命名第二节 菜肴的起源和发展一、先秦时期二、秦汉时期三、魏晋南北朝时期四、隋唐五代时期五、宋元时期六、明清时期第三节 中国菜肴的地方风味流派一、地方风味流派的标准和成因二、地方风味流派的划分三、中国菜肴地方风味流派简介第四节 宫廷菜与官府菜一、宫廷菜二、官府菜第五节 菜肴文化与旅游的结合一、菜肴中的烹饪故事与旅游相结合二、菜名的主题创意与旅游相结合三、菜肴的表现形式与旅游相结合四、推介、开发系列特色菜肴与旅游相结合第五章 烹调文化第一节 烹和食物加热技术一、“烹”字概说二、“火候”的含义三、食物加热技术第二节“调和鼎鼐”的调和原理一、五味调和二、饮食与时间、季节的协调三、配餐与饮食搭配四、味的渗透第三节“适口者珍”的品味标准一、“味”的概念和调味的历史二、中国传统调味理论第四节 中国烹调技艺的基本特点一、讲究选料、注重配伍的科学理念二、强调分档用料、一料多用的节约意识三、精于刀工与火候的整体把握四、表演性强的操作过程五、以热为主的熟食风格六、以味为核心的烹调效果七、追求造型与色彩俱美的视觉感受第六章 酒文化第一节 酒的历史与发展一、酿酒起源的传说二、各类酒的起源与发展第二节 酒品一、酒品风格的形成二、中国名酒三、名酒的评定第三节 酒与文化一、酒的社会功能二、酒令与酒德三、酒与文学艺术第四节 酒文化与旅游一、酒文化与旅游联姻由来已久二、中国酒文化旅游资源三、开展酒文化旅游的途径第七章 中国茶文化第一节 中国茶文化的形成与发展一、茶文化的起源二、茶文化的形成三、茶文化的兴盛四、元明清三代茶事的发展与变革五、现代茶文化的发展第二节 茶叶的制作与名茶一、绿茶……第八章　宴席文化第九章　饮食器具文化第十章　饮食保健文化第十一章　饮食文化代表人物第十二章　饮食风俗文化第十三章　饮食礼仪文化第十四章　国外饮食文化概述第十五章　饮食文化交流与比较参考文献

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

第二章 饮食原料文化第1节 饮食原料的基本概念一、饮食原料的含义饮食原料是指通过加工可以制作主食、菜肴、面点、小吃等各种食物的可食性原材料，如粮食、蔬菜、果品、畜禽肉、鱼、虾、蟹、调料等。
饮食原料是饮食品加工的物质基础。
要想制作出美味可口的菜点，保证菜点的质量，就必须选择品质佳好的饮食原料。
作为饮食原料，必须要安全、卫生，必须具有营养价值和良好的口感，同时要符合有关法律、法规。
二、饮食原料的名称（一）饮食原料的命名方法饮食原料绝大多数是生物性原料，其命名一般按照生物学的命名方法。
按照国际命名法规的规定，给已知的每一种生物制定的世界统一使用的科学名称，称为“学名”。
每种生物只能有一个正确的学名，不管其来源如何，一律用拉丁文处理，在印刷品中均排斜体字，手写时下面画横线。
除了学名以外，其余无论是何种语言、何种文字的名称均称为“俗名”。
因此，某一种生物不管有多少中文或外文名称，除了拉丁文学名外都是俗名。
（二）饮食原料名称的复杂和混乱现象由于饮食原料种类繁多，分布地域辽阔，加之时代变迁，各时代对饮食原料的认识程度不同，各地区用料习惯和饮食原料的名称称谓不同，俗名较多，以及文献记载抄录中的疏误，使许多饮食原料的名称出现复杂和混乱的情况。

第一图书网, tushu007.com

编辑推荐

《饮食文化概论》由中国纺织出版社出版。

第一图书网, tushu007.com

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