

<<餐饮美学>>

图书基本信息

书名：<<餐饮美学>>

13位ISBN编号：9787535739063

10位ISBN编号：7535739067

出版时间：2008-7

出版时间：周明扬 湖南科学技术出版社 (2008-07出版)

作者：周明扬 编

页数：503

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>

前言

21世纪是一个变幻莫测的世纪，是一个催人奋进的时代。

科学技术飞速发展，知识更替日新月异。

希望、困惑、机遇、挑战，随时随地都有可能出现在每一个社会成员的生活之中。

抓住机遇，寻求发展，迎接挑战，适应变化的制胜法宝就是学习——依靠自己学习、终生学习。

作为我国高等教育组成部分的自学考试，其职责就是在高等教育这个水平上倡导自学、鼓励自学，为每一个自学者铺就成才之路。

组织编写供读者学习的教材就是履行这个职责的重要环节。

毫无疑问，这种教材应当适合自学者增强创新意识、培养实践能力、形成自学能力，也有利于学习者学以致用，解决实际工作中所遇到的问题。

具有如此特点的书，我们虽然沿用了“教材”这个概念，但它与那种仅供教师讲、学生听，教师不讲、学生不懂，以“教”为中心的教科书相比，已经在内容安排、形式体例、行文风格等方面都大不相同了。

希望读者对此有所了解，以便从一开始就树立起依靠自己学习的坚定信念，不断探索适合自己的学习方法。

<<餐饮美学>>

内容概要

21世纪是一个变幻莫测的世纪，是一个催人奋进的时代。
科学技术飞速发展，知识更替日新月异。
希望、困惑、机遇、挑战，随时随地都有可能出现在每一个社会成员的生活之中。
抓住机遇，寻求发展，迎接挑战，适应变化的制胜法宝就是学习——依靠自己学习、终生学习。

<<餐饮美学>>

书籍目录

第1章 绪论第1节 美和美学的概说一、美的本质概说二、美学概说第2节 餐饮美学的概念和产生价值一、餐饮美学的概念二、餐饮美学的产生第3节 餐饮美学的研究对象第4节 学习餐饮美学的意义和作用第2章 餐饮美学法则的运用第1节 形式美的构成要素第2节 形式美的产生和发展一、形式美的产生二、形式美的发展第3节 形式美的基本法则一、餐饮美的基本法则与运用第3章 餐饮色彩第1节 色彩的基础知识一、色彩的来源二、色彩的三要素第2节 色彩的性质一、色彩的冷暖二、色彩的心理作用和生理作用第3节 餐饮色彩的情感性与象征性一、食品原料色泽分类与色彩象征二、色彩的味觉第4节 餐饮色彩及烹饪色彩的配合一、餐饮色彩二、烹饪色彩的配合方法第5节 餐饮环境及食品色调处理一、冷调与暖调二、亮调与暗调第6节 餐饮色彩和光照一、光色的实用性和科学性二、光色的时间性和季节性三、光色的民族性和地方性四、光色与食欲的关系第7节 餐厅装饰的色彩应用一、餐厅色彩的选择二、色彩与餐厅建筑的关系第4章 餐饮空间格局第1节 空间的概念一、空间的含义二、空间的类型三、人为的空间设计第2节 空间界面的艺术处理一、侧重形式的处理二、侧重内涵的处理第3节 餐饮空间应用一、空间分隔二、空间使用三、餐厅的格局设计四、餐厅空间气氛设计第4节 餐厅台面与空间关系一、餐具的档次和组合二、折花的合理运用三、菜单的陈列四、台号的标识第5节 厨房格局设计一、厨房格局设计的基本原则二、厨房空间艺术处理第5章 餐饮环境装饰和布置第1节 餐饮装饰和布置的内容一、餐饮装饰和布置的地位与作用二、餐饮环境装饰和布置的基本思想第2节 餐饮照明艺术一、餐饮照明的作用二、照明方式和照明种类三、照明设计的基本原则四、灯具的形式与选择第3节 餐饮家具布置一、家具的形成和发展二、家具的种类和用材三、家具的选择与布置第4节 餐饮陈设一、餐饮陈设在室内装饰中的作用二、餐饮室内陈设布置原则三、餐饮陈设品的选择四、陈设品的布置第5节 餐饮织物一、装饰织物二、帘幔三、覆盖织物第6节 餐饮绿化饰品一、绿化饰品概述二、绿化饰品的种类三、室内绿化的布局四、室内绿化的方法五、山石与水体第6章 饮食器具造型艺术第1节 中国饮食器具美一、陶器时期二、青铜器时期三、漆器时期四、瓷器时期五、现代中国餐具的发展方向第2节 饮食器具的美学原则一、饮食器具的实用与审美特征二、处理好多样统一关系第3节 菜肴造型与盛器的选择一、盛器的种类二、盛器的选择第4节 饮食器具的造型分类一、酒具二、茶具三、食具第7章 食品造型艺术第1节 食品造型图案变化一、食品图案变化的规律二、食品图案变化的形式第2节 冷菜造型艺术一、冷菜造型的形式二、冷菜造型的设计三、冷菜造型的制作四、食品原料在造型中的运用第3节 热菜造型艺术一、热菜造型艺术的表现形式二、热菜造型方法第4节 面点造型艺术一、面点造型的艺术特点.....第8章 宴会设计与礼仪风貌第9章 美食策划与布置艺术第10章 餐饮风格与审美参考文献 后记附：餐饮美学自学考试大纲

章节摘录

插图：形式美的法则一经确立，即具有相对的稳定性和继承性。

客观事物的自然形式与一定的社会生活相联系，在实践过程中反映到人的头脑中来，经过多次反复，形成深刻的概括与抽象，使人们逐渐把握了事物之间的普遍的必然的联系，并在人们的生理心理活动中肯定下来，于是便形成了各种具有独立意义的形式美。

这些经验一经形成，并在实践中进一步得到证实和提炼，便代代相传，并且发展成为一种稳定的美的规律和形式被确立下来。

然而，形式美又不是固定不变的。

不同时代、不同民族的人对形式美的感受既有继承性、共同性，又有差异性和变异性，总是随着社会生活的演变和人的创造能力、审美能力的发展而发展，形成新的审美领域和标准。

例如，艺术创作中各种风格、流派、体裁、手法的不断形成和发展就是这样。

书法这种重旋律、重情感的“线条的艺术”，在汉代表现为严正整肃、气势雄浑中见古拙意味的汉隶，体现着汉代心胸广大、气派雄沉的美学风格；到魏晋时期则变为颜、行、草、楷，笔势、结构、章法丰富多样，错综变化，充分表现出飘逸飞扬、神清气朗的魏晋风度；到盛唐时更变为以张旭、怀素为代表的草书和狂草，痛快淋漓、笔走龙蛇，体现出当时的浪漫主义和音乐舞蹈美；随后以“颜体”为代表，笔力雄厚、方正庄严、齐整大度，“不复以姿媚为念”，开创了另一种形式规范的境界；到宋代后，更发展为苏、蔡、米、黄四大书派等。

形式美与内容有密切联系，一定的内容要求有相适应的形式来表现。

如夏商时代青铜器的饕餮形象，呈现出的是一种神秘而狰狞的美。

在狰狞可怖的形象中，积淀着奴隶社会的凶狠残暴和人类早期稚拙的童年气质，显示着历史必然的命运力量。

美的形式必须为美的内容服务。

后记

2003年4月，由教育部全国高等教育自学考试办公室召开了全国高等教育自学考试课程大纲、教材编前会，会上确定了餐饮美学课程自学考试大纲编写的指导思想、基本原则和要求。

大纲由扬州大学周明扬副教授负责编写。

大纲写成后，参加审稿的有：南京艺术学院吕文强教授、东南大学尹文副教授、扬州大学李维冰副教授。

在此一并表示感谢！

<<餐饮美学>>

编辑推荐

《餐饮美学》是由湖南科学技术出版社出版的。

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>