

<<中华年节食观>>

图书基本信息

书名：<<中华年节食观>>

13位ISBN编号：9787535251985

10位ISBN编号：7535251986

出版时间：2012-10

出版时间：湖北科学技术出版社,湖北长江出版集团

作者：潘东潮，魏峰 编

页数：280

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>

<<中华年节食观>>

内容概要

《中华年节食观》分为上下两篇，全面、系统地阐述了中华年节饮食的理论与实践。

[理论篇]全面介绍了中华传统节日、节气，以及在我国有一定影响的宗教节日的饮食文化与特点；总结和探讨了中华年节筵宴的特征、分类、要求和格局，以及年节筵宴氛围烘托的形式与手段；用现代食品营养与卫生学的观点剖析了年节膳食的营养与卫生安全问题。

[实践篇]根据中华年节饮食的特点和年节筵席的排菜格局，结合作者对我国年节膳食的总结和研究，系统阐述了年节传统风味食品的制作技术和年节筵席的制作要领，展示了很多鲜为人知的菜肴配方和秘诀，其中有上千年中华饮食文化遗产的传承，也有符合现代人饮食取向的创新。

<<中华年节食观>>

作者简介

男，1963年10月出生，汉族，大学本科学历，高级技师，中国烹饪大师，鄂菜大师，国家餐饮职业技能鉴定评委。

现任武汉商业服务学院食品工程系食品加工技术教研室主任。

1986年至今，在武汉商业服务学院从事烹饪教学及教学管理工作。

1993年参加第三届全国烹饪大奖赛，获热菜金牌、冷菜银牌。

1997年被武汉市人民政府授予首届“武汉市技术能手”称号。

1997年11月和2001年11月，两次赴日本进行技术交流，代表武汉市人民政府，成功举办了“武汉市美食节”和“武汉市豆皮节”。

2001年至2007年先后主编了《厨师手册》、《鄂菜大系》、《寺院素斋》等书籍，参编了高职高专统编教材《食品雕刻与拼盘》。

2007年4月，荣获中国烹饪协会颁发的全国餐饮业科技创新奖。

魏峰，男，1957年11月26日出生，本科学历，理学学士学位，烹饪科学副教授，现任武汉商业服务学院烹饪与食品工程学院院长，院党总支副书记，国家级酒家酒店等级评定评审员，湖北省烹饪酒店行业协会会长助理。

书籍目录

上篇实践篇 第一章菜肴秘方集锦 / 002 第一节卤水配方 / 002 第二节烧腊配方 / 006 第三节腌制配方 / 008 第四节酱料配方 / 021 第五节味水配方 / 030 第六节浆糊配方 / 046 第七节味粉配方 / 048 第二章菜肴制作 / 049 第一节凉菜制作 / 049 卤水及卤水制品 / 077 第二节热菜制作 / 091 一、水产类 / 091 二、家禽类 / 148 三、家畜类 / 153 四、素菜类 / 163 第三节点心制作 / 180 下篇理论篇 第三章中华年节食俗 / 194 第一节传统节日饮食文化 / 194 一、春节饮食文化 / 194 二、元宵节饮食 / 199 三、清明节饮食 / 201 四、端午节饮食 / 202 五、中秋节饮食 / 204 六、重阳节饮食 / 205 第二节节气饮食文化 / 207 一、春季节气饮食 / 207 二、夏季节气饮食 / 209 三、秋季节气饮食 / 210 四、冬季节气饮食 / 211 第三节宗教节日饮食文化 / 212 一、佛教节日饮食 / 212 二、道教节日饮食 / 214 三、民间宗教节日饮食 / 215 第四节少数民族节日饮食文化 / 217 一、西北地区少数民族节日饮食 / 217 二、东北地区少数民族节日饮食 / 219 三、中南地区少数民族节日饮食 / 221 四、西南地区少数民族节日饮食 / 223 第四章中华年节筵席 / 228 第一节年节筵席概述 / 228 一、筵席的定义和特征 / 228 二、筵席的规格和类别 / 229 三、筵席的环节和结构 / 230 四、筵席的基本要求 / 231 第二节年节筵席菜品设计 / 232 一、冷碟类的设计要求 / 233 二、热菜类的设计要求 / 234 三、饭点蜜果的设计要求 / 235 四、筵席酒水的设计要求 / 236 第三节年节筵席氛围烘托 / 238 一、筵席场景设计 / 239 二、筵席台面设计 / 240 三、筵席台形设计 / 242 第四节中华年节筵席鉴赏 / 248 一、新春宴 / 248 二、元宵宴 / 248 三、清明宴 / 249 四、端午宴 / 250 五、中秋宴 / 250 六、重阳宴 / 251 七、小年宴 / 251 八、除夕宴 / 252 第五节年节宴席实例 / 253 一、年节传统风味宴席菜单 / 253 二、年节时尚风味宴席菜单 / 259 第五章年节饮食的营养与安全 / 261 一、传统年节饮食的营养安全问题 / 261 二、现代年节饮食的营养健康要求 / 261 三、现代年节饮食的卫生安全要求 / 263 参考文献 / 269

<<中华年节食观>>

章节摘录

版权页：插图：在朝鲜族中，春节是仅次于中秋节的第二大节日。

农历正月1日，新年早上祭祀（向祖先贡献饮食行大礼）祖先，意味着新一年的开始，这是最重要的活动。

朝鲜族人祭祖有严格的说法，仅供桌的摆法就有“鱼东肉西”、“头东尾西”、“红东白西”、“枣栗梨柿”、“生东熟西”、“左饭右羹”等规则，祭祀的程序也很严格。

过年这一天，主妇们摆出各种富有民族特色的丰盛的年夜饭，全家聚在一起欢度节日。

饭菜中大米年糕、年糕汤、朝鲜八宝饭和江米条是不可或缺的。

年糕汤是把年糕切成柳叶状，放入各种作料，用肉汤煮成，味道好，营养丰富，人人都爱吃。

人们往往问孩子吃了几碗年糕汤，就是问他几岁了。

朝鲜族人春节也有专门讲究吃的食品，统称为“岁餐”。

流传至今最具代表性的春节料理是“米糕片汤”。

古代的朝鲜族人崇尚太阳，白色的小圆状米糕片就代表着太阳，正月初一早晨吃米糕片汤代表着迎接太阳的光明。

另外依照原始的宗教信仰，也代表着辞旧迎新、万物更生复活之际的严肃和清洁。

以前做米糕片汤的汤是用野鸡汤熬成，现在野鸡难得，因此改用牛肉或鸡肉汤代替。

有的地区朝鲜族人还喜欢在米糕片汤里加入山鸡肉、绿豆芽、蘑菇和泡菜为馅的饺子。

此外，每个家庭还会准备蜜糯油果、桂皮汤、八宝饭和肉片米糖等食品接待前来拜年的亲朋好友。

赫哲族在年节里，一般人家要做“吐火宴”，或用一种野生果“稠李子”制作成饼子，同时摆满鱼、兽类肉等食品。

对待贵客，则用杀活鱼，或把鱼条烤熟。

热情好客的赫哲族人摆下“鱼宴”款待客人，用当地产的各种鱼类制作各式菜肴，以鲜红、透明的大马哈鱼子制作的菜肴最为鲜美。

有酸辣风味的“踏拉长”（生鱼）、味香酥脆的“炒鱼毛”和透明鲜红的大马哈鱼籽，味道十分鲜美。

节日里还必须吃饺子和菜拌生鱼，饮酒，每餐均不能吃剩菜剩饭，把剩饭存起来，待到过完春节后再吃。

鄂伦春族初一清晨，人们忙着煮新包的“谢纳温”（饺子），鸣放鞭炮或向天空鸣枪，以示迎来了新的一年。

全家人走出屋外，面向东或南，燃起九柱香，叩头祭拜天神和山神，祈求神灵恩赐猎物，保佑全家免灾免祸、吉祥如意。

太阳出来以后，人们穿上新衣服，携儿带女，带着酒肉互相拜年，先到氏族或家族中最年长者家里行拜，然后再到其他家。

进门先烧香祭火神，向篝火里扔一块肉，洒一杯酒，主人陪同客人祭拜。

祭祀完毕，客人向主人敬酒、敬烟、叩头，并祝愿老人健康长寿。

<<中华年节食观>>

编辑推荐

《厨师创新指导教材:中华年节食观》由最时尚的年节佳肴，最慎密的技术参数。

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>