

<<烹饪美学>>

图书基本信息

书名：<<烹饪美学>>

13位ISBN编号：9787501976928

10位ISBN编号：7501976929

出版时间：2010-9

出版时间：中国轻工业出版社

作者：朱基富

页数：159

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>

<<烹饪美学>>

内容概要

本书的作者在一定程度上，将美学原理付诸烹饪产品的生产实践，从审美主体和客体的审美潜能入手，论述了烹饪工作者应具备怎样的审美和创美能力，应从哪些方面储备自己的审美潜能，在烹饪产品的创美活动中，应遵循怎样的创美规律和创美方法，以及如何避免影响烹饪产品创美的因素的形成。

本书内容从简到繁，从易到难，通俗易懂，哲理性、逻辑性较强，适合作本、专科院校烹饪专业的教材，也适合作餐饮星级酒店中高级烹调师的培训教材。

<<烹饪美学>>

书籍目录

第一章 绪论 第一节 烹饪美学及其研究的对象 第二节 烹饪美学的任务 第三节 学习和研究烹饪美学的方法
第二章 烹饪审美的主体与客体 第一节 审美主体 第二节 审美客体
第三章 烹饪活动的审美特性与美感 第一节 烹饪活动的审美特性 第二节 烹饪活动中的美感
第四章 烹饪审美活动中的文化要素 第一节 文化的功利性与审美性 第二节 饮食烹饪文化要素 第三节 民俗文化要素 第四节 文学要素 第五节 美术要素 第六节 宗教要素
第五章 中国烹饪产品的审美设计规律与创造特性 第一节 中国烹饪产品审美设计规律 第二节 中国烹饪产品审美的形式美法则 第三节 烹饪产品审美设计与创造的特性
第六章 烹饪产品的审美设计与创造 第一节 灵活巧妙的艺术构思 第二节 严格而巧妙的选料搭配 第三节 技艺性的原料成形加工 第四节 形式构图 第五节 装盘 第六节 菜点造型 第七节 装饰
第七章 烹饪活动条件的审美化 第一节 烹饪设备工具的审美化 第二节 烹饪环境的审美因素及其审美化

<<烹饪美学>>

编辑推荐

《高等学校专业教材:烹饪美学》由中国轻工业出版社出版。

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>