

<<中国食经>>

图书基本信息

书名：<<中国食经>>

13位ISBN编号：9787805119274

10位ISBN编号：7805119279

出版时间：1999-2-1

出版时间：上海文化出版社

作者：任百尊

页数：1004

字数：1808

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>

<<中国食经>>

内容概要

一、本书分《综论》、《食史篇》、《食论篇》、《食艺篇》、《食珍篇（上）》、《食珍篇（下）》、《食养篇》、《食俗篇》、《食礼篇》、《食事篇》、《食典篇》11篇，及《中国烹饪大事记》、《历代（商至民国）名厨》、《中国烹饪教育机构》、《历代（夏至民国）名菜及其起源》、《右代（原始社会至民国）名点及其起源》、《主要名菜馆及其起源》、《中国烹饪社会团体和组织》、《中国的烹饪教育》、《中国现代食书名录》等十一个附录，共180万字。

二、本书各简篇按各自要求，系统地论述了另烹饪的起源和发展。

其纵向走势自考古发掘“北京人”用火熟食开始，按各个历史时期，循序论述。

如《食史篇》突出烹饪的历史进程；《食论篇》论述各历史时期名人名著对烹饪发展的影响；《食艺篇》论述刀技、火候、调味等厨艺的发展；《食珍篇》论述名菜、名点的起源、发展和传说轶事等等。

三、本书论述范围只限于与烹饪有关的“食”，不包括茶、酒、饮料、炒货和罐头食品。

四、本书崇尚学术研究，对目前尚有争议或不同看法的问题，采纳主流的观点或论据比较充分的观点，但并不意味着否定或排斥其他观点。

五、本书各篇前，均载有一篇介绍本学科学内容的概论性文章，以便于读者掌握要领。

六、本书《食珍篇》所收录的名菜名点，大多属于当时较有影响，或在民间广为流传的菜点。民国以后，烹饪业发展迅速，美点佳肴层出不穷，因限于篇幅，只能择要收录。

七、附录《历代（商至民国）名厨》所收名厨，系择要刊录。

八、本书末页附有《笔画索引》及《汉语拼音索引》，供读者检索。

<<中国食经>>

书籍目录

序前言凡例综论食史篇 一、无炊具烹与石烹时期 (一) 无炊具烹的起源 (二) 无炊具烹时期的饮食烹饪特点 1.原料 2.调味料 3.烹饪技艺 (三) 石烹时期的炊具 1.石块烹 2.石板烹 3.石锅烹 4.皮烹 5.包烹 6.竹烹 (四) 石烹时期的饮食烹饪特点 1.原料 2.加工工具 3.调味料 二、陶烹时期(从黄帝到尧、舜时代) (一) 陶烹时期的炊餐具 1.陶釜——中国最早的锅 2.陶灶 3.鼎、鬲和规 4.陶甗 (二) 陶烹时期的饮食烹饪特点 1.原料 2.调味料 3.烹饪技艺 4.宴席和厨师 三、铜烹时期(夏、商、周、战国时代) (一) 铜烹时期的炊餐具 1.青铜炊餐具 2.陶、瓷炊餐具 3.玉、漆、象牙等餐具 4.箸 5.灶具 (二) 铜烹时期的饮食烹饪特点 1.原料 2.调味料 3.烹饪技艺 (三) 铜烹时期伯名菜美点和主食、饮料 1.名菜 2.名点 3.主食 4.饮料 (四) 铜烹时期的宴席 (五) 铜烹时期的烹饪理论 1.有关用火的论述 2.有关调味的论述 (六) 铜烹时期的食养和食疗 1.食养 2.食疗 (七) 铜烹时期的食礼和食俗 1.食礼 2.食俗 四、铁烹早期 (一) 铁烹早期炊餐具的产生和发展 1.陶铜炊具食论篇食料篇食养篇食珍篇(上)食珍篇(下)食艺篇食礼篇食事篇食黄篇附录

<<中国食经>>

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>