

<<烹饪概论>>

图书基本信息

书名：<<烹饪概论>>

13位ISBN编号：9787040140750

10位ISBN编号：7040140756

出版时间：2004-6

出版时间：高等教育出版社

作者：陈光新

页数：167

字数：260000

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>

## <<烹饪概论>>

### 前言

本书是中等职业教育烹饪专业国家规划教材配套教学用书，是在1998年版的基础上修订而成的。

本书的编写参照了有关行业的职业技能鉴定规范及中级技术工人等级考核标准。

本书主要从中国烹饪史、中国烹饪工艺学、中国烹饪学及中国烹饪市场学等方面，深入浅出地介绍了有关烹饪基本理论中的要点和规律性的法则，有助于学生获得较为广泛的烹饪理论方面的知识。

本书第2版拓宽了烹饪理论研究的视角，增加了知识含量，补充了最新研究成果，删除了一些艰深的文字，纷繁的事例和陈旧的内容。

学生通过本书的学习，将有利于今后在理论研究和操作技能上的发展和提高，以便适应中国和世界餐饮潮流的发展趋势，成为一名称职的中餐烹饪师。

“烹饪概论”为中餐烹饪专业的理论基础课之一，授课时间为36学时，具体学时分配可参照下表灵活掌握。

## <<烹饪概论>>

### 内容概要

本书是中等职业教育烹饪专业国家规划教材配套教学用书,是在1998年版的基础上修订而成的。

全书分为“绪论:什么是烹饪”、“中国烹饪简史”、“中国烹饪原理和技术规范”、“中国菜品”、“中国筵宴”、“中国烹饪风味流派”、“中国饮食民俗”、“中国饮食文化”和“中国当代餐饮市场”等九章,主要从理论上论述中国烹饪、中国烹饪工艺学、中国烹饪市场学的基本观点和常识。

本书在编写中,参照了行业部颁中级工人技术等级标准。

全书强调理论与实践相结合,重视知识更新,关注市场动态,内容涵盖面宽;体系完整,框架清晰,观点鲜明,事例鲜明,事例充分,深入浅出,文笔流畅。

本书可作为中等职业学校烹饪专业教材,还可作为硬是岗位培训教材和烹饪爱好者的自学读物。

## &lt;&lt;烹饪概论&gt;&gt;

## 书籍目录

绪论 什么是烹饪 第一节 烹饪学科中的基本概念 第二节 “烹饪概论”的学习方法第一章 中国烹饪简史 第一节 中国烹饪的起源 第二节 中国烹饪的发展 第三节 中国烹饪的昌盛 第四节 中国烹饪史的启示第二章 中国烹饪原理和技术规范 第一节 中国烹饪的要素和作用 第二节 中国烹饪的民族文化物质 第三节 中国烹饪的传统技术规范 第四节 中国烹饪工艺的现代化第三章 中国菜品 第一节 中国菜品的属性与命名 第二节 中国菜品的构成 第三节 名菜的继承、创新与审定 第四节 当代菜品流行潮与迷宗菜第四章 中国筵宴 第一节 筵宴的特征和类型 第二节 筵宴的结构 第三节 筵宴设计的原则与要求 第四节 筵宴改革与试行分餐制第五章 中国烹饪风味流派 第一节 什么是烹饪风味流派 第二节 中菜主要流派 第三节 中点主要流派 第四节 风味流派的走势第六章 中国饮食民俗 第一节 饮食民俗概述 第二节 年节文化食俗 第三节 地方风情食俗 第四节 宗教信仰食俗 第五节 少数民族食俗 第六节 海外传入食俗第七章 中国当代餐饮市场 第一节 饮食文化概述 第二节 中国烹饪文化遗产第八章 中国当代餐饮市场 第一节 中国当代餐饮市场 第二节 市场需要新型厨师 第三节 时代呼唤“绿色餐饮” 第四节 中国餐饮走向世界主要参考书目第二版后记

## &lt;&lt;烹饪概论&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：（三）沪菜兴盛和川苏风味萌芽旧中国的上海，号称“十里洋场”和“冒险家的乐园”，是座典型的半殖民化都市。

蒋介石上台后，上海又成为四大家族的巢穴，控制全国财政经济命脉。

因此，商业贸易畸形繁荣，灯红酒绿，光怪陆离。

在这种特殊背景下，从前名不见经传的沪菜得以迅猛发展。

从鸦片战争开始，经过百余年孕育，上海本帮菜吸收北京、山东、四川、广东、湖南、湖北、江苏、浙江、河南、福建等众多流派之长，借鉴西餐技法，逐步形成自成一体的年轻菜系。

由于它师承多家，摹仿性强，又注重形格，独创新意，故而朝气蓬勃，大有后来居上之势。

现今，文化科技含量高的沪菜势头劲猛，在海内外享有很高声誉。

沪菜由8个分支构成，其中之一便是“海派四川风味”。

所谓“海派四川风味”，实乃四川、江苏两种风味的结晶体，它的基地在上海的梅龙镇酒家。

川苏风味酝酿在抗日战争时期。

先是江浙财团和苏杭名厨内迁重庆，后是接收大员和巴蜀巧师飞回上海，前后十多年反复磨合，使得长江上、下游的肴馔风味逐步融会成一个新菜种。

由于是“远缘杂交”，它具有“遗传优势”；又由于“同饮一江水”之故，海派川菜适应性强，生命力旺盛，在食界评价甚高。

（四）川菜革新和走出天府之国工艺精良、味型多变的川菜，最早是以成都风味为主，由高级宴席菜、三蒸九扣菜、大众便餐菜、家常风味菜和民间小吃菜组成，款式多，变化巧，擅长调制禽畜蔬果，以麻辣香浓的韵味独树一帜。

过去，“蜀道之难难于上青天”，川菜与兄弟菜种交流机会较少。

“保路运动”（又称“铁路风潮”，1911年5月，粤、湘、鄂、川人民反对清政府将民办的川汉、粤汉铁路收归“国有”的群众运动，后来惨遭镇压）之后，四川与外地交往增多，川菜渐有变化。

特别是抗战时期，重庆成为陪都，党政要人和社会名流汇集，各地名厨也辗转来此谋生。

由于菜式陈旧和口味偏辣，老川菜一时适应不了新的消费群。

面临服务对象（主要是江浙人和京津人）的剧变，又有外地名厨竞争，自强不息的川厨“以变应变”，进行革新，在不长时间内便推出一批新川菜，控制了重庆市场的主动权。

川菜革新主要表现在：大量增加山珍海错菜式，提高经营档次；发展小炒、小煎、干烧、干煸工艺，急火快翻，注重菜品鲜嫩；清鲜醇浓并重，以清鲜为主，保持鱼香、麻辣的特色；充分利用天府之国调味品众多的优势，使味型变化更为精细。

经过这番变革，川菜更趋完美。

抗战胜利后，创新川菜随着返乡的外地人在一些都会相继设点，扎根开花。

现今各省市川菜名店的历史，有相当一部分要追溯到这一时期。

## &lt;&lt;烹饪概论&gt;&gt;

## 后记

《烹饪概论》1998年出版后，重印多次，发行10余万册，产生了一定的社会影响。

去年夏秋，按照高等教育出版社的要求，为了更好体现现代职业教育特点和适应新形势下的教学需要，作者对此书进行了认真修订，现将有关情况说明于后。

第一，原书体例结构保持不变，只是按照知识更新的精神，补充了许多新内容。

如在绪论中增加“烹饪概论的学习方法”、第三章中国菜品中增加“当代菜品流行潮与迷宗菜”、第四章中国筵宴中增加“试行分餐制”、第六章中国饮食民俗中增加“海外传入食俗”等四节；还重新补写了第八章“中国当代餐饮市场”，系统介绍市场格局、新型厨师、绿色餐饮和中餐参与国际竞争等方面的内容。

此外，其他章节中也相应增加了一些新观点与新知识。

目的是尽量反映近年来中国烹饪的新气象和新动态，向学生传递新信息，以符合现代职业教育发展的新趋势。

全书修订量超过30%，总字数扩充至28万左右。

第二，为了适合中等职业学校学生的文化层次，此次修订除了淘汰部分陈旧的内容之外，还在通俗易懂方面做了大量工作。

删除了一些艰深的文字、一些古文的引用、一些史实的描述、一些烦琐的事例以及学术争鸣的评述等；对许多不常见的学术词语和学生陌生的专业词语，都作了注音和简明扼要的解释；补充了必要的图表和最新统计数据。

尽量为学生课外自学提供一些方便。

第三，每章增加“教学目标”的说明，讲清本章的编写思路、内容框架、重点难点、教学目的和课时分配建议，以便使师生都心中有数。

其中，一个重大突破是，对各章的内容都作了“精讲”与“泛读”的明确区分，力争做到一书两用，既便于教师备课与讲授，又利于学生阅读与参考。

精讲部分占全书的35%，约10万字，用36个课时来安排，每课时平均仅有2700字的讲授量，应当是不难驾驭的；泛读部分占全书的65%，约18万字，可以作为教材补充资料看待，以供查询。

第四，修订版的复习思考题全部都是重新设计的，题型样式比较多，题目做法比较活，既有启发性，又有趣味性，还强调了团队合作精神。

它们对于激发学生的学习兴趣、增强动手动脑能力，可能有些帮助。

专此谨告。

不妥之处，盼指正。

<<烹饪概论>>

编辑推荐

《烹饪概论(烹饪专业)(第2版)》：中等职业教育国家规划教材配套教学用书

<<烹饪概论>>

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>