第一图书网, tushu007.com

<<实用烹饪美学>>

图书基本信息

书名：<<实用烹饪美学>>

13位ISBN编号：9787563714612

10位ISBN编号：7563714618

出版时间：2007-2

出版时间：旅游教育

作者：贾凯

页数：178

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

《实用烹饪美学》运用美学基本原理，集各派系肴馔美的要核，系统地阐述了中国烹饪美学的规律和范畴、特点和形式、艺术和技术、历史轨迹和发展趋势等，反映了专业学科体系的客观要求。
按照该系列教材的出版要求，我们在编写时除了介绍古今中外各家造诣外，对现实烹饪美学实践中的课题，既介绍基本技艺、现实经验，又从理论的高度加以阐述。
全书语言朴实无华，没有华丽辞藻的堆砌，也没有生涩难懂的专业词汇，而是以简明易懂的语言讲述了烹饪关学的基本原理和操作技法。

<<实用烹饪美学>>

书籍目录

第1章　烹饪美学概论学习目标第一节　烹饪是什么一、烹饪是生产二、烹饪是科学三、烹饪是文化、是艺术第二节　烹饪美的含义一、美是什么二、烹饪美与烹饪美学第三节　烹饪美学研究的任务、对象、研究方法和学习烹饪美学的意义一、烹饪美学研究的任务二、烹饪美学研究的对象三、烹饪美学的研究方法四、学习烹饪美学的意义本章小结思考与练习第2章　烹饪美的主要特点和一般形式法则学习目标第一节　烹饪美的主要特点一、自然美与艺术美的巧妙结合二、形态美与质地美的和谐统一三、实体美与意境美的有机交融四、中和——中国烹饪艺术的审美理想和审美特征第二节　烹饪美的一般形式法则一、对称与均衡二、重复与渐次三、调和与对比-四、比例与节　奏五、统调与和谐（即多样统一）本章小结思考与练习第3章　菜点的视觉美要素——色彩学习目标第一节　菜点色彩三要素一、色相二、色度三、色性第二节　菜肴色彩的感情含义、味觉表现力和保健价值第三节　菜点色彩的来源、变化和食用色素一、菜点色彩的来源二、菜肴原料色彩的变化三、食用色素第四节　菜点的色彩对比和色调一、色彩对比二、色调第五节　菜点色彩的运用原则一、形式和内容统一二、和谐三、注意整体美四、尊重不同国家、民族、人群对色彩的不同的喜爱和忌讳第六节　烹饪用色技术一、烹饪用色特点二、烹饪用色分类三、红色菜肴和白色菜肴制作的基本方法本章小结思考与练习第4章　菜点的形态美——造型第5章　美食配美器——盛具第6章　菜点饰品——点缀与周边第7章　美食符号——命名第8章　食品雕刻后记

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