

<<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：9787563712892

10位ISBN编号：7563712895

出版时间：2005-9

出版时间：旅游教育出版社

作者：王小敏 贾人卫

页数：138

字数：142000

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>

<<中国烹饪概论>>

内容概要

《中国烹饪概论》是烹饪专业的必修课，是系统掌握中国烹饪知识的入门课程。

《中国烹饪概论》是以中国烹饪及其所创造的文化为研究对象，研究中国烹饪产生、发展的历史过程，烹饪风味流派的形成与发展及各流派的风味特点，中国烹饪的文化积淀、科学观念、艺术表现，饮食生活过程中产生的风俗习惯，中国烹饪未来发展的前景等内容。

通过对以上内容研究，旨在揭示中国烹饪的主要特点，弘扬优秀的中国烹饪文化，进一步促进中国烹饪在改革开放中大踏步地健康发展。

<<中国烹饪概论>>

书籍目录

绪论第1章 中国烹饪的起源与发展 学习目标 第一节 史前熟食阶段 一、烹饪的起源 二、熟食的意义 第二节 陶器烹饪阶段 一、陶器的出现 二、陶器烹饪阶段的特点 第三节 青铜器烹饪阶段 一、青铜器的出现 二、原料品种的逐渐增多 三、烹饪工艺进一步发展 四、名食涌现,味分南北 五、筵宴的初步形成 第四节 铁器烹饪阶段 一、秦汉至五代时期的烹饪特点 二、宋元明清时期的烹饪特点 第五节 近现代烹饪 一、重视饮食文化研究 二、物质条件日趋改善,烹饪工艺日趋科学 三、饮食文化交流日趋频繁 四、筵宴不断创新 本章小结 思考与练习第2章 中国烹饪的风味流派 学习目标 第一节 地方风味 一、黄河流域的四大风味 二、江淮流域的七大风味 三、珠江流域的两广风味 四、其他地方风味 第二节 少数民族与寺院饮食风味 一、少数民族饮食风味 二、寺院饮食风味 第三节 宫廷和官府饮食风味 一、宫廷饮食风味 二、官府饮食风味 本章小结 思考与练习第3章 中国烹饪基础知识 第一节 烹饪原料 一、烹饪原料的分类 二、烹饪原料的品质检验 第二节 菜肴制作工艺 一、原料的选择 二、原料的初加工 三、刀工与切配 四、调味与切配 五、烹调技法 第三节 面点制作工艺 一、面点制作的工艺流程 二、面点成形工艺 三、面点熟制工艺 本章小结 思考与练习第4章 饮食习俗 学习目标 第一节 年节食俗

第5章 中国烹饪文化第6章 继承发扬 开拓创新主要参考书目后记

<<中国烹饪概论>>

媒体关注与评论

书评该系列教材在编写中，始终立足于职业教育的课程设计和餐饮业对各类人才的实际需要，充分注意体现以下特点：第一，以市场为导向，以行业适用为基础，紧紧把握职业教育所特有的基础性、可操作性和实用性等特点。

根据职业教育以技能为基础而非以知识为基础的特点，尽可能以实践操作来阐述理论。

理论知识立足于基本概念、基础理论的介绍，以够用为主，加大操作标准、操作技巧、模拟训练等操作性内容的比重。

做到以技能定目标，以目标定内容，学以致用，以用促学。

另外，考虑到烹饪专业学生毕业时实行“双证制”的现实要求，编者在编写过程中注意参考劳动部职业技能鉴定的相关标准，并适当借鉴国际职业标准，将职业教育与职业资格认证紧密相联，避免学历教育与职业资格鉴定脱节。

第二，充分体现本套教材的先进性和科学性。

尽量反映现代科技、餐饮业中广泛应用的新原料、新工艺、新技术、新设备、新理念等内容，适当介绍本学科最新研究成果和国内先进经验，以体现出本教材的时代特色和前瞻性。

第三，以体现规范为原则。

第四，确保权威。

第五，体例编排与版式设计新颖独特。

<<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>