

<<中国烹饪概论>>

图书基本信息

书名：<<中国烹饪概论>>

13位ISBN编号：9787503211966

10位ISBN编号：7503211962

出版时间：1996-06

出版时间：中国旅游出版社

作者：国家旅游局人事劳动教育司编

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>

# <<中国烹饪概论>>

## 书籍目录

- 目录
- 绪论
- 第一章 中国烹饪发展简史
  - 第一节 中国烹饪的产生与起步时期      中国原始社会阶段的烹饪
  - 第二节 中国烹饪的奠基时期      夏至战国时期的烹饪
  - 第三节 中国烹饪的大发展时期      秦汉隋唐时期的烹饪
  - 第四节 中国烹饪的成熟时期      宋元明清时期的烹饪
  - 第五节 中国烹饪的创新开拓时期 - 现代的中国烹饪
- 第二章 中国烹饪的基本内容和特点
  - 第一节 中国烹饪的基本内容和主要特点概述
  - 第二节 中国烹饪的物质三要素
  - 第三节 中国烹饪的基本工艺流程
  - 第四节 中国烹饪的基本工艺
  - 第五节 中国烹饪的主要烹调方法
- 第三章 中国烹饪主要风味流派
  - 第一节 中国烹饪风味流派的形成与划分
  - 第二节 中国烹饪主要地方风味流派简介
  - 第三节 中国少数民族烹饪风味流派选介
  - 第四节 其他风味流派简介
- 第四章 中国烹饪文化
  - 第一节 中国烹饪文化的形成与发展
  - 第二节 中国烹饪文化的内涵
  - 第三节 中国烹饪文化的特点
  - 第四节 中国烹饪文化的性质、地位和作用
- 第五章 中国烹饪的发展前景
  - 第一节 中国烹饪三大物质要素的发展前景
  - 第二节 中国烹饪工艺的发展前景
  - 第三节 中国烹饪走向世界

<<中国烹饪概论>>

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>