

<<中外饮食文化>>

图书基本信息

书名：<<中外饮食文化>>

13位ISBN编号：9787509620526

10位ISBN编号：750962052X

出版时间：2012-7

出版时间：经济管理出版社

作者：隗静秋 编

页数：265

字数：305000

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>

<<中外饮食文化>>

内容概要

隗静秋编著的《中外饮食文化(第2版)》在对饮食文化的概念、功能、现状作简要介绍, 本书注重知识的系统性、科学性, 但又不落窠臼, 有所突破与创新, 并与实用性有机结合, 资料翔实, 通俗易懂; 既重视中国饮食文化的辉煌历史和鲜明的时代特征, 又着重阐述了世界上主要国家的饮食文化, 对于中外饮食文化的交流亦有介绍, 从而实现了中外饮食文化的对比, 凸显了两者之间的差异。

<<中外饮食文化>>

书籍目录

第一章 绪论

第一节 饮食文化的概念

- 一、文化
- 二、饮食文化的概念

第二节 饮食文化的特征与功能

- 一、饮食文化的基本特征
- 二、饮食文化的功能

第三节 中国饮食文化现状

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 饮食原料发展的历史

- 一、先秦时期
- 二、秦汉魏晋南北朝时期
- 三、隋唐宋元时期
- 四、明清时期至现代

第三节 饮食原料的主要类别

- 一、粮食
- 二、蔬菜
- 三、水果
- 四、畜类
- 五、禽类
- 六、蛋乳类
- 七、水产品
- 八、干货
- 九、调味品

第四节 饮食原料的甄选

- 一、原料的纯度和熟度
- 二、原料的性质
- 三、原料的新鲜度

第三章 饮食器具文化

第一节 饮食器具发展史

- 一、饮食器具的起源
- 二、饮食器具的形成
- 三、饮食器具的发展

第二节 饮食器具的文化意蕴

- 一、等级有别，礼制标志
- 二、分餐之制，古已有之
- 三、实用美观，合而为一
- 四、科技发达，不容忽视
- 五、信息传递，弥足珍贵

第三节 筷子文化

- 一、筷子的起源
- 二、筷子形制的演变史

<<中外饮食文化>>

三、中国文化里的筷箸

第三节 美食与美器

第四章 烹调文化

第一节 烹调制作工艺

一、烹调的含义

二、烹调制作工艺

第二节 中国传统烹调方法

一、炒法

二、蒸法

三、煮法

四、煎法

五、烤法

第五章 主食、菜肴文化

第一节 主食文化

一、中国主副食文化的形成

二、中国面点文化

第二节 菜肴文化

一、菜肴的概念和种类

二、中国菜肴的地方风味流派

第六章 中外饮文化

第一节 中外酒文化

一、中国酒文化

二、外国酒文化

第二节 中外茶文化

一、中国茶文化

二、外国茶文化

第三节 外国咖啡文化

一、咖啡的起源

二、咖啡的品种

三、世界各地的咖啡文化集锦

第七章 中外饮食民俗

第一节 中国饮食民俗

一、民俗与饮食民俗

二、居家日常食俗

三、主要传统年节食俗

四、人生礼仪食俗

五、宗教信仰食俗

六、少数民族食俗

第二节 外国饮食民俗

一、亚洲国家的饮食民俗

二、欧洲国家的饮食民俗

三、美洲国家的饮食民俗

四、非洲国家的饮食民俗

第八章 中外饮食礼仪

第一节 中国饮食礼仪

一、中国古代饮食礼仪

二、中国现代饮食礼仪

<<中外饮食文化>>

第二节 外国饮食礼仪

- 一、亚洲国家饮食礼仪
- 二、欧洲国家的饮食礼仪
- 三、美洲和大洋洲国家的饮食礼仪
- 四、非洲国家的饮食礼仪

第九章 世界饮食文化交流

第一节 中国各民族饮食文化交流

- 一、先秦时期
- 二、汉晋南北朝时期
- 三、隋唐至宋时期
- 四、元明清时期

第二节 中外饮食文化交流

- 一、丝绸之路上的饮食文化交流
- 二、求法过程中的饮食文化交流
- 三、贡使和商人：中外饮食文化交流史上的使者
- 四、“郑和下西洋”与中外饮食文化交流
- 五、传教士：沟通中西饮食文化的桥梁
- 六、华侨：向世界传播中华饮食文化的群体

第三节 饮食文化交流的例证

- 一、蕃茄
- 二、土豆
- 三、豆腐

第四节 中西饮食文化之比较

- 一、饮食观念上的差异
- 二、饮食方式上的差异
- 三、饮食对象上的差异
- 四、饮食文化特征的差异

参考文献

后记

<<中外饮食文化>>

章节摘录

版权页：（1）佛教主张饮食调和。

出家人在念诵供养咒时，都会唱言：“三德六味，供佛及僧，法界有情，普同供养。

”其中“三德六味”也就是在告诉佛教徒作为供佛和僧人的饮食，一定要六味俱足，方为合法，否则便是对佛和僧的不恭敬。

所谓“三德六味”即是清净、柔软、如法三德，淡、咸、辛、酸、甘、苦六种味道。

厨师在备办僧人的食物时，要拣择干净，以便合于清净德；食物要精细甘和，以便合于柔软之德，并且要应时置办，制造得宜，以便合于如法之德。

对于“六味”，有文章指出：“盖淡味为诸味之体；咸味其性润，能滋于肌肤，故味之调者，必以盐为首；辛味其性热，能暖脏腑之寒，故味之辣者为辛；酸味其性凉，能解诸味之毒，故味之酢者为酸；甘味其性和，能和脾胃，故味甜者为甘；苦味其性冷，能解脏腑之热，故味嗇者为苦。

”（2）佛教提倡清心素食。

佛教认为，素食可以培养慈悲心，人若食素，不仅可以使人不造杀业，而且能够培养起我们怜悯生灵的慈悲之心。

因为他们认为，吃肉就是杀生，虽然吃肉之人没有亲手杀生，但由于他们自己吃肉，导致屠夫的存在，间接犯了杀生戒。

素食可以免造恶业。

因为食素没有杀生，也就等于是间接的放生，放生的人，将来会得到诸种善报。

佛教还认为，素食可以远离冤冤相报。

只有食素，才不会造恶业，最终才会跳出冤冤相报的因果回圈，从而使自己清心寡欲，增进道心。

（3）佛教主张不非时食。

不非时食是佛制基本戒条。

佛在世的时候，规定佛弟子一天只能在中午吃一餐，叫做过午不食，或者称为持午、不非时食。

也就是在中午11时至下午1时之间可以进食。

若出家人非时而食，名为破斋，往往结罪。

《毗罗三昧经》中记载，“食有四时；旦，天食时；午，法食时；暮，畜生食时；夜，鬼神食时。”即中午是僧侣吃饭之时。

这种过午不食的制度，在中国很难实行，特别是对于参加劳动的僧人。

于是又产生了变通的方法，正月、五月、九月三个月中，每天不过中食之戒，谓之“三长斋月”。

一般情况下，佛寺僧人早餐食粥，时间是晨光初露之时，以能看见掌中之纹时为，准。

午餐大多为饭，时间为正午之前。

晚餐大多食粥，称“药食”。

为何叫“药食”呢？

因为按佛教戒律规定，午后不可吃食物，只有病号可以午后加一餐，称为“药食”。

后来多数寺庙中开了过午不食的戒条，但名称仍为“药食”。

（4）佛教讲究“食存五观”。

佛教徒到吃饭的时候，当存五种观想：一是计功多少，量彼来处。

所谓的计功就是计算作食的功劳。

应当想到自己所吃的食物，从种植、耕耘、收获、加工、炊煮，包含了种植者的血汗。

二是忖己德行，全缺应供。

出家人若饮食时，应当仔细想想自己的德行是否与佛制相符。

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>