第一图书网, tushu007.com

<<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：9787040109597

10位ISBN编号：704010959X

出版时间：2002-1

出版时间：蓝色畅想图书发行有限公司（高等教育出版社）

作者：李曦 编

页数：80

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

随着中国加入WTO，旅游业将会出现一个更为崭新的发展阶段。
外资进入中国创办合资或外资旅行社，中国也以同样的形式进入外国旅游市场，都将成为可能。
此举将给中国的旅游业提供巨大的商机。
中国旅游业在新的世纪将获得举世瞩目的大发展，这已成为世界的共识。
在此情况下，对旅游服务与管理的国际化、规范化、科学化的要求更为必要和迫切，由此对旅游中等职业教育也提出了更新、更高的要求。
如何培养出新形势下合格的旅游服务与管理人才，是首先需要解决的问题，而编写适应这一需要的相应教材，又是要中之要。

根据《面向21世纪教育振兴行动计划》提出的实施职业教育课程改革思路，以中等职业学校旅游服务与管理专业“中国饮食文化教学基本要求”为标准，我们编写了《中国饮食文化》教材，供本专业学生学习使用。

“中国饮食文化”课程是中等职业学校旅游服务与管理专业学生学习的专业基础课之一。
通过本课程的学习，旨在使学生掌握有关中国饮食文化的基本常识，进一步体会中华民族历史文化源远流长和博大精深的文化内涵，建立民族自豪感，增强历史责任心，培养爱国敬业的精神，为毕业后从事旅游服务管理工作积累必要的知识，为宣传和弘扬中华民族光辉灿烂的饮食文化，为旅游者提供高标准、高质量的服务打下良好的基础。

在编写《中国饮食文化》教材过程中，突出了实用性和适用性原则。
即以中等职业学校旅游服务与管理专业学生为主要培养对象，以初中级中文导游员为培养目标。
在内容选择上不求面面俱到，事事详论，而是遵循择要和适量原则，论述尽量深入浅出，显白易懂，力求科学性、知识性和趣味性相结合，给学生一个相对系统的知识体系，又兼顾整个内容的完整性和各个部分之间内在逻辑的一致性。
同时，为使学生毕业后获得从业资格，注意到了教材内容与资格考试培训内容相衔接。
其次，在教材编写中突出了“文化”性。
即针对旅游服务与管理专业学生的培养要求，注意从“文化”角度进行阐述，增强“文化”内涵，突出“文化”特点。
再次，注意通过练习，使学生获得一定的自己动手进行“文化调查”的能力。

第一图书网, tushu007.com

<<中国饮食文化>>

内容概要

《中等职业教育国家规划教材：中国饮食文化》是中等职业教育旅游服务与管理专业国家规划教材。
《中等职业教育国家规划教材：中国饮食文化》依据2001年教育部颁发的“中等职业教育旅游服务与管理专业课程设置”及“中国饮食文化教学基本要求”编写。
《中等职业教育国家规划教材：中国饮食文化》共八章，内容包括绪论，饮食源流，中国烹饪原料与技术文化，中国饮食风味流派，中国酒茶文化，中国的食制、食礼与食俗，中国饮食审美，饮食与养生、哲学、政治、语言、文学等。
《中等职业教育国家规划教材：中国饮食文化》内容丰富，层次清楚，适用面广，理论联系实际，可操作性强。
《中等职业教育国家规划教材：中国饮食文化》可作为中等职业学校旅游服务与管理专业教材，也可作为旅行社岗位培训教材和导游员等级考试用书。

第一图书网, tushu007.com

<<中国饮食文化>>

书籍目录

第一章 绪论第一节 中国饮食文化概说第二节 中国饮食文化的基本特征思考题第二章 饮食源流第一节 中国古代饮食文化萌芽时期第二节 中国古代饮食文化形成时期第三节 中国古代饮食文化发展时期第四节 中国古代饮食文化成熟时期第五节 中国现代饮食文化思考题第三章 中国烹饪原料与技术文化第一节 中国烹饪原料文化第二节 中国烹饪技术文化思考题第四章 中国饮食风味流派第一节 中国饮食风味流派概述第二节 地方风味流派简介第三节 少数民族风味流派选介第四节 其他风味流派思考题第五章 中国酒茶文化第一节 中国酒文化第二节 中国茶文化思考题第六章 中国的食制、食礼与食俗第一节 中国的食制第二节 中国的食礼第三节 中国的食俗思考题第七章 中国饮食审美第一节 中国饮食审美的原则第二节 中国饮食审美思考题第八章 饮食与养生、哲学、政治、语言、第一节 中国的饮食养生第二节 饮食与哲学、政治、语言、文学第三节 饮食著述思考题

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

四、筵宴与饮食市场有显著发展　　从秦汉至南北朝，筵宴日益盛行，无论是宫廷还是民间都有大摆筵席的习俗。
隋唐时期，筵宴的形式多样，名目繁多，规模庞大，菜点精美，如游宴、船宴等颇为独特，尤以唐代长安曲江的各种游宴为盛。
饮食市场的繁荣反映了一个时期的经济文化生活的兴盛。
秦汉至隋唐时期，农业和手工业的大发展、都市的扩大、商业的繁荣，带动了酒楼、饭店日益兴旺。
长安城里著名的食店就有长兴坊的铧锣店、颁政坊的馄饨店、辅兴坊的胡饼店、长乐坊的稠酒店、永昌坊的菜馆等。
“胡姬酒肆”具有少数民族特色，非常著名。
在长安、扬州、苏州、杭州等地，还有饮食夜市，通宵达旦地营业。
五、饮食理论日臻完善　　这一时期，我国的饮食保健理论和有关食品原料的专著问世者较多。
如唐孙思邈《千金要方·食治》、孟诜的《食疗本草》等，根据中国传统医学中的基本理论，探讨通过饮食达到保健治病的目的，从而总结形成了食疗保健理论体系。
唐代在实践基础上写出了我国第一部刀工专著《砍斫法》。
第四节中国古代饮食文化成熟时期　　两宋至明清，我国的科学技术持续发展，经济数度出现繁荣，民族大融合数度出现，对外交流扩大深入，饮食文化出现蓬勃发展的局面，进入了完全成熟的时期。
一、烹饪原料、灶具与烹调技艺有新的突破　　元代航海和水运事业的发展，使我国的海味食源越来越丰富，如鱼翅、海参在元代登上了筵席，作为高档原料使用。
明代中叶，随着对外经济文化交流的扩大，我国引进了一些农作物，如番薯、番茄、番瓜等，对人民的生活产生了十分重要的影响。
炊器在宋代进行了改良。
如宋代的镣炉，外镶木架，下安轮子，可以自由移动，不用人力吹火，炉门拨火，清洁无烟，易于控制火候。
宋代还使用多层蒸笼蒸制食品，节约了时间。
宋元时代出现了许多新的烹调技法，如“烧烤”。
在面点制作中，不仅可用冷、热、沸水和面，还可制作发酵面团、油酥面团，其成型技术已达到很高水平。
据《素食说略》记载，清代的“抻面”可拉成三棱形、中空形、细线形等形状。
清代扬州的伊府面就是将面条先微煮，晾干后油炸，再入高汤略煨而成的，形式和风格类似于当今的方便面。
在菜肴制作中，切割技术迅速提高，出现了许多花形刀工刀法名称，明代出现了整鸡出骨技术，清代筵席中有了体现高超刀技的瓜盅。
在调味上，元代出现了红曲，明代有糟油、腐乳、砂仁、花椒，清朝后期则吸收西餐技术，以番茄酱、咖喱粉调和原料。

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