

## <<中国特产与饮食>>

### 图书基本信息

书名：<<中国特产与饮食>>

13位ISBN编号：9787504726858

10位ISBN编号：7504726850

出版时间：2007-7

出版时间：中国物资

作者：樊建国

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>

## <<中国特产与饮食>>

### 内容概要

本书为职业院校旅游专业的专业教材。

本教材对我国各旅游区域所特有的地方特产、相关饮食等旅游资源进行了较全面的介绍，其主要内容包括：烹饪史话，名菜名点，饭店、酒家、酒楼，酒类，茶叶，山珍海味，水果、干果，石料，民间工艺品，地方戏曲等。

本教材除了适用于旅游专业作为教材使用之外，还可作为烹饪专业等相关专业的用书。

## &lt;&lt;中国特产与饮食&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 烹饪史话 第一节 中国烹饪发展简史 第二节 中国烹饪的特色 第三节 中国烹饪的性质 思考题第二章 名菜名点 第一节 华南地区 第二节 西南地区 第三节 华中地区 第四节 西北地区 第五节 东北地区 第六节 华北地区 第七节 华东地区 思考题第三章 饭店、酒家、酒楼 第一节 华南地区 第二节 西南地区 第三节 华中地区 第四节 西北地区 第五节 东北地区 第六节 华北地区 第七节 华东地区 第八节 台湾省 第九节 内蒙古自治区 第十节 新疆维吾尔自治区 第十一节 西藏自治区 思考题第四章 酒类 第一节 华南地区 第二节 西南地区 第三节 华中地区 第四节 西北地区 第五节 东北地区 第六节 华北地区 第七节 华东地区 思考题第五章 茶叶 第一节 华南地区 第二节 西南地区 第三节 华中地区 第四节 西北地区 第五节 华东地区 第六节 台湾省 第七节 西藏自治区 思考题第六章 山珍海味 第一节 华南地区 第二节 西南地区 第三节 华中地区 第四节 西北地区 第五节 东北地区 第六节 华东地区 第七节 华北地区 第八节 台湾省 第九节 内蒙古自治区 第十节 西藏自治区 思考题第七章 水果、干果 第一节 华南地区 第二节 西南地区 第三节 华中地区 第四节 西北地区 第五节 东北地区 第六节 华北地区 第七节 华东地区 第八节 台湾省 第九节 新疆维吾尔自治区 思考题第八章 石料 第一节 华南地区 第二节 西南地区 第三节 华中地区 第四节 华东地区 第五节 西北地区 第六节 东北地区 第七节 华北地区 第八节 内蒙古自治区 第九节 新疆维吾尔自治区 第十节 西藏自治区 思考题第九章 民间工艺品 第一节 皮影 第二节 剪纸 第三节 年画 第四节 风筝 第五节 面塑 思考题第十章 地方戏曲 第一节 华南地区 第二节 西南地区 第三节 华中地区 第四节 华东地区 第五节 西北地区 第六节 东北地区 第七节 华北地区 第八节 台湾省 第九节 内蒙古自治区 第十节 新疆维吾尔自治区 第十一节 西藏自治区 思考题附：我国地方剧种参考文献

## &lt;&lt;中国特产与饮食&gt;&gt;

## 章节摘录

第一章 烹饪史话第三节 中国烹饪的性质三、中国烹饪是艺术中国烹饪是一门视觉、嗅觉、触觉、味觉综合的艺术。

烹调师是它的创作者。

他们运用烹饪工艺，按照人们对饮食美的追求的规律，塑造出色、形、香、味、滋俱美的食品，提供人们审美的享受，从而使人们得到物质与精神交融的满足。

作为综合艺术，它不仅要求诸种塑造的谐和的美，而且要突出味这个核心。

一种食品，尤其是一个菜肴，色、香、味、形、质的美都已达要求，如果味不美，便会得到全盘否定。

这已是人们对美食追求的规律。

如果只追求菜肴色与形的美而置味之美这个核心于不顾，必然是“中看不中吃”，失去食品是供人吃的意义。

对于烹饪艺术的品赏是在吃的过程中完成的。

味是起着最后的、决定性的作用的。

中华民族善于知味、辨味、用味、造味，中国烹饪便产生了数不清的味道，因此，中国烹饪的味也就处在多变的状态之中。

中国的味的艺术经过长期实践，形成为若干流派和各地方风味体系。

总体的可分为三个层次：即四大菜系的风味；各地的风味；各地的地方风味流派等。

此外，还有宫廷、寺观、家常、清真等风味。

特别是56个民族的风味，具有鲜明的特色，并且在中国烹饪风味的形成中起着重要作用。

中国历史上有过几次南北民族文化大交流，其中包含烹饪的交流。

北京风味中著名的“爆、烤、涮”，是北方民族烹调的移植；广东风味用料的广采博取，明显的受到南方诸民族的影响；中国的清真风味，是10个信仰伊斯兰教民族的烹调与汉族烹调交流的结果；近年出现于筵席上的串烤菜式、竹筒菜式，便是从维吾尔族的烤羊肉，傣族、黎族等的竹筒饭、竹筒鱼提炼、升华而来。

这种民族之间的烹饪交流，还将不断发展下去。

正是众多风味，构成为中国烹饪的多层次、多方位、多品类的风味艺术体系。

品尝中国饮食，无疑是一种味的艺术的享受。

<<中国特产与饮食>>

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>