

<<中国烹饪文化大典>>

图书基本信息

书名：<<中国烹饪文化大典>>

13位ISBN编号：9787308088626

10位ISBN编号：7308088626

出版时间：2011-11

出版时间：浙江大学出版社

作者：陈学智

页数：1498

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>

<<中国烹饪文化大典>>

内容概要

“饮食男女，人之大欲存焉。”这是三千年前中华民族先哲对社会人生认识的深入浅出的真理性表述。

陈学智编著的《中国烹饪文化大典(精)》是一部由中国食学研究会组织，集当代食学烹饪领域高端专家和顶尖级厨师近500人参与历时五年完成的一部带有开创和总结性的集成型巨著，是一部既便于学习，又便于实际操作的经典而又实用的生活用书。

内容包括中国烹饪文化综述、中国烹饪文化历史篇、烹饪原料篇、中国烹饪工艺篇、中国名食篇……陈学智编著的《中国烹饪文化大典(精)》是一部由中国食学研究会组织，集当代食学烹饪领域高端专家和顶尖级厨师近500人参与历时五年完成的一部带有开创和总结性的集成型巨著，是一部既便于学习，又便于实际操作的经典而又实用的生活用书。从规模和体制来说，它确是极具历史意义的食学研究丰碑。

《中国烹饪文化大典(精)》系统地、全方位地展现了中国烹饪文化的历史和当代风貌，从烹饪工具的产生、演变，动植物烹饪原料的类别、产地、性能和营养分析，各类烹饪工艺的传承和发展，直至今日各省区、各菜系最具代表性的菜品、主辅料配比、制作过程及成品风味等，无不按章分节，娓娓毕陈。

《中国烹饪文化大典(精)》井然有序地介绍了古今众多与食学相关的文献及著作，并附中西烹饪文化比较大事年表，是一部可供学习研究和继续开发的丰富矿藏。

《中国烹饪文化大典(精)》第一次全面揭开了新中国开国第一宴、当代著名国际会议晚宴、毛泽东生日宴、奥运会宴、国家体运餐饮及文献记载的清宫宴、满汉全席、孔府宴等各类宴饮的神秘面纱，让人确切地得知这些餐饮的制作人、管理人、全部菜品及制作过程等信息。

《中国烹饪文化大典(精)》图文并茂地介绍了当代全国各省、市、自治区包括港澳台地区的名家酒楼和特色餐饮，便于旅行者按图索骥，寻访品味地北天南乃至海角天涯的名食。

它深度发掘了我国55个少数民族的近千种典型名馐。这些名馐囿于原料的稀缺性、地域和气候条件的特殊性、制作工艺的复杂性等多重因素，无法嫁接和移植，它是中华饮食文化的瑰’宝，是形成地域文化不可或缺的重要组成部分。

此书堪称经典式理论与实践相结合的产物，不仅是全国2500万餐饮从业人员、管理人和相关学者案头的工具书和资讯网，也是中国烹饪文化走向世界的坚实桥梁。

<<中国烹饪文化大典>>

书籍目录

鼎中之变，惟大惟忤——序《中国烹饪文化大典》

第一编 中国烹饪文化综述

第二编 中国烹饪文化历史篇

第三编 烹饪原料篇

第四编 中国烹饪工艺篇

第五编 中国名食篇

第六编 中国饮食民俗篇

第七编 中国餐饮名宴名店篇

附录

后记

<<中国烹饪文化大典>>

编辑推荐

《中国烹饪文化大典》纯字数183万字，2400余幅图片，共分为八大编。

第一编的内容为中国烹饪文化综述篇，该篇将先秦至清代的饮食文献进行了举要，并对当代烹饪文化出版物进行了评述。

第二编的主要内容是烹饪文化历史篇，该篇将烹饪文化相关的历史人物到食品原料、品种、饮食器具等在烹饪文化交流中所起到的作用进行了逐一的阐述。

第三编烹饪原料篇，主要内容是将数百种原料、调配料逐一考证了栽培史、文化传播史，又一一配发了营养成份、食疗养生功效。

第四编烹饪工艺篇，主要内容详尽阐述了近百种烹饪工艺、厨房生产流程、菜品评价原则、菜点创新模式等。

第五编中国名食篇，主要内容将我国历史上的历代名食肴馔进行了介绍，并将我国34个区域的菜点风格、成因进行了逐一阐述，同时列举了34个区域菜点的典型特色风味、加工制作，还对55个少数民族典型名食工艺做了详尽介绍。

第六编中国饮食民俗篇，将我国56个民族的饮食民俗全面进行了阐述。

不仅包括各民族的婚、丧、节令食俗，而且还涵盖了宗教食俗、礼仪食俗等。

第七编现当代餐饮名店名宴篇，该篇以翔实的史料，权威的收录了历史上著名的宴席，包括现当代神秘的国宴、中华人民共和国开国第一宴、毛泽东的生日宴、上海APEC会议宴、2008北京奥运餐饮菜单、国家体育总局的运动员餐饮等。

第八编附录，将有史以来的中国烹饪大事记，以年表的形式整理出来。

同时，还将影响中国的西方烹饪文化大事，按同一时代划分梳理于后。

此外，本篇收集整理了南北方旧时餐饮烹饪类行话、术语，及与烹饪相关的名谚、名联。

该部巨著全面体现了学术性、权威性、丰富性、工具性、珍藏性五大特征。

此书编撰有全国50余所高校和专业研究机构的80位专家学者参加；制作有全国著名烹饪大师400余名参与。

历时3年多。

是一部可以传之永久、走向世界的中国烹饪文化全书。

<<中国烹饪文化大典>>

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>