

<<衣食住行话文明饮食>>

图书基本信息

书名：<<衣食住行话文明饮食>>

13位ISBN编号：9787563918850

10位ISBN编号：756391885X

出版时间：1970-1

出版时间：北京工业大学出版社

作者：李肖，刘春玲 著

页数：215

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>

## <<衣食住行话文明饮食>>

### 内容概要

《衣食住行话文明：饮食》是系列丛书中的一本，作为中国大陆第一套系统地从衣、食、住、行四方面对比中西方文明精髓的图文本普及性丛书。

《衣食住行话文明》由国内服装、饮食、建筑、交通四大领域的专家倾心编撰，并得到了相关专业最权威的专家的审读和指正。

## <<衣食住行话文明饮食>>

### 作者简介

史仲文，男，1951年4月2日出生，研究员。

先后在北京财贸学院、中央民族大学、北方工业大学任教，现为北方工业大学公民素质与现代文化研究所所长，北方工业大学学报副主任，校学术委员会委员、副秘书长。

专著《美学》曾获北京市哲学与社会科学优秀成果奖；专著《寻求突破——当代伦理观念新论》曾获国家民委二等奖；主编的《中国艺术史》为国家“九五”工程重点图书。主要专著包括：《美学》、《人际关系学》、《人类欲望论》、《中国人走出死胡同》、《中西文明的历史对话》、《中国隋唐五代文学史》、《泡沫经济：透视中国的第三只眼》、《正义，你听我说》、《世界近代前期哲学思想史》、《世界近代中期哲学思想史》、《民间视点：中国现在进行时》、《中国六大名著的现代阅读》、《大唐诗史》、《两宋词史》、《中国艺术史导读》等。主编的主要丛书、套书包括：《百卷本(中国全史)》、《百卷本》、《中国艺术史》等。

## <<衣食住行话文明饮食>>

### 书籍目录

第一章 从饮食人化到饮食文化一、人肉与饮食...二、饮食礼仪的产生三、饮食禁忌与饮食文明四、饮食与养生文化五、茶叶与茶文化第二章 中国饮食文化溯源一、中国饮食文化的发展历程二、古代“八珍”三、中外饮食文化交流的结晶——胡食四、《齐民要术》与饮食烹饪五、从唐朝的“烧尾宴”到清朝的“满汉全席”六、《东京梦华录》与汴梁小吃七、中国古代的节日饮食八、中国古代四大菜系的形成和发展第三章 中华民族饮食风俗漫谈一、婚姻习俗与饮食习惯二、丧葬习俗与祭祀食品三、民族风情与民族饮食四、盛极一时的官府菜五、地域文化与特色食品六、中华饮食的文化精神第四章 欧洲饮食文化的历史扫描一、古代希腊的饮食文化二、罗马帝国时代的饮食文化三、欧洲中世纪的饮食文化四、文艺复兴时期的欧洲饮食文化五、18世纪的食物革命六、西方的节日饮食第五章 浪漫的法国饮食一、用“心”吃饭的民族——法兰西二、法国美食的推动者路易十四三、从法国“大菜”到巴黎美食四、法国饮食的魅力五、巴黎的新烹饪第六章 世界饮食文化风情一、淳朴的俄罗斯饮食二、科学的美国饮食...三、潇洒的土耳其饮食四、华丽的日本饮食五、风情万种的意大利饮食六、魅力非凡的韩国饮食第七章 饮食文化的美好未来一、从吃饱到吃好二、从肉食到素食三、从“吃东西”到“吃文化”四、对动植物实行人性化管理五、告别“虐食”，回归文明六、21世纪的饮食革命

<<衣食住行话文明饮食>>

章节摘录

插图：

## <<衣食住行话文明饮食>>

### 编辑推荐

《衣食住行话文明饮食》由北京工业大学出版社出版。

有人说：日本人是用“眼睛”吃饭，所以日本菜做得很美；美国人是用“脑袋”吃饭，所以美国菜搭配得很有营养；法国人是用“心”吃饭，所以法国菜吃起来很浪漫；中国人是用“舌头”吃饭，所以中国菜吃起来很香。

其实，中国菜肴除了注重色香味之外，还特别注重饮食卫生，且花式繁多、富于创新，尤善于就地取材及协调不同营养成分的比例；除了醇香可口、赏心悦目之外，中国饮食还包含着许多高雅的生活情趣和超凡脱俗的文化精神。

探索饮食文化渊源，体会饮食文化的无穷魅力，叙述饮食中的动人故事，弘扬饮食中的文化精神，正是《衣食住行话文明饮食》的核心价值。

<<衣食住行话文明饮食>>

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>