

<<中国名菜>>

图书基本信息

书名：<<中国名菜>>

13位ISBN编号：9787313060372

10位ISBN编号：7313060378

出版时间：2010-8

出版时间：上海交通大学出版社

作者：李保定 编

页数：292

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>

<<中国名菜>>

内容概要

本书为“人力资源和社会保障部职业技能鉴定推荐教材/21世纪高等职业教育规划教材双证系列”教材。

全书共分8章，按照我国行政区域划分的方法，分为东北名菜、华北名菜、西北名菜、华东名菜、华中名菜、华南名菜、西南名菜、清真和素菜。

遴选适合高等职业教学需要、具有代表性的地方名菜为菜例，既重视中国地方名菜的烹饪技法、主配料组配、调味料比例、工艺流程、制作方法和特点以及操作时应注意的事宜，又重视名菜佳肴的典故和传说故事，使教材既具有中国名菜的科学性，又体现与时俱进的时代性。

本书适宜作高等职业教育烹饪类专业教材，也可作为餐饮行业从业人员培训及参考教材。

为了方便学生的学习，本书配有学习课件。

课件中有教学大纲，部分名菜的图片，每章思考与练习题及对应的参考答案。

<<中国名菜>>

书籍目录

导论 0.1 中国菜概述 0.2 中国菜肴蕴涵着丰富的哲理 0.3 中国菜特点第1章 东北名菜 1.1 黑龙江名菜 1.2 吉林名菜 1.3 辽宁名菜 1.4 东北名菜典例第2章 华北名菜 2.1 北京名菜 2.2 山东名菜 2.3 山西名菜 2.4 天津名菜 2.5 河北名菜 2.6 内蒙古名菜 2.7 华北名菜典例第3章 西北名菜 3.1 陕西名菜 3.2 甘肃名菜 3.3 宁夏名菜 3.4 青海名菜 3.5 新疆名菜 3.6 西北名菜典例第4章 华东名菜 4.1 江苏名菜 4.2 浙江名菜 4.3 上海名菜 4.4 安徽名菜 4.5 江西名菜 4.6 闽台名菜 4.7 华东名菜典例第5章 华中名菜 5.1 河南名菜 5.2 湖南名菜 5.3 湖北名菜 5.4 华中名菜典例第6章 华南名菜 6.1 广东名菜 6.2 广西名菜 6.3 海南名菜 6.4 华南名菜典例第7章 西南名菜 7.1 四川名菜 7.2 贵州名菜 7.3 云南名菜 7.4 西藏名菜 7.5 西南名菜典例第8章 其他特色名菜 8.1 清真名菜 8.2 素菜名菜 8.3 特色名菜典例参考文献附录 1.教学大纲 2.单元测试题及参考答案 3.学生学习课件 4.教学课件(ppt)

<<中国名菜>>

章节摘录

3) 春秋战国春秋战国群雄并立，社会动荡，连年征战，但农业生产技术迅速发展，学术思想异常活跃。

其烹饪发展为后世所瞩目。

主要特点是：(1) 食源增多春秋战国时大量垦荒、兴修水利，使用牛耕和铁制农具，农产品的数量增多，家畜野味共登盘餐，蔬果五谷俱列食谱。

在南方的许多地区，鱼虾龟蚌与猪犬牛羊同样被当作重要的烹饪原料。

(2) 器具与调味在一些经济较好的地区，铁质锅釜（敛口圆底带二耳，置于灶上，上放蒸笼，可蒸或煮）崭露头角。

青铜炊具的使用，为油烹法的出现提供了条件。

动物性油脂（猪油、牛油、羊油、狗油、鸡油、鱼油等）和调味品（主要是肉酱和米醋）增多，花椒、生姜、桂皮、小蒜使用普遍，出现了简单的冷饮制品和蜜渍、油炸点心。

(3) 筵席新颖形成了南北争辉的局面。

据《楚辞》中的记载，楚宫宴包括主食、菜肴、点心、饮料四大类别。

其烹饪技艺都达到了较高的水平。

在原料组配、上菜程序、接待礼仪上均有创新。

(4) 南北地方菜北方菜以黄河流域豫、秦、晋、鲁一带为中心，以猪、犬、牛、羊为主料，注重烧烤煮烩，崇尚鲜咸，汤汁醇浓；南方菜以今鄂、湘、吴、越为中心，遍及长江中下游，以淡水鱼鲜辅以野味，鲜蔬拼配佳果，注重蒸酿煨炖，酸辣中调以滑甘，还喜爱冷食。

(5) 烹饪理论在《吕氏春秋·本味篇》中，有关于“五味调和”的记载：“调和之事，必以甘、酸、苦、辛、咸。

先后多少，其齐甚微，皆有自起。

鼎中之变，精妙微纤，口弗能言，志弗能喻……故久而不弊，熟而不烂，甘而不浓，酸而不酷，咸而不减，辛而不烈，澹而不薄，肥而不膩。

”由“调”致“和”，掌握各种原料的先天物性，“齐之以水、火，精辨先后多少，须乎四季自然，济其不及，以汇其过”。

五味调和，以和为本，以味为核心，以养为目的。

“五味调和”理论的形成，是先民们对长期饮食实践的经验总结，尤其是儒家思想的饮食审美意识的反映。

而对饮食“和谐”至高境界的无尽追求，迄今仍是指导我们饮食审美实践和认识的无穷魅力之所在。

(6) 孔子的饮食思想孔子，名丘，字仲尼，鲁国陬邑（今山东曲阜）人，儒家学派的创始人，春秋末期著名思想家、政治家、教育家。

被历代封建帝王尊为“先哲”、“圣人”，孔子倡导的饮食观对中国烹饪的影响极其深远。

中国烹饪能够争雄世界、享誉海外并成为“烹饪王国”，正是儒家文化的正统思想赋予中国菜肴以博大、宽厚、味醇、技法纯正等特点，显示出中国烹饪深刻的文化哲学内涵。

<<中国名菜>>

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>