

<<饮食文化>>

图书基本信息

书名：<<饮食文化>>

13位ISBN编号：9787122025777

10位ISBN编号：7122025772

出版时间：2011-9

出版时间：化学工业出版社

作者：岳春

页数：184

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>

<<饮食文化>>

前言

饮食是人类生活的重要内容，是人类得以生存和发展的首要条件。

饮食在各个时期、各个国家、各个民族所表现出来的内容和形式，无不显示出人类文明发展的进程和水平。

饮食文化是以饮食发展而产生的文化现象。

它是围绕着饮食的起源、发展、制作、消费所产生的物质、精神、技能、习俗、心理、行为和现象的总和。

饮食文化的出现，应该说是人类社会发展和进步的一个标志，是历史发展的必然过程。

饮食与文学、史学、哲学、民俗、艺术等社会科学相结合，从而构成了丰富多彩的饮食文化，使饮食不仅是一种美味佳肴，而且成为了一种文化象征，形成了不同国家、不同民族、特殊地域的饮食文化色彩。

民以食为天，食以养为先，二者相互依存，相互补充，形成适合于现代人们生活需要的完整的科学概念，使饮食文化具有绚丽多彩的文化内涵和雄厚坚实的技术基础，以味为核心，以养为目的，是文化、科学、艺术的结晶。

可以说：饮食也是一种学问，是一种特色的突出，一种交流的途径。

本书将从酒文化、茶文化、汤文化、咖啡文化、中外食俗和饮食礼仪六个部分来介绍饮食文化的相关内容，酒文化、茶文化、汤文化、咖啡文化四章分别介绍了各自的文化起源、文化传播、饮食分类与鉴赏、饮食器具、饮食习俗、饮食保健及有关诗歌传说、逸闻趣事、文献典籍、历史典故等诸多方面的知识。

中外食俗和饮食礼仪两章分别介绍了中华传统节日美食、中国菜系和国外美食以及中餐礼仪、西餐礼仪和饮食趣事等方面的知识。

从而使读者对饮食文化有更多、更新的了解和认识。

在本书编写过程中，参考了相关专家、学者的研究成果及文献或图片，资料来源未能一一注明，在此对这些作者表示衷心的感谢！

鉴于作者水平有限，在编辑过程中难免有疏漏和不足之处，恳请有关专家和广大读者朋友批评指正。

编者2011年7月于南阳

<<饮食文化>>

内容概要

本书是以饮食发展而产生的文化现象，中外饮食文化可谓是丰富多彩、内涵深远。本书通过简练生动的语言、以图文并茂的形式讲述了酒文化、茶文化、汤文化、咖啡文化、中外食俗和饮食礼仪等中西方饮食文化的相关内容，主要包括“饮”和“食”的文化起源与文化传播、饮食观念、饮食器具、饮食习俗、饮食保健，有关饮食文化的诗歌传说、逸闻趣事、文献典籍、历史典故，中华传统节日美食、中国菜系、国外美食、中餐礼仪、西餐礼仪和饮食趣事等。本书融健康饮食、营养饮食于图文中，使读者轻松了解中国饮食文化的博大精深和西方饮食文化的异域风情，利于弘扬华夏饮食文化，陶冶情操，集趣味性、实用性于一体。

本书适合作为全校公选课教材以及高职高专院校食品、旅游、烹饪和酒店管理专业教材，也适合作为饮食文化、文化旅游爱好者和研究人员的参考书。

<<饮食文化>>

书籍目录

绪论

- 一、饮食文化的内涵
- 二、饮食文化的内容
- 三、中国饮食文化的起源和发展
- 四、饮食文化的中西差异和文化融合

第一章 茶文化

第一节 茶文化概述

- 一、茶文化的含义
- 二、茶文化的起源
- 三、茶文化的形成与发展
- 四、茶文化的传播

第二节 茶的分类与鉴赏

- 一、茶的分类
- 二、茶叶的审评、选购和贮存
- 三、中国十大名茶
- 四、国外饮茶大观
- 五、茶馆、茶具与沏茶
- 六、茶道与饮茶习俗

第三节 茶与保健

- 一、茶的营养成分与保健功效
- 二、茶与养生
- 三、茶疗偏方
- 四、饮茶小提醒

第四节 茶事茶趣

- 一、古今名人茶趣
- 二、茶诗、茶文
- 三、茶歌、茶戏、茶舞

第二章 酒文化

第一节 酒文化概述

- 一、酒文化的含义
- 二、酒文化的起源
- 三、酒文化的形成与发展

第二节 酒的分类与鉴赏

- 一、国内酒的分类
- 二、外国酒的分类
- 三、酒的审评、选购和贮存
- 四、中国名酒
- 五、国外饮酒大观
- 六、酒器与酒馆
- 七、酒令与饮酒习俗

第三节 酒与保健

- 一、酒的营养成分与保健功效
- 二、饮酒与养生
- 三、酒疗偏方
- 四、饮酒小提醒

<<饮食文化>>

第四节 酒事酒趣

- 一、酒与名人
- 二、酒与艺术

第三章 咖啡文化

第一节 咖啡文化概述

- 一、咖啡文化的含义
- 二、咖啡文化的起源
- 三、咖啡文化的形成与发展
- 四、咖啡文化的传播

第二节 咖啡的分类与鉴赏

- 一、咖啡的分类
- 二、咖啡的审评、选购和贮存
- 三、国内外名咖啡
- 四、国内外品饮咖啡大观
- 五、咖啡器具与咖啡馆
- 六、咖啡习俗与礼仪

第三节 咖啡与保健

- 一、咖啡的营养成分与保健功效
- 二、咖啡与健康
- 三、咖啡妙用
- 四、饮咖啡小提醒

第四节 咖啡的艺术与情趣

- 一、咖啡与名人
- 二、咖啡与爱情

第四章 汤文化

第一节 汤文化概述

- 一、汤文化的含义
- 二、汤文化的起源
- 三、汤文化的形成与发展

第二节 汤的分类与品评

- 一、汤的分类
- 二、国内有名的汤
- 三、国外饮汤大观
- 四、汤具与汤馆
- 五、饮汤习俗与礼仪

第三节 汤与保健

- 一、饮汤与健康
- 二、汤疗偏方
- 三、饮汤注意事项

第四节 汤的轶闻趣事

- 一、汤传说
- 二、汤与名人

第五章 中外食俗

第一节 中华食俗

- 一、中国传统节日美食
- 二、中国菜系

第二节 异域食风

<<饮食文化>>

- 一、日本料理
- 二、韩国料理
- 三、越南美食
- 四、新加坡美食
- 五、印度美食
- 六、埃及美食
- 七、法国料理
- 八、奥克兰海鲜
- 九、英国美食
- 十、德国特色土豆餐
- 十一、意大利美味
- 十二、巴西烤肉
- 十三、墨西哥美味
- 十四、西班牙美食

第六章 饮食礼仪

第一节 中餐礼仪

- 一、古代礼仪
- 二、现代礼仪

第二节 西餐礼仪

- 一、饭店需预约
- 二、入座有讲究
- 三、点菜和上菜有规则
- 四、餐巾使用有细节
- 五、刀与叉的种类要区分
- 六、饮酒的姿势方法要正确

第三节 世界各国饮食礼仪大观

- 一、亚洲
- 二、欧洲
- 三、美洲
- 四、非洲

参考文献

<<饮食文化>>

章节摘录

版权页：(3) 饮食方式的不同中西方的饮食方式有很大不同。

在中国，任何一个宴席，不管是什么目的，都惯用一种形式，就是大家团团围坐，共享一席，营造出一种团结、礼貌、共趣的气氛。

美味佳肴放在一桌人的中心，它既是一桌人欣赏、品尝的对象，又是一桌人感情交流的媒介物。

人们相互敬酒、让菜、劝菜，在美好的食物面前，体现了人们之间相互尊重、礼让的美德，符合中华民族“大团圆”的普遍心态。

西式饮宴上，食品和酒尽管非常重要，但实际上是作为陪衬。

宴会的核心在于交谊，通过与邻座客人之间的交谈，达到交谊的目的。

中式宴会更多地体现在全席的交谊，而西式宴会多体现于相邻宾客之间的交谊。

与中国饮食方式的差异更为明显的是西方流行的自助餐，它便于个人之间的情感交流，但缺少了一些中国人聊欢共乐的情调。

(4) 饮食餐具的不同众所周知，中国人包括亚洲一些黄种人的国家，使用的是筷子、汤匙，吃饭也用碗盛；而西方人呢，则是盘子盛食物，用刀叉即切即吃，喝汤则有专门的汤匙。

筷子与刀叉作为东、西方最具代表性的两种餐具，不仅影响了东、西方居民的生活方式，还代表着不同的两种智慧。

(5) 饮食礼仪的不同在中国古代，人们在用餐过程中就有一套繁文缛节。

以《礼记·曲记》记载的内容为例：大家共同吃饭时，不可以只顾自己吃饭；如果和别人一起吃饭，必须检查手的清洁；不要把多余的饭放回锅里，不要独占着食物，也不要簸扬着热饭；吃完饭后，客人应该起身向前收拾桌上的盘碟，交给主人，主人跟着起身，请客人不要劳动，然后客人再坐下。

这些礼仪有的在现代也是必要的。

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>