

<<中华饮食文化>>

图书基本信息

书名：<<中华饮食文化>>

13位ISBN编号：9787309085990

10位ISBN编号：730908599X

出版时间：2011-12

出版时间：复旦大学出版社

作者：都大明

页数：404

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>

<<中华饮食文化>>

内容概要

中华饮食文化是中华文明的重要组成部分，更是中华烹饪饮食的灵魂、中国餐饮业的核心竞争力所在，也在中国旅游资源中占有特殊地位，成为旅游类专业(包括烹饪专业、酒店管理专业)的主干课程。都大明等编著的《中华饮食文化》分为三篇十二章全面论述了中国饮食文化的各个方面。

《中华饮食文化》可作为高职高专(实践类本科)餐饮、旅游类师生的教材，也可供相关行业的从业人员参考使用。

<<中华饮食文化>>

书籍目录

绪论篇

引论 饮食文化纵横谈

第一节 中华饮食文化题释

第二节 文化与饮食

一、文化的含义

二、饮食的词义

三、人与饮食的不解之缘

四、饮食文化的概念

第三节 人的饮食基本态

一、意识是人的饮食基准

二、源于无意识

三、发育半意识

四、相对全意识

五、重现与回归

第四节 中华饮食文化原壤

一、人类古文明的载体

二、蓝色地球上的中国

三、世界图景中的中华

第五节 世界饮食文化图景

一、世界三大饮食文化比较

二、采集饮食文化——手拈饮食文化

三、渔猎饮食文化——刀叉饮食文化

四、精耕饮食文化——杆箸饮食文化

第一章 中华饮食文化的演进

第一节 中华饮食文化演进之意义

一、回眸中华饮食文化的特殊意义

二、关于中国古代饮食文化的分期

第二节 中华饮食文化的孕育期——蒙昧时代

一、汗尊而抔，茹毛饮血

二、洪荒开辟，神话种种

第三节 中华饮食文化的奠基期——过渡时代

一、社会进化推进饮食文化

二、由迁徙采拈到聚落植养

三、由火塘分食到钟鸣鼎食

四、由燔谷燎食到南北风味

第四节 中华饮食文化的发展期——封建文明时代

一、城乡二元饮食生态

二、定型时期——秦汉

三、兴盛时期——唐宋

四、成熟时期——明清

第五节 中华饮食文化的转型复兴期——鸦片战争至新世纪

一、170年激荡巨变——先抑后扬、前慢后快

二、番菜馆开埠入华——中西杂交、南北汇融

三、民国之饮食百态——畸形繁华、巨大反差

四、供给制计划饮食——服务精神、弥足珍贵

<<中华饮食文化>>

五、餐饮业空前活跃——推陈出新、魅力渐显

第二章 中华饮食文化概述

第一节 中华饮食文化的核心理论

- 一、以食为天
- 二、饮食养生
- 三、五味调和
- 四、天人相应

第二节 中华饮食文化的基本特征

- 一、亚细亚精耕农业食物结构
- 二、筷（箸）进餐型的饮食方式
- 三、热食熟食与合理膳食
- 四、多元统一与中西融合
- 五、中华民族生活方式的标志——美食

第三节 中华饮食文化的体系结构

- 一、中华饮食体系的几种提法
- 二、中华饮食的主要代表

第四节 中华饮食的美学风格

- 一、关于中华饮食烹饪美学
- 二、中华饮食的美学风格
- 三、中华饮食的环境之美
- 四、中华筵席的设计艺术
- 五、中华餐饮的服务之美

分述篇

第三章 中华烹饪技艺

第一节 中华烹饪基本原理

- 一、烹饪的原始含义
- 二、烹饪的现代概念
- 三、中华烹饪三要素
- 四、厨技的文化特征

第二节 中华烹饪的技艺体系

- 一、烹饪技艺体系的构成
- 二、制熟工艺
- 三、辅助技术

第三节 中华美食的艺术创造

- 一、按美的规律创造美食
- 二、美食创造的艺术传达

第四节 中华烹坛的厨家名角

- 一、古代厨者称谓
- 二、中华烹饪名厨

第五节 中华餐饮的美食名家

- 一、美食家的素养
- 二、美食的鉴赏家
- 三、美食家的贡献

第四章 中华食材文化

第一节 中华食材概览

- 一、中华饮食的物质基础
- 二、中华食材的积累进步

<<中华饮食文化>>

三、中华食材的文化分类

第二节 五谷为养

- 一、米文化——一万年米乡
- 二、麦文化——四千年面条
- 三、菽文化——两千年豆腐

第三节 五果为助

- 一、清香可口的水果
- 二、岭南荔枝鲜果王
- 三、江南柑橘吉祥果
- 四、中华仙果水蜜桃
- 五、甜糯香脆的栗子

第四节 五畜为益

- 一、万年畜牧历史
- 二、荤食首推豕鸡
- 三、水产野味蛇虫

第五节 五菜为充

- 一、五菜概览
- 二、藿、芥、茆、蕻、苤
- 三、菘、藕、笋、菇、薯、冬瓜

第六节 五味为和

- 一、五味之料
- 二、油盐酱醋
- 三、甘苦辛香鲜

第五章 中华炊具与餐具

第一节 炊饮器具概述

- 一、炊具和餐具
- 二、中华饮食器具的发展进程
- 三、中华饮食器具的文化意蕴

第二节 中华炊事器械

- 一、炉、灶
- 二、锅、勺
- 三、刀、案

第三节 中华餐饮器具

- 一、碗
- 二、盘、盆
- 三、篮、盒
- 四、杯、壶
- 五、匕、匙
- 六、箸箸

第六章 中华饌肴与点心

第一节 中华饌肴的构成

- 一、祭祀菜
- 二、宫廷菜
- 三、官府菜
- 四、商贾菜
- 五、寺观菜
- 六、民间菜

<<中华饮食文化>>

七、市肆菜

第二节 中华点心与小吃

- 一、中华点心的独特魅力
- 二、中华点心的主要流派
- 三、风味小吃与特色细点

第七章 中华筵宴文化

第一节 华筵璀璨若莹星

- 一、何为筵宴
- 二、筵宴特性
- 三、璀璨华筵

第二节 源于围塘歌饮

- 一、饮食起居的中心——火塘
- 二、顶礼神明的仪式——祭祀
- 三、祭祀祈祷的盛宴——歌饮

第三节 滥于钟鸣鼎食

- 一、有虞氏养老燕礼
- 二、祭祀礼俗成筵席
- 三、钟鸣鼎食出游戏

第四节 雅于曲水流觞

- 一、筵宴之诗化游戏
- 二、兰亭之曲水流觞

第五节 兴于曲江游宴

- 一、美不胜收的游宴
- 二、管弦花醉曲江宴
- 三、千载名宴“烧尾宴”
- 四、历久弥新的船宴

第六节 俭于“四菜一汤”

第七节 繁于满汉全席

- 一、气势恢宏的千叟宴
- 二、登峰造极的满汉席

第八节 盛于融汇创新

- 一、创新筵宴大量涌现
- 二、西餐宴会融入中国
- 三、筵席设计讲究艺术
- 四、时代新宴文华简约

第八章 中华饮事文化

第一节 中华茶文化

- 一、茶乡寻根溯源
- 二、茶叶功能品类
- 三、识茶论水话器
- 四、茶道茶艺茶俗
- 五、个性鲜明的茶馆
- 六、胜景休闲品名茶

第二节 中华酒文化

- 一、九千年古老酒乡
- 二、华夏无酒不成席
- 三、浅斟雅饮趣无穷

<<中华饮食文化>>

四、神州大地美酒多

第九章 中华食俗食礼

第一节 民俗礼俗食俗

一、民俗礼仪

二、食俗食礼

第二节 岁时节日食俗

一、岁时年节食俗

二、春节食俗

三、元宵食俗

四、清明食俗

五、端午食俗

六、七夕食俗

七、中秋食俗

八、重阳食俗

九、冬至食俗

十、腊月食俗

第三节 人生礼仪食俗

一、诞生食俗

二、婚礼食俗

三、寿宴食俗

四、丧葬食俗

第四节 少数民族食俗

一、壮族食俗

二、满族食俗

三、蒙古族食俗

四、维吾尔族食俗

五、藏族食俗

六、苗族食俗

七、朝鲜族食俗

第五节 宗教食礼习惯

一、中华宗教文化

二、佛教饮食习惯

三、民间崇道习俗

四、基督教礼仪和节日

五、伊斯兰教节日和禁忌

第十章 中华饮食文化遗产

第一节 关于中华饮食文化遗产

一、弘扬中华文明的历史使命

二、中华饮食文化遗产的构成

第二节 中华饮食典籍与文献遗产

一、饮食典籍

二、饮食著述

第三节 中华饮食文物与遗址遗产

一、馆藏文物

二、历史遗址

三、影像资料

第四节 中华饮食非物质文化遗产

<<中华饮食文化>>

一、中华口头饮食文化遗产

二、关于中华食俗与烹饪

第五节 关于中华饮食文化申遗

一、中华饮食文化中的非遗现状

二、有关中餐申遗必要性的疑惑

三、中华饮食文化申遗中的问题

四、中餐申请非遗提上议事日程

五、中餐申遗核心在于保护文化

综合篇

第十一章 中华饮食跨文化

第一节 中华民族饮食交融

一、中华饮食民族之间的交融

二、中华饮食区域之间的交流

第二节 中外饮食文化交流

一、“怀远”“拿来”“远去”

二、“坐集千古之智”

三、中西文化转折

四、中餐随华侨传播

第三节 中华饮食的跨文化

一、中西文化对偶深化

二、饮食文化渗透加剧

三、文化整合融汇升华

第十二章 中华饮食现状与前景

第一节 中华餐饮事业异常红火

一、中华饮食消费者

二、中国餐饮行业格局

第二节 中华饮食文化任重道远

一、满目繁华中的忧虑

二、传统丢失，价值迷失

三、钱学森论食，深层次解惑

四、引发“吃的产业革命”，迎来中华美食时代

章节摘录

版权页：插图：1.思想解放，活力释放 改革开放使中国酒店如鱼得水，碰到了千载难逢的复兴时期，多年来积压的能量得到释放。

改革开放前，对外交流是基本封闭的，中国出口食料及与饮食文化相关的商品差不多就只是当时仅有的外贸窗口广州交易会外商感兴趣的中國商品，如菜、酒、鲜干果等名特产品。

1972年，美国总统尼克松的访华是国际关系中的重要事件，对于中华饮食文化也是一个重要事件，有关中美关系“正常化”的一系列传说几乎都和饮食相关。

90多位随行记者参观采访巨鹿路菜场，最关心、并尽力打听的是蔬菜和猪肉的价格；打前站的参议员代表团在广州品尝90元一盘的水晶虾仁，这个当时的高价惊呆了上海百姓；其后出现了基辛格在上海国际饭店一掷万元，宴请同事助手，并有一道绿豆芽炒龙须菜的传闻。

因为在那个年月，虽然已经到了短缺经济的末尾，人们一般都在食堂购买简单而又便宜的饭菜，只有在特殊的日子，大多数的家庭才会在家里烹制当时能称得上“丰盛”的家宴。

社会饭店的筵席大致水平为20—30元/桌。

改革开放之初，1978年百乱待理之时，“上海市饮食公司就举办了全市范围的餐饮企业名特菜点评比，有点摸清家底的意思。

这一招为各帮派饭店正了名，使名特饭店的看家菜点得到了整理和发展，也及时地适应了市场的需要。

从1977年到1982年，这5年是上海餐饮市场的复苏年，燕云楼、新雅、同泰祥、甬江状元楼、老正兴、老半斋、杏花楼，过去叫‘四旧’，现在统统恢复老名字。

”老百姓对它们有感情，去吃饭，像去会老朋友一样，老一辈厨师还在，传统的美味找回来了。

在改革开放起步阶段，原材料如油、糖、面粉、大米、豆类还都是凭计划供应的，连老碱、明矾、小苏打也要到指定供应站购买。

猪肉和家禽也是凭计划供应的，煤也是有计划的，往往烧到月底就不够了。

不少饭店因为原材料供应不足，只能勉强维持到月底。

啤酒更是紧俏商品，啤酒供应充足，生意就好，冷菜也卖得出去，家家饭店都有鲜啤酒冷藏罐。

20世纪80年代后，为适应日益开放的形势，一些沿海城市有条件接待外国旅游者的社会饭店实行定点接待制，凡是挂了铜牌的饭店就可以名正言顺地接待外宾。

过了不久，餐饮行业形势开始大变。

背景是，市场经济开始启动，在双轨制、三产、乡镇企业、三资企业等专有名词构成的种种经济现象中，经商的外来人员剧增。

伴随着经济活动的全面提升，公关活动与日俱增，请客吃饭就成了最平常的节目，这种内在需要与餐饮企业体制改革的现实一起，大大刺激了餐饮业的发展。

所有制的界限被突破，商品价格的定价不再受到太大的干扰，企业间的竞争趋向公平。

但很快，随着个体户的崛起，餐饮市场的平衡被打破了。

餐饮业是一个门槛比较低、对从业人员劳动技能相对要求不太高、启动资金所需不多的业态，在国有企业中分流的下岗职员，首选这个行当实现再就业，并豪迈地书写发家致富的蓝图。

到90年代初，在长约1千米的乍浦路上，大大小小的饭店酒楼发展到100多家，而不足500米的黄河路汇集的饭店也有30多家。

店多成市，市成客多。

灵活经营机制、特色菜肴、良好服务和低廉售价，吸引了旅游者和本市市民前来就餐。

到乍浦路和黄河路吃饭，一时成了上海的消费时尚。

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>