

<<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：9787121102011

10位ISBN编号：7121102013

出版时间：2010-2

出版时间：电子工业出版社

作者：陈波

页数：172

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>

## &lt;&lt;中国饮食文化&gt;&gt;

## 前言

饮食是人类生存的物质基础，也是人类社会存在和发展的前提。

在早期的野蛮时代，饮与食对于人类来讲不过是天然本能，但当人类开始用火熟食，进入文明时代后，人类的饮食便与动物有了本质的区别，成为人类自身智慧和技艺的结晶，从而具备了文化属性。

中国历史悠久，是世界四大文明古国之一，历来又非常重视饮食，“民以食为天”的思想深入人心。

因而，中华民族在适应自然、征服改造自然的过程中，创造出了光辉灿烂的中国饮食文化。

中国幅员辽阔，在悠久的饮食发展历程中，不同时期的烹饪大师们创造出了形形色色的菜点与饮品。

由于不同地域社会经济、文化等各方面的差异，中国各地形成了众多的地方风味流派，其中最具代表性的是山东菜、四川菜、江苏菜、广东菜四大地方风味流派。

这些著名的地方风味菜，大都具有独特的发展历史、精湛的技巧、美丽动人的传说和典故。

构成了中国饮食文化最为绚丽的章节。

人们生活工作的方方面面都着酒的影子，早在《诗经》中就有“十月获稻，为此春酒，为此春酒，以介眉寿”的诗句。

在中国五千年的发展历程中，形成博大精深的酒文化。

中国是茶的故乡，茶与大多数中国人日日相伴，不能割舍，茶是当之无愧的国饮。

随着社会的发展，茶也走出了国门，嗜好饮茶者遍及全球，因此茶与咖啡、可可一起被誉为世界三大饮料。

中等职业学校旅游专业的培养目标是专业导游人员和旅游部门基层管理人员，要求学生掌握与导游相关的法律、宗教、园林建筑、历史、地理与文学知识，特别是中国传统文化方面的知识。

本书分为5章，分别从饮食的起源、中国菜点文化、中国饮文化、中国饮食民俗、饮食文化与旅游等方面系统的阐述。

为了便于学生学习，本书设有教学目标、典故导入、知识拓展等栏目。

为提升本书的趣味性和可读性，采用典故导入，力求循序渐进、由浅入深地把内容讲清楚、说明白。

参加本书编写的教师，均为中等职业学校旅游专业第一线的教师，有着扎实的理论基础和丰富的教学经验。

本书由武汉市旅游学校陈波担任主编，浙江省桐庐县职业技术学校吴俊峰、武汉市交通学校胡晓勤担任副主编。

参加编写人员及其负责编写的章节分别为：第一章 陈波、胡晓勤，第二章：陈波、吴俊峰、徐云（武汉市第三职教中心），第三章 周甜甜（武汉市供销商业学校）、张佩芹（江苏省徐州市铜山县职业教育中心），第四章 朱德勇、唐微（武汉市旅游学校），第五章唐锋（广东省云浮市中等专业学校）、张丽（湖北省荆门市职业中等专业学校）。

陈波负责全书的统稿工作。

全书由华中农业大学谢定源教授担任主审。

在编写过程中，本书还得到了武汉市教育局、武汉市教科院和武汉市旅游学校领导的关心和支持，在此表示衷心的感谢。

为了方便教师教学，本书还配有教学指南、电子教案和教学资源。

请有此需要的教师登录华信教育资源网（[www.huaxin.edu.cn](http://www.huaxin.edu.cn)）免费注册后再进行下载，有问题时请在网站留言板上留言或与电子工业出版社联系（E-mail:hxedu@phei.com.cn）。

由于时间和水平有限，本书错误和疏漏在所难免，希望得到广大读者的批评指正。

编者

2009年11月

## <<中国饮食文化>>

### 内容概要

本书主要内容包括饮食的起源、中国菜点文化、中国饮文化、中国饮食民俗、饮食文化与旅游。本书以普及饮食文化知识为核心，注重学生饮食文化旅游导游讲解能力的培养，力争做到图文并茂。

本书可作为中等职业学校旅游专业的教材，也可作为烹饪专业的教材，还可作为旅游行业人员的自学参考书。

本书配有电子教学参考资料包，包括教学指南、电子教案、习题答案。

## &lt;&lt;中国饮食文化&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 中国饮食文化概论	第一节 饮食的起源	一、食物的来源	二、饮食方式的改变	三、饮食与烹饪的关系
	第二节 饮食文化	一、文化	二、饮食文化	三、中国饮食文化的起源与发展
		四、中国饮食文化的特征	五、饮食文化的研究内容	课后作业
第二章 中国菜点文化	第一节 中国菜点艺术	一、菜点的美化	二、菜点的审美	第二节 中国菜点的风味流派
	一、鲁菜	二、川菜	三、苏菜	四、粤菜
	五、浙菜	六、湘菜	七、闽菜	八、徽菜
	九、其他风味流派	第三节 中国菜点的层次构成	一、宫廷菜	二、官府菜
	三、寺院菜	四、民族菜	五、民间菜	六、市肆菜
				课后作业
第三章 中国饮文化	第一节 中国酒文化	一、酒的起源与发展	二、饮酒艺术	三、酒礼、酒道和酒令
	第二节 中国茶文化	一、茶文化的起源与发展	二、茶艺	三、茶礼和茶道
				课后作业
第四章 中国饮食民俗	第一节 中国的日常食俗	一、汉族的日常食俗	二、少数民族的日常食俗	第二节 中国的节日食俗
	一、汉族的节日食俗	二、少数民族的节日食俗	第三节 人生礼仪食俗	一、婚礼食俗
	二、诞生礼食俗	三、寿庆食俗	四、丧事食俗	二、课后作业
第五章 饮食文化与旅游	第一节 饮食文化旅游活动的设计	一、饮食旅游的类型	二、我国饮食文化旅游产品开发现状	第二节 饮食文化旅游的导游
	一、饮食旅游导游的特点	二、饮食文化导游的方法和技巧	课后作业	参考文献

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>