

<<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：9787113026608

10位ISBN编号：7113026605

出版时间：1997-05

出版时间：中国铁道出版社

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

#### 内容简介

本书系统地研究了饮食文化的丰富内涵、层次结构、基本特征和历史发展；探讨了烹调工艺、饮食美学、食疗原理的基本内容以及在中国饮食文化中的地位；分析了宗教信仰、民族习俗、岁时节日食风以及地方饮食好尚等饮食思想对中国饮食文化的影响；概述了中国古代医学、古典文学对中国饮食文化发展的作用等。

本书是一部比较全面、系统研究中国饮食文化的著作。

它对广大饮食服务业的理论和专业工作者以及酒店管理专业的学生，都有重要的参考价值；也可作为酒店、餐饮企业职工的培训教材和商业院校有关专业的参考教材。

# <<中国饮食文化>>

## 书籍目录

### 目录

#### 第一章 饮食文化概论

- 一、饮食文化的含义
- 二、饮食文化的层次结构及其基本特点
- 三、饮食文化与饮食企业文化
- 四、饮食产品中的文化

#### 第二章 中国饮食文化的历史发展

- 一、中国饮食文化的起源
- 二、先秦、秦汉时代的饮食文化
- 三、隋唐时代的饮食文化
- 四、明清时期的饮食文化

#### 第三章 中国烹调工艺文化

- 一、烹调工艺的基本原则和基本特点
- 二、烹调工艺的基本技巧

#### 第四章 饮食美学

- 一、饮食美的特征
- 二、烹饪图案美的基本法则
- 三、烹饪工艺造型
- 四、烹饪图案的色彩运用

#### 第五章 饮食营养与卫生

- 一、人体对热能和营养素的需要
- 二、烹饪原料的营养成分
- 三、营养在烹调过程中的变化及合理烹饪
- 四、人体代谢与营养卫生

#### 第六章 饮食与化学 微生物学

- 一、饮食与化学
- 二、饮食与微生物学

#### 第七章 中国面点工艺文化

- 一、中国面点的历史发展
- 二、中国面点的分类及其风味特点
- 三、面点工艺基本过程

#### 第八章 中国茶文化

- 一、茶的起源
- 二、茶的种类及其品质特点
- 三、中国名茶
- 四、中国的饮茶习俗

#### 第九章 中国酒文化

- 一、中国酒的起源
- 二、中国饮酒习俗
- 三、中国的节日与酒

#### 第十章 饮食心理学

- 一、饮食与感觉、知觉
- 二、饮食心理与饮食美感
- 三、饮食与个性心理

#### 第十一章 中国饮食文化与宗教

## <<中国饮食文化>>

- 一、宗教与素菜
- 二、佛教的饮食禁戒
- 三、道教的饮食主张
- 四、伊斯兰教与清真饮食
- 第十二章 中国饮食文化的民族特色
  - 一、中国东北和西南地区少数民族的饮食特点
  - 二、满族的饮食习俗与满汉全席
  - 三、蒙藏民族的饮食风尚
  - 四、新疆各民族的饮食特色
- 第十三章 中国岁时节日饮食文化
  - 一、中国岁时节日饮食文化的主要特征
  - 二、中国传统岁时节日饮食习俗
  - 三、晚明宫廷节令饮食生活
- 第十四章 中国饮食文化与医学
  - 一、中国养生食疗文化的起源
  - 二、药膳的特点、功用与慎用
  - 三、药膳的配制原则
- 第十五章 中国饮食文化与文学
  - 一、饮食文化与文学艺术
  - 二、中国文学名著中的饮食文化
- 第十六章 中国饮食文化的发展趋势
  - 一、中国饮食文化的现状
  - 二、中国饮食文化的发展趋势
- 主要参考文献
- 后记

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>