

<<中国饮食文化>>

图书基本信息

书名：<<中国饮食文化>>

13位ISBN编号：9787535739490

10位ISBN编号：7535739490

出版时间：2004-4

出版时间：华国梁、马健鹰 湖南科学技术出版社 (2008-04出版)

作者：华国梁

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>

前言

21世纪是一个变幻难测的世纪，是一个催人奋进的时代。

科学技术飞速发展，知识更新日新月异。

希望、困惑、机遇、挑战，随时随地都有可能出现在每一个社会成员的生活之中。

抓住机遇，寻求发展，迎接挑战，适应变化的制胜法宝就是学习——依靠自己学习、终身学习。

作为我国高等教育组成部分的自学考试，其职责就是在高等教育这个水平上倡导自学、鼓励自学、帮助自学、推动自学，为每一个自学者铺就成才之路。

组织编写供读者学习的教材就是履行这个职责的重要环节。

毫无疑问，这种教材应当适合自学，应当有利于学习者掌握、了解新知识、新信息，有利于学习者增强创新意识、培养实践能力、形成自学能力，也有利于学习者学以致用、解决实际工作中所遇到的问题。

具有如此特点的书，我们虽然沿用了“教材”这个概念，但它与那种仅供教师讲、学生听，教师不讲、学生不懂，以“教”为中心的教科书相比，已经在内容安排、编写体例、行文风格等方面都大不相同了。

希望读者对此有所了解，以便从一开始就树立起依靠自己学习的坚定信念，不断探索适合自己的学习方法，充分利用已有的知识基础和实际工作经验，最大限度地发挥自己的潜能，达到学习的目标。

欢迎读者提出意见和建议。

祝每一位读者自学成功。

<<中国饮食文化>>

内容概要

中国饮食文化，ISBN：9787535739490，作者：

<<中国饮食文化>>

书籍目录

第1章 中国饮食文化概论第1节 中国饮食文化的概念与学习内容构成一、中国饮食二、中国文化三、中国饮食文化的概念及其学习内容构成第2节 中国饮食文化的基本特征一、中国饮食文化的3个基本特征二、中西方饮食文化的区别第2章 中国饮食文化的发展历程第1节 中国饮食文化的萌芽阶段一、中国饮食文化萌芽阶段的基本状况二、中国饮食文化萌芽阶段的基本特征第2节 中国饮食文化的形成阶段一、中国饮食文化形成阶段的社会背景二、中国饮食文化形成阶段所取得的重大成就第3节 中国饮食文化的发展阶段一、中国饮食文化发展阶段的社会背景二、中国饮食文化发展阶段所取得的重大成就第4节 中国饮食文化的成熟阶段一、中国饮食文化成熟阶段的历史背景二、中国饮食文化成熟阶段所取得的重大成就第5节 现代中国饮食文化一、烹饪工具与方式发生显著变化,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饮食文化的影响五、创新筵席大量涌现,饮食市场空前繁荣第3章 中国菜点文化第1节 中国饮食风味流派一、中国饮食风味流派及其特色二、中国饮食风味流派的成因第2节 中国菜肴文化一、从“四大菜系”到“十大菜系”二、中国菜肴命名三、中国宴席中菜肴的组合第3节 中国面点文化一、南北面点的特色二、面塑艺术三、中国风味小吃四、中国面点工业化的发展方向第4章 中国酒文化第1节 中国酒的起源与发展一、酒的起源二、酿酒技术的发展与酒文化三、中国名酒第2节 中国饮酒习俗一、酒德与酒礼二、待客与饮酒三、婚嫁与饮酒四、生育、成长与饮酒五、宗教、祭祀、丧葬与酒六、酒令七、酒器第3节 中国的传统节日与酒一、除夕、春节与酒二、寒食节、清明节与酒三、端午节与酒四、中秋节与酒五、重阳节与酒第5章 中国茶文化第1节 茶的发展一、饮茶起源与传播二、饮茶盛于唐宋以后第2节 茶的种类及其品质特点一、基本茶类二、再加丁茶第3节 中国名茶一、中国绿茶中的名茶二、中国红茶中的名茶三、中国茶中的其他名品四、我国历代名茶第4节 中国的饮茶习俗一、茶艺二、茶宴与茶食三、部分民族的饮茶习俗第6章 饮食消费文化第1节 饮食消费文化的内涵一、饮食消费文化的概念二、饮食消费文化的地位日益提升第2节 饮食消费行为一、饮食消费者的生理因素二、饮食消费者的心理因素三、饮食消费者的经济因素四、饮食消费者的社会因素第3节 我国传统文化对饮食消费文化的影响一、传统文化影响到消费者的价值观念与消费习惯二、传统文化本身是有价值的消费品第4节 我国饮食消费文化的现状和发展趋向一、我国饮食消费文化的现状二、变迁中的现代饮食消费文化三、建设有中国特色的现代饮食消费文化第5节 饮食美学与消费文化第7章 饮食文化与礼仪风俗第8章 中国饮食文化与语言文学第9章 饮食文化与政治宗教第10章 饮食文化与饮食养生第11章 饮食文化与现代餐饮企业的发展第12章 未来饮食文化的特点和发展趋势

章节摘录

史前熟食，实际上就是先民以烤的方法为主的熟食阶段。

从食物原料及其获取方式上看，当时先民们的食物原料来自于自然生长的动植物，获取的方式主要是采集和渔猎。

即在不同的季节中采集植物的果根茎叶，集体外出用石块、石球、木棒等工具围猎豪猪、狼、竹鼠、獾、狐、兔、洞熊、野驴等动物。

值得一提的是，山西朔县、下川、沁水等旧石器文化遗址中出土了石簇（箭头），表明在距今近3万年前，先民们已开始使用弓箭这样的高级捕猎工具，大大提高了获取动物肉食的效率。

从调味方面看，旧石器时代晚期的先民们已经开始食用野蜜和酸梅了，也可能已开始使用天然盐（如远古先民可能有用舌头舔食岩盐之风），但在文献和考古发现中并无先民用它们来调味的实例。

当时人们的饮食极其简单，即直接生食或熟食，目的只是为了维持生命在物质文明发展水平还未达到产生审美意识的高度时，人们的饮食还谈不上享受。

当时人们的进食方式也很简单，多是直接用手抓取食物，最多配一些砍砸器、刮削器或尖状器，以便吸食骨髓和剔净残肉在整个原始社会里，我们的祖先在熟食活动中大致经历了火烹、石烹和陶烹3个阶段。

第一阶段的火烹，就是将食物直接置于火上进行熟制。

这是人类学会用火后最先采用的烹饪方法。

具体的方法有古文献中记载的将食物架在火上的燔、烤、炙、煨等。

第二阶段的石烹，包括古文献中记载的“炮”在内，充分表现出原始烹饪的不断发展的史实，这时候先民在烤食过程中开始利用中介传热，以求食物的受热均匀，不致烤焦。

《礼记·礼运》中说：“其燔黍捭豚。

”注曰：“加于烧石之上而食之。

”显而易见，这种制熟方法比火烹前进了一大步。

另外，原始人还发明了“焗”、“石煮”等熟食方法。

焗，就是将食物埋入烧热的石子堆中，最终使食物成熟。

后记

2003年4月，由教育部全国高等教育自学考试办公室召开了全国自学考试课程大纲、教材编前会，会上确定了中国饮食文化课程自学考试大纲编写的指导思想、基本原则和要求。

本大纲由扬州大学华国梁副教授负责编写。

大纲写成后，参加审稿的有苏州大学旅游学系主任魏向东教授、扬州大学旅游烹饪学院旅游文化教研室主任李维冰副教授、扬州大学旅游烹饪学院旅游管理系副主任张旗副教授。

在此一并表示感谢。

<<中国饮食文化>>

编辑推荐

《中国饮食文化》是华国梁编写的，由湖南科学技术出版社出版。

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>