

<<中国烹饪概论>>

图书基本信息

书名：<<中国烹饪概论>>

13位ISBN编号：9787501979042

10位ISBN编号：7501979049

出版时间：2011-2

出版时间：中国轻工业出版社

作者：杜莉 编

页数：264

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>

## &lt;&lt;中国烹饪概论&gt;&gt;

## 内容概要

“烹饪”一词最早见于中国古代经典《周易·鼎》：“以木巽火，亨饪也。”意思是用火熟食即为烹饪。

而随着历史发展和社会进步，烹饪的工具、能源、技法等各个方面都发生了极大的变化，烹饪逐渐发展成为一门学科，拥有了丰富的文化、科学与艺术等方面的内涵。

《中国烹饪概论》就是以研究中国烹饪文化和烹饪科学、烹饪艺术为主要内容，揭示中国饮食文明发展规律的中国烹饪学的整体概括性论述。

改革开放以来，《中国烹饪概论》一直是我国高等院校烹饪专业的专业基础课。

如今，我国高等教育逐渐走向大众化，通过结合培养学生的职业能力和创新能力已成为高职高专教学改革的重要议题。

因此，四川烹饪高等专科学校针对新时期餐饮业发展的实际需要，同时根据教育部关于高校教学改革的要求和高职高专院校的实际情况，编写了这本主要用于高等职业教育的《中国烹饪概论》教材。

本书的总体思路和主要任务是以烹饪工作任务为导向，以烹饪饮食文化在餐饮业中的运用为切入点，介绍中国饮食的起源与发展，菜点制作与消费过程中的技术、科学、艺术，以及消费过程中所形成的基本观念、习俗、礼仪等内容，同时增加菜点开发与创新、各种餐饮活动策划等方面相应的案例分析和实训项目，使学生在增长知识、扩大视野、提高专业素质的同时，具备一定的菜点开发与创新、餐饮活动策划等实际操作能力，力求把学生培养成为社会、行业所需的实用型高级管理人才和高级技能人才。

为此，我们将全书内容分为六章进行阐述，包括中国烹饪历史与餐饮业发展、中国饮食烹饪科学与技术实践、中国烹饪艺术与美食鉴赏、中国饮食民俗与美食节策划、中国肴馔与特色筵宴设计、中国茶酒与主题餐饮活动策划。

本书在编撰原则上，以必需、够用为原则来设计、组合理论知识框架，全方位把握和体现中国烹饪饮食文化的总体精神，在吸收、借鉴已有研究和教改成果的基础上精选内容、保证重点。

同时，注重理论与实际相结合，紧紧围绕岗位需求和相关理论知识来设计实践项目、适当增加案例及分析；在编撰体例上，每章开始之处设置学习目标、本章导读和案例引入等内容，每章之中安排案例及分析，每章结尾设置与本章理论知识相关的实训项目以及本章特别提示、本章检测和教学参考建议等，以期学以致用，将知识转化为能力。

## &lt;&lt;中国烹饪概论&gt;&gt;

## 书籍目录

绪论第一章 中国烹饪历史与餐饮业发展 第一节 中国烹饪历史 一、中国烹饪的起源与萌芽时期 二、中国烹饪的初步形成时期 三、中国烹饪的蓬勃发展时期 四、中国烹饪的成熟定型时期 五、中国烹饪的繁荣创新时期 第二节 中国餐饮业发展 一、中国古代餐饮业发展状况 二、中国近现代餐饮业发展状况 三、中国未来餐饮业发展趋势 实训项目 某餐饮企业新店开业前的餐饮市场环境调研第二章 中国饮食烹饪科学与技术实践 第一节 中国饮食烹饪科学思想与饮食结构 一、中国饮食烹饪科学思想 二、中国传统饮食结构 第二节 中国菜点的制作技艺与特点 一、用料技艺的特点与主要内容 二、刀工技艺的特点与主要内容 三、调味技艺的特点与主要内容 四、制熟技艺的特点与主要内容 五、菜点装饰技艺的特点与主要内容 第三节 菜点的开发与创新 一、菜点开发与创新的原则 二、菜点开发与创新的思路 三、菜点开发与创新的方法 四、菜点开发与创新的案例 实训项目 季节性养生保健菜肴(或套餐)的设计第三章 中国烹饪艺术与美食鉴赏 第一节 中国肴馔的美化艺术 一、美食与美名配合 二、美食与美器配合 三、美食与美境的配合 第二节 美食鉴赏 一、美与美食 二、美学与饮食美学 三、美食鉴赏模式与内容、方法 四、美食鉴赏实例 实训项目 某主题餐厅环境及美食设计与策划第四章 中国饮食民俗与美食节 策划 第一节 中国饮食民俗 一、日常与社交食俗 二、节日食俗 三、宗教食俗 四、人生礼仪食俗 第二节 美食节的策划 一、美食节的特点与种类 二、美食节策划的步骤 三、美食节策划的要点 四、美食节策划的案例 实训项目 美食节策划方案的设计制定第五章 中国肴馔与特色筵宴设计 第一节 中国肴馔的历史构成 一、宫廷风味 二、官府风味 三、民间风味 四、民族风味 五、寺观风味 六、市肆风味 第二节 中国肴馔的地方风味流派 一、四川风味 二、山东风味 三、广东风味 四、江苏风味 五、北京风味 六、上海风味 七、其他部分地方风味 第三节 特色筵宴的设计 一、特色筵宴的主要特点 二、特色筵宴设计的内容与要点 三、特色筵宴设计方案的实例 实训项目 “食在中国”中式自助筵宴设计方案第六章 中国茶酒与主题餐饮活动策划 第一节 中国茶酒 一、中国茶品与饮茶艺术 二、中国酒品与饮酒艺术 第二节 主题餐饮活动策划 一、主题餐饮活动特点及种类 二、主题餐饮活动的策划 三、主题餐饮活动策划方案的实例 实训项目 某企业开业酒会策划主要参考书目

## &lt;&lt;中国烹饪概论&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：餐饮业和餐饮市场的兴旺反映着一个时期经济文化生活的兴盛。

在汉代和唐宋时期，由于农业、手工业的高速发展，对外交流不断加强，带来了交通和商业的空前繁荣，使得餐饮业和餐饮市场日益兴旺，并且出现鲜明的特征。

汉代初年战乱刚结束，统治者不得不实行休养生息的政策，经过文景之治，农业和手工业有了一定发展，加上交通的日益改善和对外交流，带动了商业的发展与繁荣。

《史记》载，汉代时全国已形成多个经济区域及相应的大都会。

其中，都城长安是全国最繁华、最富庶的城市，在其九市中有全国乃至国外的货物出售。

同时，汉代对外贸易不断加强，西部有丝绸之路，东南有海上贸易，往来较为频繁。

这一切使得餐饮业和餐饮市场逐渐兴旺起来。

汉代桓宽在《盐铁论·散不足》描述长安餐饮市场的状况：“熟食遍列，肴旅成市。

”《史记·货殖列传》也从另一角度反映了当时餐饮业的兴盛：“富商大贾周流天下，交易之物莫不通，得其所欲，而徙豪杰诸侯强族于京师”，正是在这种大环境中，才有“贩脂，辱处也，而雍伯千金。

卖浆，小业也，而张氏千万……胃脯，简微耳，浊氏连骑”。

汉代人特别是达官显贵所消费的酒食多来自餐饮市场。

《汉书·窦婴田蚡传》载，窦婴宴请田蚡，“与夫人益市牛酒”。

从史料记载看，餐饮业的发展已不只局限于京都，临淄、邯郸、开封、成都等地也形成了商贾云集的餐饮市场。

文君当垆、相如涤器之事已闻名天下。

到魏晋南北朝时，由于战乱不绝和各民族交流逐渐加强，使得餐饮业和餐饮市场的发展虽然受到较大影响，却也出现了一些新的特点，即餐饮网点设置相对集中、有了少数民族经营的酒馆。

据《洛阳伽蓝记》等史料载，在北魏的洛阳，东市的通商、达货二里之人专以“屠贩为生”；西市的延酤、治觞二里之人“多酿酒为业”。

<<中国烹饪概论>>

编辑推荐

《中国烹饪概论》：高等职业教育教材

<<中国烹饪概论>>

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>