

<<菜肴基础知识>>

图书基本信息

书名：<<菜肴基础知识>>

13位ISBN编号：9787302179290

10位ISBN编号：7302179298

出版时间：2008-7

出版时间：清华大学出版社

作者：贾人卫 编

页数：224

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>

<<菜肴基础知识>>

内容概要

本书内容主要分为三大部分：中国菜肴、外国菜肴和中西点心。

中国菜肴部分以八大菜系为重点，介绍其地理状况、历史渊源、物产资源、经济发展、饮食文化、菜肴特色等知识；同时涉猎其他菜系、菜种，突出介绍具有较高知名度的特色菜肴，体现了中国饮食的广博。

外国菜肴部分以世界三大名菜——法国菜、俄罗斯菜和土耳其菜为重点，兼顾世界各大洲代表性国家的饮食风味，展示世界饮食的多样性。

中西点心部分则介绍了中外点心的基本状况，撷取了流传广泛、影响力大、特色鲜明的品种，丰富了本教材的知识点。

本书适合作为高职高专旅游类专业教材使用，亦可供旅游行业人士和美食爱好者参考。

<<菜肴基础知识>>

书籍目录

第1章 中国烹饪的起源与发展 1.1 概述 1.2 中国烹饪的起源 1.3 中国烹饪的发展第2章 中国菜系分布 2.1 “菜系”之说 2.2 “中国风味体系”之说 2.3 关于中国菜风味体系的其他说法第3章 中国菜肴(一) 3.1 山东菜系 3.2 四川菜系 3.3 广东菜系 3.4 江苏菜系第4章 中国菜肴(二) 4.1 浙江菜系 4.2 福建菜系 4.3 安徽菜系 4.4 湖南菜系第5章 中国的其他菜系和其他菜种 5.1 中国的其他菜系 5.2 中国的其他菜种...第6章 外国菜肴(一) 6.1 外国菜概述 6.2 法国菜 6.3 意大利菜第7章 外国菜肴(二) 7.1 土耳其菜 7.2 俄罗斯菜 7.3 美国菜第8章 外国菜肴(三) 8.1 日本菜 8.2 韩国菜 8.3 泰国菜 8.4 印度菜第9章 外国菜肴(四) 9.1 英国菜 9.2 德国菜 9.3 希腊菜 9.4 西班牙菜 9.5 丹麦菜 9.6 墨西哥菜 9.7 巴西菜 9.8 埃及菜 9.9 南非菜 9.10 澳大利亚菜第10章 中式点心 10.1 中式糕点 10.2 中式大众点心 10.3 中餐宴席点心第11章 西式点心 11.1 西式点心概述 11.2 面包 11.3 甜点参考文献

<<菜肴基础知识>>

章节摘录

1.3 中国烹饪的发展 1.3.1 中国烹饪发展的主要过程 1. 火烹阶段 20世纪60年代考古学家在山西省芮城县西侯度村180万年前的古人类文化遗址中发现烧骨和带切痕的鹿角，在云南省元谋县那蚌村170万年前的古文化遗址中也发现过大量炭屑、两块像被烧过的黑色骨头。

在此之前，考古学家曾在北京周口店70万到20万年前的北京人遗址中发掘出被烧过的石头、骨头和成堆的灰烬，说明北京人已掌握了保存火种的方法，说明当时的古人会用火，但不会取火。

有了火，人就可以把食物放到火里烧烤，或悬在近火处炙烤，或涂泥包裹炮烤，或埋在火堆、火烬里煨烤。

2. 石烹阶段有的地方用坑穴或兽皮盛水，连续投入烧石以煮熟食物，或把食物放到烧石上焙烤，这就进入了石烹阶段，它的时间与火烹阶段非常接近，因而有的教科书将其并入火烹阶段。

其重要意义在于人们开始认识并利用中介物质将热能传导给食物，使之成熟。

3. 水烹阶段 水烹的前提条件是会取火。

原始陶器是用黏土烧制成的盆、罐状粗陶，火候达到900就可以烧成。

随着制陶技术的提高，有了彩陶，有了轮制技术，而且可以按不同用途做出大、小、深、浅、平底、圆底、尖底、带把、带流、带盖、圈足、三足、三袋足等不同形制的陶器。

在新石器时代晚期已有许多种专用或兼用的炊具、食具、饮具、盛具。

炊具有釜（无足或圈足锅）、鼎（三足锅）、鬲（三袋足锅）、甑（底部有若干小孔的蒸器）等，盛具有盆、钵、罐、瓶、壶等，一直流传至今。

当时食具、饮具还没有专门化。

用陶器煮食物，能使食物均匀成熟，更好地杀菌消毒，有利于消化吸收。

有了陶制液体容器以后，调味品和酒的酿造才成为可能（我国人民在6000年前已会用谷物酿酒）。

甑和鬲的出现，使蒸汽开始用于烹饪。

甑、瓶后来演变成汽锅和笼屉。

中国古代烹饪使用蒸法曾多于使用煮法，蒸成为一项有传统特色的中国烹饪法。

人类有了陶器，才开始具有完备意义的烹饪。

<<菜肴基础知识>>

编辑推荐

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>