

<<餐旅文学>>

图书基本信息

书名：<<餐旅文学>>

13位ISBN编号：9787811224900

10位ISBN编号：7811224909

出版时间：2008-9

出版时间：乔正康 东北财经大学出版社 (2008-09出版)

作者：乔正康

页数：314

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>

<<餐旅文学>>

前言

改革开放以来，我国旅游事业迅猛发展。

在上海市第二商业局、上海市教委和原商业部教育司支持下，上海市商业学校率先开设餐旅管理与服务专业。

2000年教育部制定中等专业（职业）学校专业目录，餐饮服务与管理、旅游服务与管理都成为重点骨干专业。

迄今为止，全国商科类高职、中专、职校几乎都开设了 this 热门专业，一些工科甚至师范类学校也开设相关专业，为迅速崛起的餐饮、酒店、旅游行业输送人才。

上海市商业学校开设这个专业时，就考虑要为行业和企业输送有一定文化底蕴、有较高素质的人才，为此开设了“中国旅游文学”这门专业基础课。

当时这是门全新的课程，既无大纲，又无教材，我在担任繁重的行政工作的同时，夜以继日，找资料、编讲义，并亲自授课。

3年后，在课堂讲义的基础上，我编写了《中国旅游文学》，1989年3月，中国展望出版社出版了这本书。

<<餐旅文学>>

内容概要

《全国职业教育酒店服务与管理（旅游服务与管理）通用教材·餐旅文学（第3版）》上篇餐饮文学共3章，第1章餐饮文学概述，第2章古代餐饮文学作品选读，第3章现代餐饮文学作品选读；下篇为旅游文学，第4章旅游文学概述，第5-8章分别是“楹联”、“旅游山水诗”、“旅游风光词”、“旅游散文”；第9章是“我国戏曲简介”。

这样，上、下篇的体例不尽一致，而且下篇各章的名称也不十分妥帖。

本次修订，上篇第1章是餐饮文学概述，第2章是餐饮文学作品选读（上）诗歌、辞赋、词曲、楹联，第3章是餐饮文学作品选读（下）散文、小说、戏剧；下篇第4章是旅游文学概述，第5章是旅游文学作品选读（上）诗歌、辞赋、词曲、楹联，第6章是旅游文学作品选读（下）散文、小说、戏剧。

这次修订充实了大量新的内容和材料，会使教者和学者有耳目一新的感觉。

<<餐旅文学>>

书籍目录

上篇 餐饮文学第1章 餐饮文学概述学习目标1.1 餐饮和餐饮文学1.2 餐饮文学的产生和发展本章小结主要概念和观念基本训练观念应用第2章 餐饮文学作品选读(上)(诗歌、辞赋、词曲、楹联)学习目标2.1 餐饮诗歌2.2 餐饮辞赋2.3 餐饮词曲2.4 餐饮楹联本章小结主要概念和观念基本训练观念应用第3章 餐饮文学作品选读(下)(散文、小说、戏剧)学习目标3.1 餐饮散文3.2 餐饮小说3.3 餐饮戏剧本章小结主要概念和观念基本训练观念应用下篇 旅游文学第4章 旅游文学概述学习目标4.1 旅游和旅游文学4.2 旅游文学的产生和发展本章小结主要概念和观念基本训练观念应用第5章 旅游文学作品选读(上)(诗歌、辞赋、词曲、楹联)学习目标5.1 旅游诗歌5.2 旅游辞赋5.3 旅游词曲5.4 旅游楹联本章小结主要概念和观念基本训练观念应用第6章 旅游文学作品选读(下)(散文、小说、戏剧)学习目标6.1 旅游散文6.2 旅游小说6.3 旅游戏剧本章小结主要概念和观念基本训练观念应用主要参考书目

<<餐旅文学>>

章节摘录

本章是本书上编开宗明义第1章。

了解我国餐饮和餐饮文学的产生、发展，对于餐饮和旅游行业的从业者提高自己的专业文化素质、服务水平，进而提高企业乃至整个行业的水准，更好地为中外宾客服务，是十分必要的。

餐饮，顾名思义就是吃喝。

吃喝要求价廉物美。

“关”，我国的传统要求是色、香、味、形、器俱佳，而且搭配得当，符合关的原则和要求。

吃喝还要讲卫生、有营养，这是古今餐饮理论家、美食家特别是当代烹饪工作者的一大课题。

餐饮文学是记叙、描写餐饮活动的各种样式的文学作品。

《诗经》、《楚辞》、《庄子》、《论语》、《左传》等古代典籍中都有有一些餐饮文学作品。

成书于秦始皇时代的《吕氏春秋》的第十四卷《本味》，更是集奴隶社会餐饮之大成，对后世餐饮和餐饮文学的发展产生了深远的影响。

餐饮文学作为反映餐饮活动的一种艺术形式，产生于人类较高级的餐饮活动。

从一开始，餐饮文学就与政治、军事、经济、文化结下了不解之缘。

商汤时伊尹因为善于“调和鼎鼐”，从烧饭的奴隶一跃而为宰相，后世遂以“调和鼎鼐”代指宰相之职，比喻治理国事。

老子讲“治大国若烹小鲜”，也反映了治国与烹饪的关系。

《鸿门宴》更是以餐饮宴会形式反映了楚汉之间政治、军事斗争的惊心动魄。

因此，餐饮文学是我国传统文化的重要组成部分。

即使在今天，餐饮文学除了具有反映餐饮活动的客观现实的功能之外，也是形象化地表现现代社会政治、经济的重要手段。

在奴隶社会早期，反映中原周天子御宴珍馐的“八珍”和反映南方“蛮夷”之地楚王宫中盛宴的《楚辞·招魂》，已在原料使用、口味调和、烹饪技艺、菜肴品种等方面反映了北方和南方的差异，显示了不同的风味。

这些不同跟地理位置、气候、物产、民俗特点息息相关。

<<餐旅文学>>

编辑推荐

《全国职业教育酒店服务与管理(旅游服务与管理)通用教材·餐旅文学(第3版)》由东北财经大学出版社出版。

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>