

<<中国饮食文化史>>

图书基本信息

书名：<<中国饮食文化史>>

13位ISBN编号：9787309080667

10位ISBN编号：7309080661

出版时间：2011-5

出版时间：复旦大学出版社

作者：马健鹰

页数：141

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>

<<中国饮食文化史>>

内容概要

本书从中国烹饪历史发展、中国历史传承风味、中国古代烹饪文献、中国烹饪饮食思想、中国烹饪饮食器具、中国饮食风俗六个方面对我国烹饪文化的发展进行了详细的梳理。

全书强调思想性、客观性、准确性、系统性、创新性和实用性。

在编写过程中，作者就中国烹饪学各学科的内容与特点进行理论阐述，力求全方位把握和体现中国烹饪学的总体精神，既有一定深度，又根据教材使用对象的实际情况，力求行文通俗易懂。

本书可作为高等普通院校烹饪、旅游类教材，也可供相关行业的从业人员参考使用。

<<中国饮食文化史>>

书籍目录

第一章 中国烹饪历史发展

第一节 中国烹饪的萌芽阶段

- 一、中国烹饪萌芽阶段的基本状况
- 二、中国烹饪萌芽阶段的文化特征

第二节 中国烹饪的形成阶段

- 一、中国烹饪形成阶段的社会背景
- 二、中国烹饪形成阶段所取得的重大成就

第三节 中国烹饪的发展阶段

- 一、中国烹饪发展阶段的社会背景
- 二、中国烹饪发展阶段所取得的重大成就

第四节 中国烹饪的成熟阶段

- 一、中国烹饪成熟阶段的历史背景
- 二、中国烹饪成熟阶段的文化成就

第五节 现代中国烹饪文化

- 一、烹饪工具与烹饪方式有了明显的变化,并趋于现代化
- 二、优质烹饪原料发展较快,品种增多
- 三、民族、地区及中外之间饮食文化与烹饪技术交流频繁
- 四、西方现代营养学对中国烹饪文化的影响
- 五、创新筵席大量涌现与饮食市场空前繁荣

同步练习

第二章 中国历史传承风味

第一节 宫廷风味

- 一、宫廷风味的历史沿革
- 二、宫廷风味的主要特点

第二节 官府风味

- 一、官府风味的历史面貌
- 二、官府风味的基本特色

第三节 寺院风味

- 一、寺院风味的发展历程
- 二、寺院风味的烹饪特色

第四节 市肆风味

- 一、市肆饮食的发展历程
- 二、市肆饮食的基本特征

同步练习

第三章 中国古代烹饪文献

第一节 中国古代烹饪文献总述

第二节 中国烹饪古籍举要

- 一、《吕氏春秋·本味篇》
- 二、《齐民要术》
- 三、《备急千金要方·食治》
- 四、《茶经》
- 五、《北山酒经》
- 六、《山家清供》
- 七、《饮膳正要》
- 八、《云林堂饮食制度集》

<<中国饮食文化史>>

- 九、《居家必用事类全集》
- 十、《饮食须知》
- 十一、《易牙遗意》
- 十二、《宋氏养生部》
- 十三、《本草纲目》
- 十四、《食宪鸿秘》
- 十五、《调鼎集》
- 十六、《随园食单》
- 十七、《醒园录》
- 十八、《素食说略》

同步练习

第四章 中国烹饪饮食思想

第一节 饮食与自然

- 一、《黄帝内经》：“医食相通”
- 二、欧阳修：“饮食四方异宜”

第二节 饮食与社会

- 一、《礼记》：“夫礼之初，始诸饮食”
- 二、《尚书》：“八政：一曰食……”
- 三、《墨子》：“其为食也，足以强体适腹而已矣”
- 四、《老子》：“五味令人口爽”

第三节 饮食与健康

- 一、《论语》：“食不厌精，脍不厌细”
- 二、《闲情偶寄》：“饮食之道，脍不如肉，肉不如蔬”

第四节 饮食与烹调

- 一、《吕氏春秋》：“鼎中之变，维妙微纤”
- 二、《礼记》：“甘受和，白受采”
- 三、范仲淹：“家常饭好吃”

第五节 饮食与艺术

- 一、《中庸》：“人莫不饮食也，鲜能知味也”
- 二、苏东坡：“味外之美”
- 三、《建国方略》：“是烹调者，亦美术之一道也”

同步练习

第五章 中国烹饪饮食器具

第一节 饪食具

- 一、饪食具的诞生
- 二、中国饪食具发展过程的三个阶段
- 三、中国古代饪食具的分类、命名和功能

第二节 酒具

- 一、中国酒具的历史演变
- 二、中国古代酒具的分类
- 三、中国古代酒具的造型与装饰艺术

第三节 茶具

- 一、古代茶具的种类
- 二、古代茶具的发展规律

同步练习

第六章 中国古代饮食风俗

第一节 日常食俗

<<中国饮食文化史>>

第二节 人生礼仪食俗

- 一、生育饮食习俗
- 二、婚嫁饮食习俗
- 三、寿庆饮食习俗
- 四、贺庆饮食礼仪
- 五、丧葬饮食习俗

第三节 主要节日食俗

- 一、春节
- 二、元宵节
- 三、寒食节
- 四、端午节
- 五、乞巧节
- 六、中秋节
- 七、重阳节
- 八、腊八节
- 九、除夕

同步练习

<<中国饮食文化史>>

章节摘录

版权页：插图：这一时期的烹饪工具有很大的发展，宋人林洪在其《山家清供·拨霞供》中，记载武夷六曲一带人们冬季使用的与风炉配用的“铫”，其实就是今人所说的火锅。

可见当时火锅在南方一些地区已经流行。

而汴京饮食市场上出现的“入炉羊”一菜，则表明当时已有了烤炉。

值得一提的是，珍藏于中国历史博物馆中的河南偃师出土的宋代烹饪画像砖，画中的主人公是一位中年妇女，正在挽袖烹调。

其旁边有铫炉一个，炉内火焰正旺，炉上锅水正开，从画面上看，这种铫炉可以移动，通风性能很好，节柴省时，火力很猛，是当时较为先进的烹调炊具：元代宫廷太医忽思慧在其《饮膳正要·柳蒸羊》中记载了一种用石头砌的地炉，其用法是先将石头烧热至红，置于炉内，再将原料投入烘烤。

该书还提到了“铁烙”、“石头锅”、“铁签”等。

明代以后，炊具的成品质量较之前代有很大提高，广东、陕西所产的铁锅成为当时驰名全国的优质产品。

到了清代，锅不仅种类很多，而且使用得相当普及。

而烤炉也有了焖炉和明炉之分。

自宋元始，烹饪工艺的各大环节如原料选取、预加工、烹调、产品成形已基本定型。

又经明清数百年的完善，整个烹饪工艺体系已完全建立。

对原料的选取和加工已有了较为科学的总结，从《吴氏中馈录》、《饮膳正要》等文献记载中可知，人们对烹饪原料的选用已不仅考虑到原料自身的特性及烹调过程中配伍原料间的内在关系，而且也开始对原料的配用量重视起来。

而袁枚在其《随园食单·须知单》中首先讲的就是选料问题：“凡物各有先天，如人各有资禀”，“物性不良，虽易牙烹之，亦无味也”。

作者明确指出：“大抵一席佳肴，司厨之功居其六，买办之功居其四。”

这段文字实际上是总结了几代厨师的原料选用与配伍经验，意识到烹饪原料的选用是整个烹饪工艺过程之要害，烹饪产品是否能出美味，关键在于烹饪原料的选用。

明代厨师已经能较为全面地掌握一般性原料如牛、羊、猪、鸡、鱼等如何治净、如何分档取料等的基本原理，如用生石灰加水释热以胀发熊掌等。

清代厨师对山珍海味等干料的胀发、治净总结出了较为系统的经验，这在袁枚的《随园食单》一书中有具体载述。

元代出现了“染面煎”的挂糊方法，即在原料外挂一层面糊后加以油煎。

明清时期的厨师已经开始用多种植物淀粉进行勾芡。

清代厨师用蛋清和淀粉挂糊上浆，这已与今天的挂糊上浆方法基本相同。

明代的厨师已经普遍地掌握了吊汤技术。

通过制作虾汁、蕈汁、笋汁等以提味的方法已成为当时厨师的基本技能之一。

<<中国饮食文化史>>

编辑推荐

<<中国饮食文化史>>

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>