

<<饮食文化与现代旅游>>

图书基本信息

书名：<<饮食文化与现代旅游>>

13位ISBN编号：9787308070188

10位ISBN编号：7308070182

出版时间：2009-9

出版时间：浙江大学出版社

作者：胡爱娟

页数：154

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>

<<饮食文化与现代旅游>>

前言

中国饮食文化研究历史从20世纪80年代以来发展很快，中国饮食文化研究的基本脉络，即由对烹饪业的重视引发了对烹饪文化的研究；由对烹饪文化的研究，向茶文化和酒文化研究发展；由对技术文化或食物的研究，扩展到对饮食风俗的研究；由注重对饮食文化历史的研究，拓展到对近现代饮食文化的重视；由中国的饮食文化拓展到西方饮食文化和中西方饮食文化的比较研究；由偏重资料整理，发展到学术性和实用性研究。

在这一发展过程中，研究者的视野也由初期的侧重文字学、史学、文学，扩展到对哲学、美学、民俗学、心理学、消费学、社会学、政治学、宗教学等多学科知识和方法的综合运用。

总体来看，饮食文化的实用性研究相对较少。

旅游六要素“食、住、行、游、购、娱”中“食”放在第一位。

我国旅游饮食业的迅猛发展、餐饮市场的日渐繁荣和对外交流日益频繁，传统中国饮食文化既能给消费者带来“文化”的享受，也能给旅游经营者带来现实的或潜在的巨大商机，同时也吸引着越来越多的外国人的目光。

饮食文化是旅游文化多元组成中的重要一环，是彰显民族文化的窗口，是吸引游客兴趣与消费的重头戏，需进一步深层次发掘与创新各民族饮食文化底蕴。

旅游饮食经营者要花心思设计经营饮食文化，丰富旅游产品，提升服务品位，满足旅游消费者精神文化和物质文化的需要，使消费者来消费、享受饮食文化，从而促进旅游经济发展。

本书分为七章，在分析研究饮食文化与现代旅游的关系基础上探讨了中国饮食文化中的食文化、茶文化、酒文化、宗教饮食文化、饮宴文化及饮食观念等在现代旅游开发中的运用和创新设计。

此书可成为旅游工作者，旅游、烹饪、食品专业学生，饮食文化爱好者的参考书。

书中的一些饮食文化资源的开发利用方式和建议。

<<饮食文化与现代旅游>>

内容概要

本书分为七章，在分析研究饮食文化与现代旅游的关系基础上探讨了中国饮食文化中的食文化、茶文化、酒文化、宗教饮食文化、饮宴文化及饮食观念等在现代旅游开发中的运用和创新设计。此书可成为旅游工作者，旅游、烹饪、食品专业学生，饮食文化爱好者的参考书。书中的一些饮食文化资源的开发利用方式和建议、饮食文化旅游产品的设计可以供旅游管理部门和旅游经营部门参考借鉴。

<<饮食文化与现代旅游>>

作者简介

胡爱娟，1962年生，浙江淳安人。

浙江经贸职业技术学院人文旅游系副教授，浙江省旅游经济学会理事，浙江省会展经济研究会理事，国家职业技能鉴定（餐厅服务）高级考评员。

多年从事旅游管理、酒店管理的教学与研究。

在省级以上刊物上发表学术论文近30篇；主编教材4本，副主编1

<<饮食文化与现代旅游>>

书籍目录

第一章 饮食文化与现代旅游的关系 一、饮食文化及研究内容概要 二、饮食文化的特点探析 三、现代旅游发展趋势与理念的更新 四、饮食文化的旅游开发策略探讨第二章 民俗食文化与现代旅游 一、民俗与饮食民俗概述 二、传统食民俗分析 三、少数民族食俗 四、民俗饮食文化旅游开发应用与创新第三章 茶文化与现代旅游 一、我国茶文化的形成与发展 二、我国饮茶方式分析 三、茶馆的旅游休闲作用探析 四、弘扬茶文化, 倡导茶旅游的途径第四章 酒文化与现代旅游 一、我国酒文化的起源与发展脉络 二、酒道与酒礼探析 三、酒文化的旅游功能及旅游产品分析 四、酒文化旅游设计创新策略探讨第五章 宗教饮食文化与现代旅游 一、佛教文化资源与旅游应用 二、道教文化资源与旅游应用 三、伊斯兰教文化资源与旅游应用 四、基督教文化资源与旅游应用 五、宗教旅游资源的开发和利用第六章 饮宴文化与旅游 一、饮宴文化探究 二、宴会综合艺术的旅游表现 三、饮宴礼仪分析 四、饮宴礼仪与旅游服务 五、主题宴会的旅游运用第七章 传统饮食科学观念及跨文化探析 一、传统的饮食科学观念 二、传统饮食观对当今的影响 三、跨文化交流——中西饮食观念差异探析参考文献

<<饮食文化与现代旅游>>

章节摘录

插图：(1) 旅游企业组织的规模化、链条化。

联合体是相关旅游要素企业的联合，也是开发商、批发商、代理商、零售商关系的联合，具有跨行业、跨区域、链条式的特征。

由此形成的利益共同体与国际通行的“垂直分类”体系相近，有效地实现了优势互补、资源共享，也有利于较大影响力品牌的创建和恶性竞争的规避。

(2) 旅游产业活动的专业化、一体化。

联合体内部实行分工合作制，各单体通过专业化提高能力、效率，整个联合体通过团体采购和体内业务循环，降低成本，获得批零利差和垄断利润。

在品牌建设上采取整体策划，统一形象、统一措施，有利于节约成本，提高宣传效益。

(3) 旅游企业管理的信息化、网络化。

联合体管理对信息化、网络化要求较高。

由于联合体各成员都具有独立法人资格，其合作主要通过建立在利益基础之上的协议及信息沟通来进行，加上服务对象的流动性和服务要求的微细性、及时性，需要便捷的信息网络系统来保证。

另外，为了最有效地将联合体内各成员的服务信息统一向外发布，也需要信息网络的支持。

3. 旅游运行模式由点线型到板块型。

传统旅游运行模式是以旅行社为核心，以旅游线路串连景区与旅游诸要素，形成点线型结构体系。

随着市场需求的变化和不同利益主体合作规模的扩大，这种模式的缺陷越来越明显。

此外，城市旅游服务功能和旅游目的地建设普遍得到了强化，为新的旅游运行模式的确立提供了必要条件，这使传统旅游运行模式的改变成为必然。

在板块型旅游运行模式中，单体型的景区及要素企业的功能扩展为依托城市辐射的旅游目的地功能；旅行社功能进化为以交通企业为主体的服务商和散客服务体系，即旅游服务中心功能。

目的地为游客提供各种要素设施，旅游服务中心则为游客提供信息咨询、沟通联络及交通、导游、维权等各种必需的便利。

此外，游客还可以利用城际合作协议和网络等信息服务手段，获得更多的知情权和选择权，从而更充分地实现其个性化、经济化目标诉求。

同时，这种直接取决于游客选择的市场化运行模式也较好地解决了不同利益主体间的矛盾，日渐成为主要的旅游运行模式。

<<饮食文化与现代旅游>>

编辑推荐

《饮食文化与现代旅游》是由浙江大学出版社出版的。

<<饮食文化与现代旅游>>

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>