

《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：9787308063333

10位ISBN编号：730806333X

出版时间：2008-11

出版社：浙江大学出版社

作者：谢定源

页数：358

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

《中国饮食文化》

前言

当今，人们的饮食生活从质量到内涵都发生了前所未有的变化。随着消费结构的升级换代，消费者的消费需求逐渐过渡到了精神消费阶段。吃不仅仅只是为了解决温饱，人们已从过去的吃饱吃好，发展到要吃健康、吃品位、吃文化。人们希望从中吃出艺术的美感、文化的内涵、享受的情趣。从某种意义上讲，顾客到餐厅，是消费文化、享受文化，除了充饥之外，也是去体会一种精神上的享受，这种能带来享受的根源就是特色鲜明的文化，饮食产品已成为充满人性化的载体。近几十年，中国餐饮业经历了菜品风味战、价格战，现在已步入品牌战阶段，品牌化的实质正是企业文化建设的过程。只有当消费者在消费文化时产生激动、乐趣，企业才能真正建立起消费者的品牌忠诚度，因此企业的文化力将成为未来企业的核心竞争力。“小企业做事，中企业做人，大企业做文化”、“一流企业做文化，二流企业做服务，三流企业做产品”已成为商界人士的共识。这种时代变革与潮流，对餐饮、食品等相关专业的大学生提出了应加强饮食文化学习的要求。大学教育应重视技术教育，但不应只强调技术教育。如果在大学里过分强调实用技术，而忽略了基础学问的深植，忽略了人文素质和创新能力的培养，将来会很容易被淘汰。因此，高等教育须培养既有专业特长，又知识面宽、富有人文素养、有创新能力、能适应社会需要的全面发展的人才。作为新时代的烹饪、餐饮、食品科学与工程等专业的大学生不仅需要学习烹调技术知识，掌握食品制作的科学与技术，学习营养配餐知识，研究怎么才能吃得科学、吃得有滋味，还应该熟悉中国饮食文化，增强宏观思维、综合思维能力及想象力，学会如何鉴赏与品尝美食，懂得美食的创造艺术，研究怎么才能吃得有文化、有艺术，怎样才能给人提供高尚的精神享受，并增强透过饮食现象分析制约其存在与发展的内在因素。在未来菜品开发、食品生产时，充分注意食品与人及人群关系的意识，以便能自主开发出富有文化含量与品位、附加值高的菜点美食。

《中国饮食文化》

内容概要

《中国饮食文化》共分8章，分别讲述饮食文化的概念、研究内容、基础理论及主要特性；中国饮食文化的区域性；中国饮食文化的层次性；中国饮食民俗；中国饮食礼仪；中国菜点文化；中国茶文化；中国酒文化。本教材注重科学性、学术性、系统性与知识性、应用性、实用性的有机结合，既重视中国饮食文化的辉煌历史，又力求突出当代饮食文化的时代特征。尽量做到资料翔实、图文并茂、通俗易懂、雅俗共赏，理论阐述与实例分析相结合。

书籍目录

第一章 绪论

第一节 中国饮食文化的概念及研究内容

- 一、文化
- 二、饮食文化的概念
- 三、饮食文化的研究内容

第二节 中国饮食文化研究的基本状况

- 一、中国历代饮食文献概述
- 二、国内辛亥革命以来的中国饮食文化研究
- 三、海外的中国饮食文化研究
- 四、中国饮食文化研究的趋势

第三节 中国饮食文化的基础理论与特性

- 一、中国饮食文化的基础理论
- 二、中国饮食文化的五大特性

复习思考题

第二章 中国饮食文化的区域性

第一节 中国饮食文化区域性的划分

- 一、历史上饮食文化区域性的表述方式
- 二、菜系说
- 三、饮食文化圈说

第二节 中国各区域饮食文化

- 一、东北饮食文化
- 二、华北饮食文化
- 三、西北饮食文化
- 四、华东饮食文化
- 五、华中饮食文化
- 六、华南饮食文化
- 七、西南饮食文化

复习思考题二

第三章 中国饮食文化的层次性

第一节 中国饮食史上的层次性结构

- 一、饮食文化层的概念
- 二、饮食文化层是阶级社会历史的产物
- 三、中国历史上饮食文化的基本层次
- 四、各饮食文化层之间的关系

第二节 饮食文化层的历史概况

- 一、果腹层饮食文化
- 二、小康层饮食文化
- 三、富家层饮食文化
- 四、贵族层饮食文化
- 五、宫廷层饮食文化

复习思考题三

第四章 中国饮食民俗

第一节 民俗与饮食民俗

- 一、民俗
- 二、饮食民俗

第二节 节日食俗

- 一、节日的含义与节日产生的原因

二、主要传统节日食俗

三、节日食俗的文化特征

第三节 日常食俗

一、餐制

二、食物结构

三、饮食特点

第四节 人生礼仪食俗

一、诞生礼食俗

二、婚事食俗

三、寿庆食俗

四、丧事食俗

第五节 宗教信仰食俗

一、宗教与宗教信仰食俗的特性

二、佛教食俗

三、伊斯兰教食俗

四、基督教食俗

五、道教食俗

第六节 少数民族食俗

一、华北、东北少数民族食俗

二、西北少数民族食俗

三、中南、西南少数民族食俗

四、华东少数民族食俗

复习思考题四

第五章 中国饮食礼仪

第一节 先秦时代的食礼

一、礼的起源与作用

二、饮食方式

三、饮食上等级森严

四、宴礼与餐前祭祀

第二节 封建制时代食礼

一、分餐与合食

二、筵宴座次

三、进食礼仪

第三节 现代宴席礼仪

一、宴席座次与餐桌排列

二、宴席上的礼仪

复习思考题五

第六章 中国菜点文化

第一节 中国菜点史

一、中国菜点发展的萌芽期

二、中国菜点发展的雏形期

三、中国菜点发展的拓展期

四、中国菜点发展的交融期

五、中国菜点发展的繁荣期

六、中国菜点发展的鼎盛期

七、中国菜点发展的转型创新期

第二节 中国古代烹饪器具

一、炊具

二、贮藏器具

三、盛食器具

四、进食器具

第三节 中国传统烹饪方法

一、煮汆涮卤煨炖类

二、烧焖扒烩类

三、炸烹熘爆炒煎贴煽类

四、蒸烤熏类

五、其他制法

第四节 中国菜点的种类与菜点美的构成因素

一、中国菜点的种类

二、中国菜点美的构成因素

复习思考题六

第七章 中国茶文化

第一节 中国茶文化的起源与发展

一、茶文化的起源

二、茶文化的形成

三、茶文化的拓展

四、茶文化的曲折发展

第二节 中国茶艺

一、茶的种类

二、茶水

三、茶具

四、茶的烹制沏泡与品饮

第五节 酒文学

一、中国酒文学兴盛的原因

二、繁荣的酒文学

复习思考题八

参考文献

章节摘录

从新石器时代始，我国即已进入农耕社会，人们的饮食以谷物为主。但因各地自然条件存在差异，谷物种类有所不同。我国存在以黄河流域与长江流域两种不同的主食类型，前者以粟为主，后者以稻为主。稻几乎是南方水田唯一可选的主食作物，而在北方旱地则有粟、黍、麦、菽等作物可供选择。黄河流域的仰韶文化以粟为主食，除了粟适应黄河流域冬春干旱、夏季多雨的气候特点外，还与其产量高、耐贮藏、品种多，能适应多方面需求有关。粟在古代曾作为粮食的通称，其别称稷（狭义），与“社”一起组成“社稷”，是国家的象征。战国以后，随着磨的推广应用，粉食逐渐盛行，麦的地位便脱颖而出；北方的小麦逐步取代了粟的地位，成为人们日常生活的主粮。而南方的稻米却历经数千年，其主粮地位一直未曾动摇。不仅如此，唐宋以后，水稻还源源不断北调。中国历史上先后出现了“苏湖熟，天下足”、“湖广熟，天下足”的谚语，苏湖、湖广均为盛产水稻之地，这反映出水稻地位的重要。明清时期，我国的人口增殖很快，人均耕地急剧下降。从海外引入的番薯、玉米、马铃薯等作物，对我国食物结构的变化产生了一定的影响，并成为丘陵山区的重要粮食来源。我国古代很早就形成了谷食多、肉食少的食物结构，这在平民百姓身上体现得更加明显。《孟子·梁惠王上》：“鸡豚狗彘之畜，无失其时，七十者可以食肉矣。”人生七十古来稀，要到古稀之年才能吃上肉，可见吃肉之难。长期以来，肉食在人们食物结构中所占的比例很小。而在所食的动物食物中，猪肉、禽及禽蛋所占比重较大。在北方，牛羊奶酪占有重要地位；在湖泊较多的南方及沿海地区，水产品所占比重较高。直至今日，虽然我国食物结构有所调整，营养水平有较大提高，但仍保持着传统食物结构的基本特点。据1989年《中国统计年鉴》的统计资料，1988年我国人均年消费粮食249.1kg、食用植物油5.9kg、猪肉14.9kg、牛羊肉1.6kg、家禽1.8kg、鲜蛋5.8kg、水产品5.7kg、奶类10.6kg、食糖6.3kg、水果10.6kg、蔬菜133.5kg。可见，人们日常所食的动物性食物是有限的。不过，近年来，随着改革开放步伐的加快，经济水平的提高，这种状况有所改变，尤其是经济条件较好的居民，肉食比重已有明显增加。

《中国饮食文化》

编辑推荐

《中国饮食文化》适合酒店管理、烹饪、餐饮管理、旅游管理、食品科学与工程、食品加工等专业教学使用，也可供饮食文化研究者和饮食文化爱好者作为参考。

《中国饮食文化》

精彩短评

- 1、理论性比较强的书。不太适合教学用
- 2、一般，工具书！

《中国饮食文化》

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