

<<烹饪学概论>>

图书基本信息

书名：<<烹饪学概论>>

13位ISBN编号：9787506447294

10位ISBN编号：7506447290

出版时间：2008-1

出版时间：中国纺织

作者：马健鹰,薛蕴

页数：286

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>

## <<烹饪学概论>>

### 内容概要

烹饪学概论，即以中国烹饪学各学科性质、内容特点及学科间彼此关系为主要内容，乃是高等烹饪专业与高等餐饮服务专业之入门课与必修课。

它从理论上对中国烹饪体系之各个组成部分给予提纲挈领之展示，使学生在理论上对中国烹饪有一整体宏观之把握，为学习其他专业课打好基础。

另一方面，它从文化角度展现了中国烹饪所创造之高物质文明与精神文明，学生在学习过程中应能从中深刻感悟中华民族烹饪文化之博大与深厚。

鉴于高等烹饪专业与高等餐饮服务专业之教学积累和现今餐饮市场之变化规律，结合当前最新之烹饪理论研究成果，笔者编写本部《烹饪学概论》教材，强调以下几点：思想性、客观性、准确性、系统性、创新性、实用性；本教材在编写过程中，笔者就中国烹饪学各学科之内容与特点进行理论阐述，力求全方位把握和体现中国烹饪学之总体精神，既有一定深度，又根据教材使用对象之实际情况，力求行文通俗易懂。

## &lt;&lt;烹饪学概论&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 中国烹饪历史发展 第一节 中国烹饪的萌芽阶段 第二节 中国烹饪的形成阶段 第三节 中国烹饪的发展阶段 第四节 中国烹饪的成熟阶段 第五节 现代中国烹饪文化 阅读与思考：临水斫脍 总结 同步练习第二章 中国烹饪原料 第一节 中国烹饪原料的基本概念及开发利用的历程 第二节 中国烹饪原料的特点与分类 阅读与思考：蔬菜的历史 总结 同步练习第三章 中国烹饪工艺 第一节 中国烹饪工艺的内容组成与基本特点 第二节 中国烹饪选料与清理工艺 第三节 分解工艺 第四节 混合工艺 第五节 优化工艺 第六节 制熟工艺 阅读与思考：淮扬菜一绝——长鱼菜 总结 同步练习第四章 中国烹饪生产管理与产品销售 第一节 中国烹饪生产管理特点与要求 第二节 中国烹饪生产管理 第三节 中国烹饪产品的市场营销 阅读与思考：餐饮管理的内参——神秘顾客 总结 同步练习第五章 中国烹饪风味流派 第一节 中国烹饪风味流派的界定 第二节 四大菜系 第三节 历史传承风味 第四节 其他主要地方风味流派 第五节 主要少数民族风味 第六节 中国清真菜 阅读与思考：华夏六大“怪吃”第六章 中国烹饪文化积淀 第一节 中国烹饪文化积淀 第二节 中国古代烹饪文献 第三节 中国烹饪饮食思想 第四节 中国烹饪饮食器具 第五节 中国食俗 阅读与思考：闲言碎语话年糕 总结 同步练习第七章 中国饮食烹饪科学 第一节 中国饮食烹饪科学思想体系述要 第二节 中国传统饮食结构述要 阅读与思考：味觉与养生相关 总结 同步练习第八章 中国烹饪艺术 第一节 中国烹饪艺术的基本精神 第二节 中国烹饪艺术的主要内容 第三节 中国饮食烹饪活动中的象征艺术 阅读与思考：饮食觅佳境（节选） 总结 同步练习第九章 中国烹饪的现状与未来发展趋势 第一节 中国烹饪发展现状 第二节 中国烹饪的未来发展 阅读与思考：扬州包子“挂牌”出国 总结 同步练习后记参考文献

## &lt;&lt;烹饪学概论&gt;&gt;

## 章节摘录

**第一章 中国烹饪历史发展** 中国烹饪文化有着悠久漫长的发展历程。在其整的发展历程中，中国烹饪文化以创造华夏文明史的中华民族及其祖先为主体，以祖国的物产为物质基础，以中华民族在历史演进的时序中所进行的饮食生产与消费的一切活动为基本内容，以不同时期烹饪活动中烹饪器械和烹饪技艺的不断出新为文化技术体系的发展主线，以中国人在饮食消费活动中的各种文化创造为文化价值体系的表现形态，由简而繁，与时俱进，潮起潮落，相激相荡，形成了宽广深厚的历史文化积淀。

多年来，专家学者们从不同的角度对饮食文化的发展阶段做了各种式的划分，皆有见地。

本讲义根据中国烹饪文化在发展历程中自身表现出的时代特点，将中国烹饪文化的发展史分为萌芽阶段、形成阶段、发展阶段、成熟阶段和现当代阶段。

以下是对中国烹饪文化各个历史阶段的发展状况及其特点的分述。

**第一节 中国烹饪的萌芽阶段** 一、中国烹饪萌芽阶段的基本状况 我国夏代以前漫长的原始社会时期是烹饪文化萌芽阶段。

20世纪60年代，考古学家在云南省元谋县180万年前的古文化遗址中发现了大量的炭屑和两块被火烧过的黑色骨头。

据此，很多学者猜测，距今180万年以前的元谋人已经发现中能学会利用火了，但还没有证据表明当时的人类已经开始了用火熟食的尝试。

.....

<<烹饪学概论>>

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>