

<<人类饮食文化学>>

图书基本信息

书名：<<人类饮食文化学>>

13位ISBN编号：9787807402565

10位ISBN编号：7807402563

出版时间：2008-1

出版时间：陈苏华 上海文化出版社 (2008-01出版)

作者：陈苏华

页数：339

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>

## <<人类饮食文化学>>

### 内容概要

《人类饮食文化学》中作者从阐述人类文化和饮食文化的基本属性入手，明确了饮食文化学这门学科的性质和地位，详细阐述了历史饮食文化的基本类型、中国饮食文化的演进、人类的食物崇拜、人类饮食的游戏、探究营养的奥秘、人类饮食文化的艺术创造工程、人类饮食文化大技术体系、饮食文化产品及其工具系统、后工业时代饮食文化的现状与对策等专题内容。

## <<人类饮食文化学>>

### 作者简介

陈苏华，1953年生，江苏烹饪大师，从厨35年，从事烹饪高等教育22年。

作为中国烹饪全日制大专的第一位专业教师，1971年学徒于扬州菜根香饭店，1983年毕业于扬州师范学院中文系，同年调入原江苏商业学院中国烹饪系从事教学工作，后辞职，深入社会酒店实践与调研。

做过厨工、主厨、主炉、厨师长、餐饮经理与副总经理。

足迹遍布全国各地，学子如云，传奇深入巷里酒肆。

精于炉、案、碟、点，尤会管理，兼及理论，琴、棋、书、画皆通，其足迹遍布苏、鲁、沪等地，尤其是他以厨为艺，特立独行，自成体系。

2001年调入江苏常熟理工学院生物学食品工程系，主持营养学烹饪专业的教学和研究工作。

论著有：中国第一部用于烹饪类本专科教学教材《中国烹饪工艺学》(1991年由中国商业出版社出版，2006年上海文化出版社再版)，《中国烹饪研究》与《中国名菜——大淮扬风味系》等，另外还有数十篇论文发表于各类烹饪与饮食类杂志。

## &lt;&lt;人类饮食文化学&gt;&gt;

## 书籍目录

前言第一章 绪论第一节 人类文化的概念与特质第二节 饮食文化的性质与学科地位第二章 历史饮食文化的基本类型第一节 山林狩猎采集型第二节 草原游牧型第三节 大河流域农业型第四节 阿拉伯伊斯兰型第五节 欧洲渔牧混合型第三章 中国饮食文化的演进第一节 史前的直觉——原始安全型饮食第二节 先秦的迷狂——宫廷王礼的美感型饮食第三节 人道的觉醒——市俗养生型饮食第四章 人类的食物崇拜第一节 史前造型艺术中的食物崇拜第二节 史前巫术中的食物崇拜第三节 萨满、图腾与食物禁忌第四节 神祇，从动物走向人世第五节 祭祀与食物第六节 共享献食是人群联结纽带第五章 人类饮食的游戏(一、酒)第一节 游戏的饮食与饮食的游戏第二节 饮酒，感受神灵的游戏第六章 人类饮食的游戏(二、茶)第一节 中国的茶道精神第二节 中国饮茶的民族习俗与形式第三节 茶道的日本复制与演进第四节 韩国茶礼与欧美茶俗第七章 人类饮食的游戏(三、生活滋味)第一节 咖啡——从酒中唤回的人性第二节 巧克力——感受爱心的甜蜜第三节 五味——人与自然的和谐第八章 认识生命——探究营养的奥秘第一节 食物疗养的巫术诱导第二节 传统营养学的东西方异同第三节 近代营养科学的发生与发展第四节 现代营养科学体系与架构第九章 人类饮食文化的艺术创造工程第一节 烹饪艺术：人类饮食的美性创造第二节 饮食之美：烹饪的艺术传达形式第三节 风味流派：饮食风俗的艺术形态第十章 人类饮食文化的技术体系第一节 饮食文化技术体系之范畴第二节 食品成熟的概念及其热制熟技术第三节 冷加工制熟技术第四节 食品制熟的辅助技术第五节 食品制作技能的文化特性第十一章 饮食文化产品及其工具系统第一节 人类食品的实用与分类第二节 人类饮食加工工具的演进第三节 人类助餐操作的进化结束语：后工业时代饮食文化现状与对策后记参考文献

## <<人类饮食文化学>>

### 编辑推荐

《人类饮食文化学》由上海文化出版社出版。

<<人类饮食文化学>>

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>