第一图书网, tushu007.com

<<中国名菜>>

图书基本信息

书名：<<中国名菜>>

13位ISBN编号：9787506450072

10位ISBN编号：7506450070

出版时间：2008-8

出版时间：中国纺织出版社

作者：嵇步峰 主编

页数：378

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

第一图书网, tushu007.com

前言

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，以扬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。

第一图书网, tushu007.com

<<中国名菜>>

内容概要

中国名菜按菜系分有四大菜系、五大菜系、八大菜系、十大菜系、十二大菜系之说。
随着交通的日益发达，烹饪交流、烹饪比赛的经常举行，菜系之间的界限变得越来越模糊，菜肴制作越来越符合现代人对营养、卫生、保健、色香味形器的要求，故对菜系的划分宜粗不宜细。
目前业内人士比较认同四大菜系分类的方法，即川湘风味、京鲁风味、闽粤风味、江浙风味菜系。
本教材也以四大菜系分类法分别介绍各地的名菜。
　本书遵循科学性、实用性、规范性的原则，在编写过程中参阅了大量烹饪书籍和杂志，注重知识的应用性和可操作性，尤其要考虑适合烹饪教学的特殊性、典型性、标准化，使学生能举一反三，继承和发展中国烹饪技艺。

第一图书网, tushu007.com

<<中国名菜>>

书籍目录

第一章 川湘风味名菜 第一节 川湘风味概述 第二节 川湘畜肉类名菜 第三节 川湘家禽类名菜 第四节 川湘水产类名菜 第五节 川湘蔬菜类名菜 第六节 川湘其他类名菜第二章 京鲁风味名菜 第一节 京鲁风味概述 第二节 京鲁畜肉类名菜 第三节 京鲁家禽类名菜 第四节 京鲁水产类名菜 第五节 京鲁蔬菜类名菜 第六节 京鲁其他类名菜第三章 闽粤风味名菜 第一节 闽粤风味概述 第二节 闽粤畜肉类名菜 第三节 闽粤家禽类名菜 第四节 闽粤水产类名菜 第五节 闽粤蔬菜类名菜 第六节 闽粤其他类名菜第四章 江浙风味名菜 第一节 江浙风味概述 第二节 江浙畜肉类名菜 第三节 江浙家禽类名菜 第四节 江浙水产类名菜 第五节 江浙蔬菜类名菜 第六节 江浙其他类名菜参考文献

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

第一节 川湘风味概述川湘风味是我国四大风味名菜之一，有着悠久的历史，包括四川、重庆、云南、湖南、贵州、湖北部分地区的地方风味。
云南菜简称滇菜。
云南地处云贵高原，山脉绵亘，平坝与江河湖泊镶嵌其间，形成多姿多彩的地理风貌和干湿分明的立体气候，特别有利于动、植物的生长。
瓜果蔬菜、家畜家禽、山珍野味、淡水水产，品种多、质量优。
云南调味品非常丰富，家种、野生都有，特有的香茅草、香蓼草、香椿子等香料引入菜肴中，增添了诱人的滋味。
云南省有20多个少数民族，各民族饮食文化相互交融，交相辉映。
云南菜擅长蒸、炸、熘、烤、舂、焐、盐煽等，具有浓郁的地方风味特色，反映了少数民族的生活习俗。
擅长烹制山珍，偏酸微麻，鲜香清甜，讲究原汁原味，其中鸡土从菜、昆虫菜很有特色。
代表菜有气锅鸡、竹筒鸡、红扣牛鼻、大理沙锅鱼、网油鸡（土从）、蜜汁云腿、糖醋喀比、凤翅羊肚菌、酿百合、锅煽香蕉等。
湖南菜简称湘菜，包括湘中湘南地区、洞庭湖地区和湘西山区三种地方风味。
湘中湘南地区风味是湖南菜的主要代表，特色是用料广泛，制作精细，品种繁多，烹调方法擅长煨、炖、腊、蒸、炒等。
洞庭湖地区的菜以烹调湖鲜、水禽为特色，常用煮、烧、蒸等烹调方法。
湘西菜擅长烹调山珍野味和各种腌制品，有浓厚的山乡风味特色。
名菜有东安仔鸡、冰糖湘莲、腊味合蒸、酸辣狗肉、组庵鱼翅、君山鸡片、花菇无黄蛋、油辣冬笋尖、葵花虾饼、鲜汤柴把鸭、板栗煨鸡等。
贵州菜俗称黔菜。
贵州境内山川纵横，树木四季常青，为亚热带湿润季风气候，盛产大米、玉米、土豆等，特产有刺梨、魔芋、竹荪、猴头蘑、灵芝、鸡（土从）、威宁火腿等。
贵州菜的特色是辣香适口，酸辣浓郁，咸鲜醇厚，擅长爆、炒、蒸、煮、炖、烤等技法，菜品鲜而不腥，油而不腻。
名菜有宫保鸡、爆竹鱼、酸汤鱼、糟辣脆皮鱼、三鲜鸡（土从）等。

第一图书网, tushu007.com

编辑推荐

第一图书网, tushu007.com

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