

# 《中国鲁菜文脉-中国鲁菜文化大系》

## 图书基本信息

书名：《中国鲁菜文脉-中国鲁菜文化大系》

13位ISBN编号：9787518410338

出版时间：2016-8-1

作者：赵建民,曲均记

页数：360

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

# 《中国鲁菜文脉-中国鲁菜文化大系》

## 内容概要

你想全面认识中国鲁菜丰富的文化蕴含吗？你想体验品味中国鲁菜的真谛吗？请你打开《中国鲁菜文脉》。

# 《中国鲁菜文脉-中国鲁菜文化大系》

## 作者简介

赵建民，山东旅游职业学院教授、中国鲁菜文化博物馆馆长。从事烹饪技艺、饮食文化、饮食营养学及餐饮管理教学与理论研究30余年，并有多年的烹饪操作与餐饮管理的实践经验。发表60余篇专业学术论文，编撰出版专业著作40余部，累计整理出版的专业文字已达1000余万字。较有影响的著作有《烹饪营养学》《中国孔府美食》《黄河文化丛书·民食卷》《中国人的美食——饺子》《鼎鼐谭藪》《餐饮质量控制》《餐饮品质管理》《餐饮价格策略》《菜品安全控制》《中国饮食文化》《中餐行政总厨管理实务》《中国鲁菜文化》《中国烹饪概论》《中国鲁菜文脉》等。

## 书籍目录

- 第一章 源远流长的鲁菜文化
  - 第一节 鲁菜文化发展因素探秘
  - 第二节 鲁菜发展的主要阶段
  - 第三节 鲁菜对中国菜肴体系的影响
- 第二章 微言大义的古食论
  - 第一节 《论语》中的饮食思想
  - 第二节 《孟子》中的饮食观点
  - 第三节 《管子》中的饮食论述
  - 第四节 《诗经》的齐鲁饮食风情
  - 第五节 《春秋左传》的饮食表达
  - 第六节 山东饮食文化文献资料
  - 第七节 山东诗词歌赋中的饮食描述
  - 第八节 地方志中的饮食记录
  - 第九节 山东出土的庖厨、宴饮图
- 第三章 《齐民要术》的鲁菜情缘
  - 第一节 《齐民要术》及其作者简介
  - 第二节 《齐民要术》对鲁菜烹饪技艺的总结
  - 第三节 调味品制作与食材切割技艺
  - 第四节 《齐民要术》菜肴技术解析
  - 第五节 米面加工解析
- 第四章 多姿多彩的地方风味
  - 第一节 鲁菜文化风味流派的划分
  - 第二节 济南风味
  - 第三节 胶东风味
  - 第四节 济宁风味
  - 第五节 中国孔府菜
  - 第六节 鲁中博山菜
  - 第七节 其他风味
- 第五章 饮食和德的齐鲁宴席
  - 第一节 宴席起源
  - 第二节 鲁菜宴席发展概况
  - 第三节 山东宴饮习俗
  - 第四节 中国孔府宴
  - 第五节 山东民间宴席
- 第六章 美不胜收的鲁菜器具
  - 第一节 陶质饮食器具
  - 第二节 金属饮食器具
  - 第三节 齐鲁漆器饮食器具
  - 第四节 瓷器饮食器具
  - 第五节 山东出土的庖厨、宴饮图
- 第七章 丰富多彩的齐鲁食材
  - 第一节 鲁菜烹饪食材概述
  - 第二节 著名家畜、家禽名种
  - 第三节 常见水产名品
  - 第四节 著名植物食材
  - 第五节 特色加工类食材
  - 第六节 著名调味品

## 第八章 独具一格的烹饪技艺

### 第一节 特色鲜明的烹饪技法

### 第二节 底蕴深厚的调味艺术

### 第三节 千年一脉的制汤技术

## 第九章 乡土风情的饮食习俗

### 第一节 日常饮食习俗

### 第二节 年节饮食习俗

### 第三节 人生礼仪饮食习俗

### 第四节 民间饮食禁忌

## 参考文献

## 后记

# 《中国鲁菜文脉-中国鲁菜文化大系》

## 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:[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)