

<<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：9787563717873

10位ISBN编号：7563717870

出版时间：2010-9

出版时间：旅游教育出版社

作者：贺正柏 主编

页数：125

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>

<<中国饮食文化>>

内容概要

中国饮食文化是中华民族在长期的生产和消费实践中所积累的物质财富和精神财富的总和。

了解我国悠久的饮食历史、民俗和饮食美学，掌握中国饮食文化的内涵，是成为一名优秀旅游工作者所必须具备的条件。

本书既可作为中职旅游学校旅游专业的专业课教材，也可作为烹饪专业的教学用书，其主要特点是知识准确、通俗易懂，便于读者掌握和学习。

本书抓住中职教育主要是培养“初、中级专门人才”这一根本，在内容上既不“偏高”，也不“偏杂”，组织构架恰当。

本书能紧扣旅游服务与管理专业的特点，清晰地阐述知识体系中的重点、难点和盲点，使学生在学中能很好地抓重点、突难点、解盲点。

本书在教学从实践中来，通过教与学再到实践中去这一方面，结合较为完美，体现了一种全新的教学理念。

<<中国饮食文化>>

书籍目录

第1章 中国饮食文化的起源和发展 课前导读 学习目标 第一节 中国饮食文化的萌芽时期 第二节 中国饮食文化的形成时期 第三节 中国饮食文化的发展时期 第四节 中国饮食文化的成熟时期 第五节 现代中国饮食文化 本章小结 思考与练习第2章 中国饮食的风味流派 课前导读 学习目标 第一节 中国饮食的风味流派 第二节 中国饮食的基本特点 第三节 中国饮食的菜系组成 第四节 中国饮食的地方风味菜 本章小结 思考与练习第3章 中国饮食原料与技术文化 课前导读 学习目标 第一节 中国饮食原料文化 第二节 中国饮食技术文化 第三节 中国饮食命名文化 本章小结 思考与练习第4章 中国茶酒文化 课前导读 学习目标 第一节 中国茶文化 第二节 中国酒文化 本章小结 思考与练习第5章 中国饮食筵宴文化 课前导读 学习目标 第一节 中国筵宴的起源和发展 第二节 中国筵宴艺术与技术 第三节 中国筵宴的菜肴组成 本章小结 思考与练习第6章 中国饮食审美文化 课前导读 学习目标 第一节 中国饮食审美的原则 第二节 中国饮食审美 本章小结 思考与练习第7章 中国饮食的民俗礼仪 课前导读 学习目标 第一节 中国日常食俗 第二节 中国节日食俗 第三节 中国人生礼俗 第四节 中国社交礼俗 本章小结 思考与练习第8章 中国饮食名人趣事及科学思想 课前导读 学习目标 第一节 中国饮食人物 第二节 中国饮食的科学思想 本章小结 思考与练习主要参考书目

章节摘录

插图：特别提示特菜即特种蔬菜，又称为稀有蔬菜。

特种蔬菜的营养价值不同于一般的大众蔬菜，它的风味、食用价值和食用方法独具特色且多种多样。

特菜品种繁多，琳琅满目。

白菜类有奶白菜、小白菜、京水菜、叶盖菜等；绿叶菜类有生菜、油麦菜、珍珠菜、人参菜等；根茎菜类有天绿香、何首乌、菊芋、百合等；瓜果类有香瓜茄、四棱豆、节瓜等；水生类蔬菜有蒲菜、西洋菜、海菜花、莼菜等。

近年来“特菜”的种植、选用、烹制又有了新的变化，出现了彩色蔬菜。

彩色蔬菜是指传统蔬菜中许多颜色特殊的品种。

如一般甜椒只有青、红两色，而七彩甜椒却有橙、红、黄、紫、深绿、浅绿、宝石绿七色；番茄由大红而变成宝石红、樱桃红、黄、金黄、绿，还有一种番茄表皮有红、黄、绿宽条纹相间的色彩；花菜有紫、绿、黄色的等。

袖珍蔬菜，指传统蔬菜中许多小巧玲珑的品种。

袖珍蔬菜以美观可爱、食用方便、营养丰富为特色。

它既包括了一些传统蔬菜改良后的新品种，也有科研人员新近培育的稀特品种。

主要品种有袖珍黄瓜、袖珍番茄、袖珍白菜、袖珍甘蓝、袖珍茄子、袖珍辣椒、袖珍南瓜、袖珍冬瓜等。

种芽蔬菜，指各种作物的种子生成细芽供食用的蔬菜。

此类蔬菜无公害、规模化、培育方式灵活、风味别致。

种芽蔬菜分两类，一类为种芽，另一类为体芽。

种芽菜有黄豆芽、绿豆芽、蚕豆芽、花生芽、芝麻芽、萝卜芽、苜蓿芽、豌豆苗、谷芽、荞麦芽等；

体芽菜有枸杞头、竹笋、芦笋、龙芽槐木、佛手瓜茎梢、菊花脑、花椒芽等。

<<中国饮食文化>>

编辑推荐

《中国饮食文化》：教育部职业教育与成人教育司推荐教材

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>