

<<中国烹饪概论>>

图书基本信息

书名：<<中国烹饪概论>>

13位ISBN编号：9787503211966

10位ISBN编号：7503211962

出版时间：1996-06

出版时间：中国旅游出版社

作者：国家旅游局人事劳动教育司编

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>

# <<中国烹饪概论>>

## 书籍目录

目录	
绪论	
第一章 中国烹饪发展简史	
第一节 中国烹饪的产生与起步时期	中国原始社会阶段
的烹饪	
第二节 中国烹饪的奠基时期	夏至战国时期
的烹饪	
第三节 中国烹饪的大发展时期	秦汉隋唐时期
的烹饪	
第四节 中国烹饪的成熟时期	宋元明清时期
的烹饪	
第五节 中国烹饪的创新开拓时期 - 现代的	
中国烹饪	
第二章 中国烹饪的基本内容和特点	
第一节 中国烹饪的基本内容和主要特点概述	
第二节 中国烹饪的物质三要素	
第三节 中国烹饪的基本工艺流程	
第四节 中国烹饪的基本工艺	
第五节 中国烹饪的主要烹调方法	
第三章 中国烹饪主要风味流派	
第一节 中国烹饪风味流派的形成与划分	
第二节 中国烹饪主要地方风味流派简介	
第三节 中国少数民族烹饪风味流派选介	
第四节 其他风味流派简介	
第四章 中国烹饪文化	
第一节 中国烹饪文化的形成与发展	
第二节 中国烹饪文化的内涵	
第三节 中国烹饪文化的特点	
第四节 中国烹饪文化的性质、地位和作用	
第五章 中国烹饪的发展前景	
第一节 中国烹饪三大物质要素的发展前景	
第二节 中国烹饪工艺的发展前景	
第三节 中国烹饪走向世界	

<<中国烹饪概论>>

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>