

# 《饮食文化与旅游》

## 图书基本信息

书名：《饮食文化与旅游》

13位ISBN编号：9787122084682

10位ISBN编号：712208468X

出版时间：2010-7

出版社：化学工业出版社

作者：冯玉珠 编

页数：215

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)

# 《饮食文化与旅游》

## 前言

国务院《关于加快发展旅游业的意见》（国发〔2009〕41号）指出：加快旅游业发展，必须丰富旅游文化内涵。要把提升文化内涵贯穿到吃住行游购娱各环节和旅游业发展全过程。“旅游餐饮要突出文化特色，旅游经营服务要体现人文特质。要发挥文化资源优势，推出具有地方特色和民族特色的演艺、节庆等文化旅游产品。”我国饮食文化源远流长，博大精深，是中华民族宝贵的文化遗产，也是中国旅游资源的重要组成部分。它既能给旅游者带来“文化”享受，也能给旅游经营者带来现实的或潜在的巨大商机，同时也吸引着越来越多外国人的目光。深入挖掘饮食文化资源，发展特色旅游项目，把饮食文化与旅游活动很好地结合，对提升饮食文化的经济价值，促进旅游业和餐饮业发展，具有重要意义。“文化就是明天的经济”。对于饮食文化和旅游关系的研究与关注已经成为中国旅游经济发展和市场开拓的一个支点。本教材从饮食原料文化、面点小吃文化、菜肴文化、酒文化、茶文化、饮食器具文化、筵宴文化、饮食民俗文化、名人名店饮食文化等方面探讨了饮食文化与旅游之间的关系，突出了各类饮食文化的个性特点及其在旅游活动中的作用。本书可作为高等院校旅游类、餐饮类专业的教学用书，也可作为旅游业、餐饮业从业人员和旅游爱好者全面了解中国旅游饮食文化的指南。本书由河北师范大学旅游系冯玉珠任主编，河北旅游职业学院沈博任副主编。具体分工为：冯玉珠编写第一、五、六、七、十章，沈博编写第二、三章；河北旅游职业学院张维志编写第四章；昆明学院旅游系杨滨、孙志强编写第八章，河北政法职业学院财经系孟晓翠编写第九章；酒泉职业技术学院边振明编写第十一章；河北师范大学旅游系宁静、刘鑫峰、尹汝龙、周静莉、陆朋、王莉、徐书景等参与了部分课题的编写与校对工作。最后由冯玉珠负责全书统稿。本教材在编写过程中，参考了有关专家、学者的相关著述和一些文献资料，得到了河北师范大学旅游系、河北旅游职业学院有关领导和老师的支持和帮助，在此，一并致以诚挚的感谢。由于编者水平所限，书中难免有不妥之处，欢迎广大读者批评和指正。

# 《饮食文化与旅游》

## 内容概要

《饮食文化与旅游》将饮食文化与旅游活动相结合，从饮食原料文化、面点小吃文化、菜肴文化、酒文化、茶文化、饮食器具文化、筵宴文化、饮食民俗文化、名人名店饮食文化等方面探讨了饮食文化与旅游之间的关系，突出了各类饮食文化的个性特点及其在旅游活动中的作用。《饮食文化与旅游》语言简洁流畅，通俗易懂，富有实用性、针对性和趣味性。

《饮食文化与旅游》可作为高等院校旅游类、餐饮类专业的教学用书，也可作为旅游业、餐饮业从业人员和旅游爱好者全面了解中国旅游饮食文化的指南。

## 书籍目录

第一章 弘扬中国饮食文化，促进旅游业快速发展	学习目标	一、饮食文化及其特征	二、饮食文化与旅游的关系	三、饮食文化旅游方兴未艾	四、旅游餐饮发展势头迅猛	五、旅游中的饮食科学	复习思考题
第二章 饮食原料文化与旅游	学习目标	第一节 饮食原料文化的基本知识	一、饮食原料的概念和特点	二、饮食原料的开发与保护	三、饮食原料的博采与细分	四、饮食原料的选择	第二节 饮食原料文化与旅游的结合
第三章 面点、小吃文化与旅游	学习目标	第一节 面点、小吃文化的基本知识	一、面点	二、主食	三、小吃	四、面塑	第二节 面点、小吃文化与旅游的结合
第四章 菜肴文化与旅游	学习目标	第一节 菜肴文化的基本知识	一、菜肴的命名	二、菜肴的属性	三、菜肴的种类	第二节 菜肴文化与旅游的结合	一、菜肴文化与旅游结合的主要途径
第五章 酒文化与旅游	学习目标	第一节 酒文化的基本知识	一、酒文化的概念和性质	二、酒的种类、成分、度数、风格	三、酒的饮用	四、酒旗、匾对、题壁	五、酒人、酒礼、酒德、酒令
第六章 茶文化	学习目标	第一节 茶文化的基本知识	一、茶文化的内涵和功能	二、茶树、茶叶和茶类食品	三、茶叶的冲泡	四、茶会与茶宴	五、茶艺与茶道
第七章 饮食器具文化与旅游	学习目标	第一节 饮食器具的基本知识	一、饮食器具的起源和发展	二、饮食器具的种类及造型特征	三、饮食器具的价值功能	第二节 食器文化与旅游的结合	一、举办饮食器具展
第八章 筵宴文化与旅游	学习目标	第一节 筵宴文化的基本知识	一、筵宴的特点和种类	二、筵宴的起源和发展	三、筵宴食品的基本格局及举办筵宴的主要环节	四、筵宴菜单	第二节 筵宴文化与旅游的结合
第九章 饮食民俗文化与旅游	学习目标	第一节 饮食民俗文化的基本知识	一、饮食民俗的基本概念	二、饮食民俗的种类、特点和功能	第二节 饮食民俗文化与旅游的结合	一、饮食民俗与旅游的关系	二、民族传统节 日食俗与旅游
第十章 名人、名店饮食文化与旅游	学习目标	第一节 名人饮食文化与旅游	一、历史文化名人旅游资源的内涵	二、历史名人饮食文化资源的旅游价值	三、历史名人饮食文化旅游资源简介	第二节 饮食名店文化与旅游	一、餐饮老字号的特点和文化内涵
第十一章 旅游中的饮食科学	学习目标	第一节 旅游中饮食科学的内涵	一、饮食营养	二、膳食平衡	三、适度美食	四、旅游中科学饮食的必要性	第二节 旅游中营养素的缺乏和补充
			一、水分	二、维生素	三、蛋白质	四、脂类	五、糖类
			第三节 旅游中的饮食卫生安全	一、饮水卫生	二、食具卫生	三、食品卫生	第四节 旅游中的饮食调养
			一、不同季节 旅游的饮食选择	二、不同年龄段旅游者的饮食选择	第五节 旅游中常见病的食疗	一、晕车（晕船、晕机）	二、发热
			三、鼻出血	四、中暑	五、食物中毒	六、感冒	七、腹泻
			八、甲型肝炎	复习思考题	参考文献		

### 章节摘录

插图：（2）野生生物的人工驯化新石器时代（约1万~4000年前），由于农业和畜牧业的出现，人类开始尝试将野生动、植物驯化，产生了原始的养殖业和种植业。先秦时代农业生产已占主导地位，种植、养殖提供的饮食原料已相当丰富。在周代已有了专门种植蔬菜的“圃”以及专门栽培果品的果园。在秦汉以后的2000多年中，野生饮食原料的资源逐渐减少，但野生原料的人工驯化工作逐渐加强。对野生植物原料的人工栽培和对野生动物原料的人工养殖，都已取得很大的成功。例如，野生蔬菜中的荠菜、枸杞苗、马兰等，野生食用菌中的冬虫夏草、木耳、银耳、猴头菇、侧耳、香菇、口蘑、金针菇、草菇等，野生食用藻中的海带、紫菜等，野生鸟类中的鹤鹑、石鸡、野鸭等，野生两栖爬行类龟、鳖、蛇、牛蛙、棘胸蛙等，以及一些野生鱼类、海参、虾、蟹、贝类等的人工驯化。（3）饮食原料的良种选育“品种”是由“物种”进一步培育而来的，“品种”的形成固然与自然适应和选择有一定的关系，但更重要的是人类有意识地进行选育和改良的结果。长期以来，人类致力于对已经运用的饮食原料进行品种改良，积累了丰富的经验，造就了许多优良品种。特别是在20世纪中期以后，生物遗传育种技术的发展与运用，使高产质优的饮食原料品种更加丰富。目前，在已经运用粮食、蔬菜、果品、家畜、家禽中的饮食原料中，凡是运用历史比较悠久、运用范围比较广的原料，例如小麦、稻、甘蓝、白菜、猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅等“物种”，都有成百上千个优良“品种”。仅以稻为例，我国已收集到的地方品种达3500余个。（4）饮食原料的引进在中外交流过程中，我国从国外引进了许多饮食原料，有些原料的名称仍然带有明显的引进的痕迹，上文概述。

# 《饮食文化与旅游》

## 编辑推荐

《饮食文化与旅游》：高等教育“十一五”规划教材·旅游管理系列

# 《饮食文化与旅游》

## 精彩短评

- 1、这本书每章都与旅游结合，是一本非常适合旅游专业教学使用的饮食文化教材。
- 2、书挺好的！！！！！！！！内容也不错！！
- 3、买的时候没看到那里写着十一五规划教材，所以大家后面就可以明白了。。。
- 4、全面介绍旅游与美食的一本书

# 《饮食文化与旅游》

## 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)