

<<中国饮食文化>>

图书基本信息

书名：<<中国饮食文化>>

13位ISBN编号：9787564046835

10位ISBN编号：756404683X

出版时间：2011-7

出版时间：北京理工大学

作者：叶昌建 编

页数：257

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>

<<中国饮食文化>>

内容概要

这本《中国饮食文化》由叶昌建主编，共七章，分别为绪论、中国饮食文化的历史发展、中国肴馔文化、中国宴会文化、中国饮食民俗、中国酒文化和中国茶文化。

本书内容丰富、层次分明，注重理论性和实用性、知识性和趣味性，与行业动态紧密结合，并融入社会需求，体现了理论与实践的有机结合。

《中国饮食文化》可以作为高等学校旅游类专业的教材，也可作为餐旅专业自考学生的参考教材，还可作为企事业单位相关从业人员的培训教材。

<<中国饮食文化>>

作者简介

叶昌建，理学硕士，大学讲师，主要研究方向为旅游规划、酒店管理、饮食文化与餐饮服务。曾先后主编或参编《古镇旅游发展与实践研究》《中国旅游地理》《餐饮服务与管理》《饭店管理概论》等多部专著与高等学校旅游类教材，有多篇论文在重庆工商大学学报、长江师范学院学报、重庆理工大学学报等刊物发表。
现供职于重庆工商大学派斯学院。

<<中国饮食文化>>

书籍目录

绪论

第一章 中国饮食文化的历史发展

本章目标

案例导入

第一节 上古时期的饮食文化

一、人类饮食的起源

二、中国饮食的起源和萌芽

第二节 中国饮食文化的初步形成时期——夏商周时期

一、夏商周时期的社会经济发展情况

二、夏商周时期的饮食文化特征

第三节 中国饮食文化的蓬勃发展时期——秦汉至宋代

一、中国饮食文化蓬勃发展时期的历史背景

二、中国饮食文化蓬勃发展时期的特点

第四节 中国饮食文化的成熟繁荣时期——元明清时期

一、中国饮食文化的成熟繁荣时期的历史背景

二、中国饮食文化的成熟繁荣时期的特点

第五节 当代多向交流的饮食文化

一、当代中国饮食文化发展的历史背景

二、当代中国饮食文化的特征

本章结语

复习思考题

实训项目

第二章 中国肴馔文化

本章目标

案例导入

第一节 中国烹饪文化

一、中国烹饪的用料技艺

二、中国烹饪的制作工艺

三、中国传统的烹饪方法

第二节 中国主食文化

一、中国主副食文化形成过程

二、中国面点文化

三、中国名点掌故与制作工艺

第三节 中国菜系文化

一、菜系以及中国菜系流派划分

二、中国菜系流派

三、中国名菜掌故与制作工艺

本章结语

复习思考题

实训项目

第三章 中国宴会文化

本章目标

案例导入

第一节 中国宴会的历史与名品

一、宴会的概念

<<中国饮食文化>>

二、宴会的起源

三、中国宴会的历史发展过程

四、中国历代宴会名品

第二节 现代宴会的格局和设计

一、现代宴会的分类

二、现代宴会的格局与内容

三、现代宴会的菜肴设计

四、现代宴会的餐具设计

第三节 中国宴会的礼仪

一、中国古代宴会的饮食礼仪

二、中国现代宴会的饮食礼仪

本章结语

复习思考题

实训项目

第四章 中国饮食民俗

本章目标

案例导入

第一节 概述

一、什么是饮食民俗

二、饮食民俗形成的原因

三、饮食民俗的社会功能

四、中国饮食民俗的特征

第二节 年节食俗

一、年节的含义与产生的原因

二、我国年节食俗的文化特征

三、主要传统节日的饮食民俗

第三节 日常居家食俗

一、饮食方式——分餐与聚餐

二、饮食器具

三、饮食结构

第四节 人生礼仪食俗

一、诞生礼饮食民俗

二、成人饮食民俗

第五节 中国部分少数民族食俗

一、中国东北地区部分少数民族饮食民俗

二、中国西北地区部分少数民族饮食民俗

三、中国西南地区部分少数民族饮食民俗

四、中国中南地区部分少数民族饮食民俗

本章结语

复习思考题

实训项目

第五章 中国酒文化

本章目标

案例导入

第一节 酒的起源和发展

一、酒的起源

二、酒的发展

<<中国饮食文化>>

三、中国酒的分类

四、中国名酒介绍

第二节 中国饮酒艺术

一、酒具

二、饮酒方法

三、酒令

四、酒文学——诗酒因缘

本章结语

复习思考题

实训项目

第六章 中国茶文化

本章目标

案例导入

第一节 茶的基本知识

一、茶的起源

二、茶的发展阶段

第二节 中国茶的分类与名品

一、制茶工艺

二、茶叶的分类和制作

三、中国十大名茶介绍

第三节 中国茶艺文化

一、茶叶的冲泡

二、品茶艺术

第四节 茶道

一、什么是茶道

二、中国茶道的发展

三、中国茶道精神

四、中日茶道文化比较

第五节 茶馆文化

一、中国茶馆的形成和发展简况

二、茶馆的分类

三、各地风格各异的茶馆

本章结语

复习思考题

实训项目

主要参考文献

<<中国饮食文化>>

章节摘录

版权页：插图：（三）食材的广泛性一方面，由于中国幅员辽阔，从北到南跨越寒温带、中温带、暖温带、亚热带、热带，东西递变为湿润区、半湿润区、半干旱区、干旱区，高原、山地、丘陵、平原、盆地、沙漠等各种地形地貌，形成了自然地理条件的复杂性和多样性。

在中国居留二十九年（1582-1610年，明神宗万历十五至三十八年）并最终魂系中华的意大利传教士利玛窦，以他对中国情况的全面了解和对中国文化的深刻研究，说过如下的话：“由于这个国家东西以及南北都有广大的领域，所以可以放心地断言：世界上没有别的地方在单独一个国家的范围内可以发现这么多品种的动植物。

中国气候条件的广大幅度，可以生长种类繁多的蔬菜，有些最宜于生长在热带国度，有些则生长在北极区，还有的却生长在温带……凡是人们为了维持生存和幸福所需的東西，无需从外国进口。

我甚至愿意冒昧地说，实际上凡在欧洲生长的一切都同样可以在中国找到。

否则的话，所缺的东西也有大量其他为欧洲人闻所未闻的各种各样的产品来代替。

”应当说，这位伟大的西方观察者的历史性看法是相当客观真实的。

正是这种特征造成了生态环境的区域差异，从而决定可食用原料品种（从原生到驯化）分布的差异性和丰富性。

另一方面则是中国人在“吃”的压力下，表现出来的对可食用原料的广泛开发。

中国历史上历代统治集团的御民政策和过早出现的人口对土地等生态环境的压力，使中华民族很早就产生了“食为民天”的思想，吃饭问题数千年来就一直是摆在历代管理者和每个普通老百姓面前的头等大事。

中华民族的广大民众在漫长的历史性贫苦生活中造就了顽强的求生欲望和可歌可泣的探索精神，不但吃过一切可以吃的东西，而且还吃过许多不能吃和不应吃的东西。

明初朱棣《救荒本草》一书开给中国百姓救荒活命的草本野菜就达414种之多，在这本植物学著作的背后就是劳苦百姓的民食惨状。

中国人开发食物原料之多是各民族中所罕见的。

中国人不仅使许多其他民族禁忌或闻所未闻的生物成为可食之物，甚至还使其中许多成为美食。

当然，在这种原料开发的背景下，与下层民众无所不食的粗放之食相对应的是上层社会求真猎奇的精美之食。

<<中国饮食文化>>

编辑推荐

《中国饮食文化》为面向“十二五”高等教育课程改革项目研究成果之一。

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>