

<<回族清真美食文化>>

图书基本信息

书名：<<回族清真美食文化>>

13位ISBN编号：9787227045618

10位ISBN编号：7227045617

出版时间：2010-9

出版时间：宁夏人民出版社

作者：洪梅香,刘伟

页数：198

字数：200000

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>

<<回族清真美食文化>>

前言

回族是以唐宋元时期东来的阿拉伯人、波斯人和中亚各族穆斯林为基础，在中华大地上吸收汉、蒙古、维吾尔等民族成分而形成的一个民族共同体。

在民族形成、发展过程中，回族将伊斯兰文化与儒家文化融会贯通，形成了兼容并包、开放有度、充满活力的复合型文化。

清真饮食文化是回族文化的重要组成部分，也是中华饮食文化的有机组成部分。

“清真”一词在我国古已有之，多见于文人雅士的诗词曲赋中，唐代李白的诗作中有“所愿得此道，纵然保清真”的吟诵，宋代陆游《园中赏梅》中有“阅尽千葩百卉春，此花风味独清真”的佳句。

后来，这个词语被具有中国传统文化修养的穆斯林学者所沿用并赋予其新的涵义，并在中国穆斯林大众的精神信仰和民俗生活中得到广泛使用，比如把穆斯林从事宗教活动的场所称为“清真寺”，把符合伊斯兰教教法且洁净、佳美的食品、饮品称为“清真饮食”。

明代回族经学家王岱舆所言：“纯洁无染谓之清，诚一不二谓之真”，可谓中国穆斯林对“清真”概念的经典诠释。

回族清真饮食是以回族先民从西亚、中亚等地带入中国的穆斯林传统饮食为基础，遵循伊斯兰教“哈俩里”理念，积极吸收中医养生理论和中国传统烹调技术而形成和发展起来的。

<<回族清真美食文化>>

内容概要

回族是以唐宋元时期东来的阿拉伯人、波斯人和中亚各族穆斯林为基础，在中华大地上吸收汉、蒙古、维吾尔等民族成分而形成的一个民族共同体。

在民族形成、发展过程中，回族将伊斯兰文化与儒家文化融会贯通，形成了兼容并包、开放有度、充满活力的复合型文化。

清真饮食文化是回族文化的重要组成部分，也是中华饮食文化的有机组成部分。

<<回族清真美食文化>>

作者简介

刘伟，回族，1964年出生，宁夏海原县人。

副研究员。

宁夏回族研究会理事、中国民主同盟宁夏委员。

1987年毕业于中央民族大学历史系，现在宁夏社会科学院从事地方回族史和伊斯兰教文化的研究工作。

主要著作有《固原回族》《宁夏回族历史与文化》《宁夏回族建筑艺术》《宁夏清真

<<回族清真美食文化>>

书籍目录

- 第一章 回族饮食文化的历史和特点 第一节 回族饮食文化的发展历史 一、唐宋时期的回族饮食 二、元朝时期的回族饮食 三、明朝时期的回族饮食 四、清朝时期的回族饮食 五、民国时期的回族饮食 第二节 回族饮食文化的特点 一、差异的地域性 二、吸纳的兼容性 三、品种的多样性 四、食用的广泛性 五、回族饮食的鲜明特点 第三节 回族饮食对中国饮食文化的贡献 一、传入大量的西域饮食 二、突出了对某些食品的深加工 三、丰富了中国食疗文化 四、加速了各地饮食文化的传播与交流
- 第二章 回族饮食禁忌 第一节 回族饮食禁忌的内容 一、禁食自死物 二、禁食血液 三、禁食猪肉 四、禁食诵非真主之名而宰的动物 五、禁用致醉和有毒的植物饮料 六、严禁服用一切麻醉品和毒品 第二节 回族饮食禁忌的渊源 一、《古兰经》 二、“圣训” 三、教法解说 第三节 回族饮食禁忌的传承 一、伊斯兰教产生前阿拉伯半岛及其周边地区的饮食禁忌 二、回族学者关于回族饮食禁忌的论述 三、恪守禁忌的功能与象征
- 第三章 回族饮食习俗 第一节 回族日常和宾客饮食习俗 一、日常饮食习俗 二、宾客饮食习俗 第二节 回族节日饮食习俗 一、开斋节 二、古尔邦节 三、圣纪节 四、法图麦节 五、阿舒拉节 第三节 礼仪饮食习俗 一、婚礼饮食习俗 二、丧葬饮食习俗 第四节 回族的油香习俗 一、油香 二、粉汤
- 第四章 回族饮食与养生之道 第一节 回族养生之道的观念 一、健康的生活方式和心态 二、回族养生健身文化的特点 三、回族养生专著《饮膳正要》 四、回族养生之道的实践者——回族长寿老人 五、有关回族养生的谚语 第二节 回族的饮茶习俗 一、回族饮茶习俗的渊源 二、茶的种类及制作过程 三、回族茶道 四、回族饮茶习俗的特点
- 第五章 培育清真美食文化产业 第一节 发展壮大清真食品 一、发展清真食品有广泛的市场前景 二、清真食品产业发展的前景 三、清真食品产业参与国际市场竞争的优势 四、清真食品产业参与国际市场竞争的劣势 五、规范清真食品 六、发展清真食品,突出特色 第二节 宁夏大力发展清真食品 一、宁夏发展清真食品的潜力 二、银川市助推清真产业 三、吴忠清真产业不断发展壮大 第三节 清真食品的管理 一、我国历来重视清真食品的管理 二、清真食品管理的制度与措施 第四节 清真标志和哈俩里 一、清真标志的内涵 二、哈俩里清真认证标准和要求 三、清真食品认证渐与国际接轨
- 第六章 回族饭店文化 第一节 回族饭店文化 一、回族饭店建筑形式和文化内涵 二、用制度规范来保证回族饭店文化的连续性 三、用文化提高服务品质 四、回族饭店的招幌 第二节 回族著名清真饮食街区 第三节 回族老字号餐厅 第四节 清真西餐——阳光那波里
- 附录一 各地特色菜肴 附录二 回族传统风味小吃 附录三 回族果蔬雕刻

<<回族清真美食文化>>

章节摘录

插图：阳光那波里是中国第一清真西餐品牌，努力为不断追求高品质生活的客人提供一个清新、健康、时尚的高格调休闲空间。

西餐的主要特点是主料突出，形色美观，口味鲜美，营养丰富，供应方便等。

20世纪末，西餐开始在国内许多大中城市红火起来，银川的第一家清真西餐店——阳光那波里咖啡西餐厅也出现了。

清真西餐坚持穆斯林和本地消费者饮食习惯，简化了正统西餐的程序，对烹饪工艺进行了适当调整，推出了适合穆斯林和西北城市工薪阶层的大众化西餐，其所有菜品如清真比萨、牛扒、羊扒都完全符合清真菜肴和标准西餐的“双重标准”，为银川市清真食品增加了新的亮点。

在阳光那波里，各种进口扒类、西式套餐、中式简餐、各种意式咖啡、典雅欧式茶，都是经过精心制作，融中西于一体。

意大利“那不勒斯风情”的坚守，让阳光那波里在西餐美食推广的过程中成为佼佼者。

文化是一个民族的精髓，对于一个企业也是如此。

如何能将西式餐饮的文化转化为有宁夏本土特色的西餐文化，这是阳光那波里一直解决并实践的问题。

阳光那波里是宁夏乃至国内最早打造清真西餐品牌的公司，经过6年的发展，在宁夏西餐业里独占鳌头。

<<回族清真美食文化>>

编辑推荐

《回族清真美食文化》由宁夏人民出版社出版。

<<回族清真美食文化>>

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>