第一图书网, tushu007.com

<<饮食风俗>>

图书基本信息

书名：<<饮食风俗>>

13位ISBN编号：9787506448079

10位ISBN编号：7506448076

出版时间：2008-3

出版时间：中国纺织

作者：陈忠明 编

页数：170

字数：204000

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

内容概要

真正意义上的高等烹饪教育，始于1983年原江苏商业专科学校开办的中国烹饪专业。
随着高等烹饪教育的发展，烹饪专业也由原来的专科层次上升到本科层次。
进入21世纪以后，国内有的高校又通过相关专业的硕士点，如食品科学专业、营养与食品卫生学专业等开始招收烹饪专业本科生攻读硕士学位，从这个意义上来讲，高等烹饪教育又进一步上升到了硕士研究生的层次。
　高等烹饪教育的创办，面临的首要任务之一就是教材建设。
1990年前后，以原江苏商业专科学校中国烹饪专业为主，在上海科学技术出版社和中国商业出版社出版了面向专科层次的第一套烹饪专业的教材，基本上解决了创办高等烹饪教育所面临的教材问题，有力地推动了我国高等烹饪教育事业的发展。
随着我国高等烹饪教育事业的发展，办学层次的提高，2000年前后，在中国轻工业出版社的大力支持下，以抚州大学旅游烹饪学院为主，联合全国设有烹饪专业的高等院校，编写出版了面向21世纪中国高等烹饪教育、供本科及专科选用的第二套教材，计20种，成为21世纪初国内高等烹饪专业普遍选用的教材。
其中，部分教材还被其他相关专业所选用。
近年来，随着学科研究的进展、专业建设和教学改革的不断深入，对原有的教材进行修订和对新开设课程教材的编写又成为当前教材建设的重要任务。
中国纺织出版社对高等烹饪教育的教材建设给予了高度的重视，出版社的主要领导先后数次到扬州讨论教材的修订和编写工作，组织申报了“十一五”国家级规划教材和“十一五”部委级规划教材，并作为“社长工程”来保证出版质量。
　本次修订及新出版的教材共计17种。
其中《烹饪学概论》、《烹饪原料学》、《烹调工艺学》、《面点工艺学》、《中医饮食保健学》、《烹饪工艺美术》、《中国冷盘工艺》、《西餐工艺》、《宴会设计与管理》等9种为“十一五”国家级规划教材，《中国名菜》、《中国风味面点》、《餐饮管理》、《烹饪营养学》、《饮食风俗》、《烹饪基本功训练教程》、《饮品与调酒》、《茶艺赏析》等8种为“十一五”部委级规划教材。
本套教材实行主编负责制，担任本套教材主编的都是长期在教学一线从事教学、具有丰富教学经验的教授或主讲教师。
为保证教材的编写质量，在先后数次召开教材主编编写会议的基础上，2007年10月，还在扬州大学旅游烹饪学院召开了有中国纺织出版社主要领导、教材主编及部分编写人员参加的教材编审会议，对教材的质量和教材格式等提出了进一步的要求，并明确了教材出版的时间。

<<饮食风俗>>

书籍目录

第一章 绪论 第一节 风俗与饮食风俗 第二节 饮食风俗的研究对象和研究方法 第三节 中国饮食风俗的特点 第四节 中国饮食的惯制 第五节 中国饮食风俗的社会功能第二章 岁时节日的饮食风俗 第一节 春季节日食俗 第二节 夏季节日食俗 第三节 秋季节日食俗 第四节 冬季节日食俗第三章 婚嫁食俗 第一节 恋爱相亲食俗 第二节 聘礼中的食俗 第三节 出阁食俗 第四节 催妆与迎亲食俗 第五节 婚宴食俗 第六节 洞房食俗 第七节 回门食俗第四章 生育饮食风俗 第一节 求子食俗 第二节 妊娠期食俗 第三节 分娩食俗 第四节 三朝食俗第五章 宗教信仰食俗 第一节 佛教信仰饮食习俗 第二节 道教信仰饮食习俗 第三节 伊斯兰教信仰饮食习俗第六章 少数民族饮食风俗 第一节 东北及华北地区少数民族食俗 第二节 西北少数民族食俗 第三节 西南及中南少数民族食俗 第四节 华东及东南地区少数民族食俗第七章 饮食礼俗 第一节 礼的起源 第二节 分食与合食 第三节 饮食餐制 第四节 进食方式 第五节 孔子饮食观第八章 饮茶饮酒习俗 第一节 饮茶习俗 第二节 饮酒习俗第九章 中国筵宴风俗 第一节 筵宴的产生与发展 第二节 筵宴礼俗 第三节 筵宴的进食礼仪 第四节 宴席与娱乐活动 第五节 古代宴席种种第十章 饮食禁忌 第一节 禁忌与饮食禁忌 第二节 食物禁忌 第三节 饮食方式禁忌 第四节 食品制作禁忌 第五节 药物饮食禁忌第十一章 饮食风俗的交流与嬗变 第一节 饮食风俗的交流 第二节 饮食风俗的嬗变参考文献

章节摘录

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