

<<餐饮论语>>

图书基本信息

书名：<<餐饮论语>>

13位ISBN编号：9787533323981

10位ISBN编号：753332398X

出版时间：2010-6

出版时间：齐鲁书社

作者：齐鲁膳艺餐饮研究院

页数：145

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>

<<餐饮论语>>

前言

当今世界，东西方文化激烈碰撞、积极交融、空前发展。

中国古典儒学的许多真知灼见，正在成为构建时代新秩序的金钥匙。

改革开放30年，中国经济步入小康并融入世界。

外国人看中国、中国人看全球，蔚成潮流。

人流旺，餐饮兴。

中国餐饮一枝独秀。

秀在营养平衡、宜于养生；秀在味美技高、意蕴隽永。

在儒学经典有益于世界和谐的同时，中餐文化也正任造福世界人民。

存《论语》的鸿篇大论中，孔子关于国君赐食设食、君子依礼而食、民间饮食仪礼、膳食均衡搭配及其色、味、形、质、养、器的话语，散列在《乡党篇》、《为政篇》、《八佾篇》、《里仁篇》、《雍也篇》、《子罕篇》、《卫灵公篇》、《阳货篇》等篇章中。

尤以《乡党篇》较为集中。

孔子当然不是在培训厨艺，而是在着眼“犬礼之初，始诸饮食”，旨在揭示膳食礼仪承载的人际关系、伦理道德，追求“饮德食和，万邦同乐”的理想境界。

由此，中国餐饮被纳入了文化的行列，与整个民族文化同根同生，与哲学、艺术、伦理、道德等一道发挥着“修齐治平”的功能。

<<餐饮论语>>

内容概要

孔子礼食思想，教人食而有道、守节、知礼，倡导规范的膳食礼仪。

在信息技术时代，食而有道、守节、知礼的人文仪范可以实现数字化、标准化；千年礼食思想文化得以绽放异彩，为餐饮行业道德注入圣人智慧；营养配餐技术，可以促进孔府膳品科学化，更有利于孔子膳食养生观的普及。

《餐饮——孔子礼食箴言》附文48篇，信息含量大，时空跨度大，令人眼花缭乱，但都可以溯源于孔子礼食箴言。

孔子说：“温故而知新，可以为师矣。”

”以新思维重温孔子礼食箴言，以新膳品阐释孔子礼食思想，以新视角弘扬孔子礼食文化，是酒店餐饮行业界的历史使命。

《餐饮(论语)——孔子礼食箴言》的问世，为世人提供了孔子礼食思想智慧的金钥匙，占为今用，开启全民膳食营养均衡健康、餐饮服务备受尊敬的和谐社会新空间。

作者简介

齐鲁膳艺餐饮研究院是山东省首家非企业餐饮文化艺术研究机构，由山东省民政厅批准成立（鲁民证字第000628号）。

其工作主旨是，搭建餐饮学术与实践的桥梁，推动营养配餐与餐饮文化的普及，提升餐饮行业的形象地位。

业务范围涉及膳艺人才培养认定及支援、节庆及宴会策划、膳食艺术研发、营养配餐、餐饮管理规范标准、餐饮出版物编印与推广等。

2008年启动齐鲁膳艺师培养工程并参与国际饮食文化交流；2009年承编《第十一届全国运动会指定接待宾馆饭店服务质量控制100点》并举办第三届齐鲁膳艺节暨精品鲁膳会展，配合“服务全运展风采、优化质量保满意”倡议活动，荣获“第十一届全国运动会组织工作先进集体”称号。

<<餐饮论语>>

书籍目录

序 导读 第一章 食不厌精 读《论语·乡党篇》孔子膳食观 “天下第一家”——孔府 孔膳美器 孔府膳艺 第二章 侍食于君 “衍圣公”沿革 孔府传统礼仪食制 古代孔膳礼节 食不语 不撤束脩 与长者共餐的礼仪 中国古代饮食礼仪 雅言执礼 言之有“礼” 中国的“礼”文化 第三章 不胜食气 孔膳养生 孔府糕点 营养配餐 膳食宝塔 五谷为养 食育优先 时尚膳食流 孔府传统节庆食制 第四章 失饪不食 中餐烹调之美 中餐烹饪技法 天下第一菜 君子识庖厨 第五章 酒不及乱第六章 齐必变食第七章 饫馁勿食第八章 箪食谋道第九章 终食以仁后记

<<餐饮论语>>

章节摘录

插图：目前在中国许多城乡，早餐“马虎”、中餐“凑合”、晚餐“丰富”，以及错误的膳食营养消费观念，是导致中小学生学习身体素质普遍不佳，营养不良者日益增多及诱发各种疾病的主要原因。

有些家长为了孩子长得健壮，花费金钱买各种高级补品，为越贵越有营养。

这恰恰是走入了营养的误区。

食物结构不合理造成儿童厌食的现象比比皆是。

按照我国学生每日膳食营养素供给量基本要求，一般早餐食谱中的各种营养素含量应占全天供给量的30%左右。

按照“五谷搭配、粗细搭配、荤素搭配、多样搭配”的基本原则，尽可能使营养早餐达到合理营养和平衡膳食的要求。

营养早餐应由面食类（含粥类）、蛋奶类、冷菜类等三部分组成，在餐后加一份瓜果补充维生素。

午餐的营养素设计量，应占全天供给量的40%。

学生营养午餐的食物供给量，应包括主食类（米、面及粗粮）瓜果蔬菜类、豆制品及鱼肉禽蛋类等，所占比重分别为60%、15%、25%左右较为适宜。

应当善于烹制价廉物美又营养丰富的菜肴，如豆制品类、肉类、鱼类、海藻类、菌类、绿叶蔬菜、胡萝卜、南瓜等食物。

晚餐营养素的设计量，应占全天供给量的30%，各种营养素的设计量应以补充有益于促进生长发育的营养素多一些。

学生营养晚餐的食物应包括主食类（米、面及粗粮）瓜果蔬菜类、豆制品类、鱼禽蛋奶类等三大类食物，所占比重分别为60%、25%、15%左右较为适宜。

后记

齐鲁餐饮有着博大精深的文化内涵和历史悠久的美味形象。

“食不厌精，脍不厌细”，“肉虽多，不使胜食气”。

从孔子教人食而有道、知礼、守节开始，鲁菜一直以“纯正平和、原汁原味、脆嫩滑爽、清香淡雅”的格调发展，追求“大味平和”，“多样均衡”，与儒家文化相呼应，造就了齐鲁餐饮敦厚纯朴、庄重大方的特有气质。

2009年7月，齐鲁膳艺餐饮研究院受第十一届全国运动会组委会行政接待部委托，依据现行食品安全法规、营养配餐标准、餐饮操作流程和服务礼仪规范，参照《论语》礼食箴言和齐鲁文化典籍，精炼出100个基本的、不可或缺的管理要点，编印了《第十一届全国运动会指定接待宾馆饭店服务质量控制100点》，首次倡导餐饮行业服务人员有针对性地掌握《论语》章句20条，知荣辱、遵法纪、传古训，与现代服务礼仪融会贯通，积极传播齐鲁文化的优秀理念，使宾客领略“微笑山东”温文尔雅的服务特色，体验“礼仪之邦”端庄大方的现代风貌。

《第十一届全国运动会指定接待宾馆饭店服务质量控制100点》的实行，对于孔子礼食思想和鲁菜优良传统的弘扬与普及，起到了有力的推动作用。

中国孔子基金会、山东省烹饪协会、山东省旅游饭店协会、山东省鲁菜研究会给予肯定与支持，十一运会官方网站以及国内主流媒体做了报道。

<<餐饮论语>>

编辑推荐

《餐饮论语:孔子礼食箴言》是由齐鲁书社出版的。

<<餐饮论语>>

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>