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：9787303110155

10位ISBN编号：7303110151

出版时间：2010-9

出版时间：北京师范大学出版社

作者：茅建民 主编

页数：194

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

前言

随着社会经济的发展，外出旅游成为人们健康生活的重要方式之一，这为旅游业和旅游职业教育提供了强大的发展动力。
旅游职业教育的发展应以课程、教学与教材改革来做最佳的抓手。
职业教育是不同于普通教育的一种教育类型，其课程、教学与教材要与生产过程、职业资格要求、职业岗位对从业人员的素质需求有效对接。
为促进旅游业和旅游职业教育的健康、科学发展，培养道德修养好、技能水平高和综合能力强的高素质、应用型旅游人才，中国烹饪协会与北京师范大学出版社于2007年年底联合启动了旅游专业教学改革的研究，对旅游职业教育的课程、教学与教材进行全方位探讨。
我们认为，旅游职业教育的课程、教学与教材应突出三大特点：一是聚焦职业能力的培养，并紧紧围绕这一目标设计课程与教材。
二是整合教学过程与工作过程。
事实证明，只有能将原理、知识与工作过程有机融通的人，才是具有职业能力的人。
教学过程、教材内容必须与工作过程无缝对接。
三是创新课程与教材结构，即根据职业能力养成的规律对课程结构进行整体设计，包括内容呈现顺序与方式等。
在此基础上，我们组织了优秀的旅游行业专家、企业从业人员和具有丰富教学经验的教师共同开发了体现新理念、突出新特色、适应新形势的“旅游专业‘项目教学’系列规划教材”。
本套教材具有以下特点。
1.先进性。
围绕学生职业能力的培养，选择内容、设计形式、编排体例，既充分反映旅游行业新知识、新规范、新信息与新技能，又充分反映旅游职业教育教学改革的新理念、新要求、新特点与新形式。
2.新颖性。
以“项目教学”为主线安排结构，设有项目介绍、任务描述、案例分析、综合实训等栏目，并配有丰富的图片资料，形式活泼，可读性强。
3.仿真性。
尽量按照旅游行业的职业岗位群创设学习情境，引导学生在仿真的情境中反复练习，形成职业能力。
4.综合性。
在关注生产过程的同时，兼顾相应职业资格考试要求。
在相关教材中专门列明职业资格考试的要点，把学历教育与职业资格考试有机结合起来，为学生在取得学历的同时获取职业资格证书奠定基础。
本套教材作为中国烹饪协会与北京师范大学出版社联合推出的旅游职业教育教学改革成果，获得了来自全国各地的专家、学者和教师的大力支持和参与，进行了辛苦的探索和大胆的创新。
但由于教学改革是一项复杂的系统工程，不可避免地存在着局限性，恳请广大读者提出宝贵意见，以便我们今后修订并不断完善。

内容概要

《中国饮食文化》尊重中等职业教育的特点，注重中国饮食文化学科体系的科学性、系统性、完整性，框架清晰，深人浅出，图文并茂，文字流畅。
全书分为“中国饮食文化发展简史”、“中国饮食文化现象”、“中国饮食民俗民风”、“中国饮食烹饪文化”、“中国饮食筵宴文化”、“中国酒文化”、“中国茶文化”、“中国筷子文化”、“中外饮食文化比较”9个项目。
每个项目中又分为若干任务，主要介绍了中国饮食文化的一些现象、观点和常识。

<<中国饮食文化>>

书籍目录

项目一 中国饮食文化发展简史 任务一 饮食文化的起源(史前的饮食文化) 任务二 夏、商、周的饮食文化 任务三 春秋、战国的饮食文化 任务四 秦、汉的饮食文化 任务五 魏晋南北朝的饮食文化 任务六 隋唐两宋的饮食文化 任务七 元、明、清的饮食文化 任务八 现、当代的饮食文化项目二 中国饮食文化现象 任务一 饮食文化的区域性 任务二 饮食文化的层次性 任务三 饮食文化的社会性 任务四 文学作品中的饮食文化 任务五 饮食文化的代表人物项目三 中国饮食民俗民风 任务一 居家日常食俗 任务二 中国年节食俗 任务三 人生礼仪食俗 任务四 宗教信仰食俗 任务五 少数民族食俗 任务六 社交饮食礼俗项目四 中国饮食烹饪文化 任务一 中国烹饪技艺 任务二 中国烹饪文化 任务三 中国菜品的属性及构成 任务四 中国烹饪风味流派的划分项目五 中国饮食筵宴文化 任务一 筵宴的起源与发展 任务二 筵宴的特征、规格与类别 任务三 筵宴的构成与要求 任务四 筵宴的设计与创新项目六 中国酒文化 任务一 酒的起源和发展 任务二 酒的种类和名品 任务三 酒文化的现象 任务四 酒中之情 任务五 酒文化项目七 中国茶文化 任务一 茶文化的形成和发展 任务二 茶的种类和名品 任务三 茶艺文化 任务四 中国茶道 任务五 茶馆文化项目八 中国筷子文化 任务一 筷子的起源与演变 任务二 筷子的功能与用法 任务三 筷子文化的传播与发展项目九 中外饮食文化比较 任务一 中国饮食文化的特征 任务二 中国饮食文化的影响 任务三 西方饮食文化的特征 任务四 中西饮食文化的对比参考文献

章节摘录

插图：商周时期，长江下游地区得到一定的开发，特别是吴越两国在春秋战国时代的崛起，形成了颇具地方特色的吴越文化，“鱼米之乡”的格局已初步形成。
自孙吴至南朝陈，是长江下游地区饮食文化充分发展的时期。
在这三个半世纪里由于北方人口的相继南徙和江南人口的和平繁衍，劳动力的质量和数量都大大超过了前代。
农业、铸造、造纸、制瓷、商业、文学艺术等都得到了空前的大发展，为区域食生活与食文化的发展准备了充分的物质和精神条件。
佛教的兴盛和佛家思想的深入民心，继之以道家的形成与发展，对江南地区素食文化的发展起了巨大的推动作用。
这一时期，江浙的面食、素食和腌菜类食品有了显著的地域和时代特点。
人们已有喜食甜味食物的习惯，现代江浙人喜甜味与此是一脉相承的。
隋唐宋元时期，本区域饮食文化发展迅速。
我国政治、经济、文化中心完成了由“中原文化轴心时代”向东南地区的转移。
直至中唐时期，我国的政治、经济、文化中心虽然表现逐步东移南迁的趋势，但总的来看，由于政治中心尚未迁离中原，因而文化优势仍在黄河流域。
经过唐代中叶安史之乱和随后的藩镇割据的冲击，我国的经济中心已经基本上转移到了江南地区，直到北宋后期最终确立。
唐宋时期，浙江、江苏、安徽等地饮食文化发展很快。
唐代的自居易、宋代的苏轼和陆游等均有关于浙菜的诗作，增强了这一区域的饮食的文化氛围。
南宋时，黄河流域与长江流域的饮食文化在此交流融合，创制出一系列有自己风味特色的饮食品，成为“南食”风味的典型代表。
那时，不少江苏海味和糟醉菜被列为贡品，并得到了“东南佳味”的美誉。
随着安徽商业文化的发展，该地区的饮食文化也随之而传播到各地。
史称“新安大贾”的徽商起于东晋，唐宋时期日渐发展。
经营以盐、典、茶、木为主，并插足其他行业。
商栈、邸舍、酒肆、钱庄随之兴起。
随着徽商的发展，为商业交流服务的饮食业也活跃起来，可以说哪里有徽商，哪里就有徽馆。
江苏菜品的影响日益显著，《易牙遗意》、《宋氏养生部》、《随园食单》和《童氏食规》等均反映了江苏菜品的丰富多彩，并起到了宣传、推动江苏菜发展的作用。
据《清稗类抄·色之肴馔》所载，“肴撰之各有特色者，如京师、山东、四川、广东、福建、江宁、苏州、镇江、扬州、淮安”中，所列10处，江苏占了5处。
上海菜肴小吃在清代发展迅速，特别是19世纪中叶，上海开埠后，畸形繁荣的经济导致上海食品的变化，并以世所罕见的速度飞跃发展。
各地饮食风味一时云集上海，出现了竞相标奇、百舸争流的局面。
上海成了融中外古今美食为一体的美食之都。
20世纪中叶以后，长江下游经济发展迅速，饮食文化在不断交流融合中繁荣昌盛，形成了地区独特的食物结构和饮食习俗。
稻谷、油菜、猪肉、淡水鱼虾、菜叶是五大优势食料，禽及禽蛋、海产品也相当丰富，蔬菜、瓜果四季不断。
该区饮食品具有灵巧、雅致的特点，其风格神韵被人誉为江南“才女”，呈现出江南小桥流水式的秀美。
同时，由于商业的发达，饮食趋于精致，注重色、形、味、质之美，人们注重追求饮食的感官享受，口味偏清鲜淡雅与甜美。
年节食品和应时菜点丰富多彩。
江苏菜用料上长于水产原料，注重鲜活；讲究刀工，注重火工；擅长炖、焖、煨、焐，注重本味，清

鲜平和，咸淡适中。
江苏小吃是荤素兼备，口味清淡平和，咸甜适中，造型典雅清新，美观大方，乡土风味浓，淮扬点心、苏州小吃颇负盛名。

编辑推荐

《中国饮食文化》是中等职业学校旅游烹饪类专业“ 项目课程 ”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