

<<佛山饮食文化>>

图书基本信息

书名：<<佛山饮食文化>>

13位ISBN编号：9787510046230

10位ISBN编号：7510046238

出版时间：2012-5

出版时间：中国出版集团,世界图书出版公司

作者：李克和

页数：182

字数：210000

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>

<<佛山饮食文化>>

内容概要

《佛山饮食文化》对佛山的饮食文化进行了大规模的整理，《佛山饮食文化》视角清新，信息收集全面，填补了佛山饮食文化这一学术的空白。

全书包括九章，首次系统梳理了佛山饮食文化的历史渊源、演进创新、区域特色以及发展前景。作者用宽阔而独到的学术视野把佛山饮食文化的全貌真实地描绘出来，展现了一幅佛山饮食风情的绚丽画卷。

<<佛山饮食文化>>

作者简介

李克和，男，教授，1953年8月生，湖南长沙人。早年当过知青、工人，1977年恢复高考后首批入读全国重点大学湘潭大学，1982年元月毕业留校任教。次年，师从著名文史专家羊春秋教授专攻古代文学，1986年获文学硕士学位。此后一直从事古籍整理研究和古代文学研究。1989年调佛山大学工作，1991年起先后担任中文系副主任、主任，人文学院副院长、学校教务处处长兼招生办主任，文学与艺术学院院长。兼任广东省广府文化研究基地主任，广东省中国古代文论研究会副会长。

<<佛山饮食文化>>

书籍目录

- 第一章 佛山饮食文化的形成与演进
 - 第一节 地理环境与佛山饮食文化
 - 第二节 社会变迁与佛山饮食文化
 - 第三节 特色产业与佛山饮食文化
- 第二章 佛山饮食的特色与创新
 - 第一节 多层次的饮食结构
 - 第二节 草根性的饮食特质
 - 第三节 极致性的饮食风格
 - 第四节 包容中的文化坚守
 - 第五节 厨出凤城的食界美誉
- 第三章 佛山民间食俗
 - 第一节 居家饮膳
 - 第二节 民间筵席
 - 第三节 节令食俗
 - 第四节 祭祀食俗
 - 第五节 其他食俗
 - 第六节 茶饮习俗
- 第四章 品味佛山粤菜
 - 第一节 粤菜类别
 - 第二节 佛山粤菜
 - 第三节 佛山经典名菜撷英
- 第五章 风味小吃
 - 第一节 油品飘香
 - 第二节 糕点精良
 - 第三节 粉面独特
 - 第四节 粥品多样
 - 第五节 甜品雅致
 - 第六节 饼食珍奇
 - 第七节 杂食荟萃
- 第六章 餐饮名店
 - 第一节 老字号
 - 第二节 中华餐饮名店
 - 第三节 中国餐饮名店
 - 第四节 五星级、部分准五星级酒店中餐部
 - 第五节 其他知名餐饮店
- 第七章 佛山美食的轶闻传说
 - 第一节 显贵名人与美食
 - 第二节 节俭机巧成美食
 - 第三节 世事纷纭幻美食
- 第八章 诗歌中的佛山美食
 - 第一节 诗歌中的塘河海鲜
 - 第二节 诗歌中的美点名吃
 - 第三节 诗歌中的风味食俗
 - 第四节 诗歌中的荔枝生果
 - 第五节 诗歌中的肉禽调饌

<<佛山饮食文化>>

第九章 发展佛山饮食文化的思考

第一节 培养厨师精英，大力普及厨艺

第二节 继承传统特色，重塑经典菜式

第三节 改善饮食结构，更新饮食理念

第四节 发掘原料技法，丰富饮食品类

第五节 开发名优美吃，凸显地方风味

第六节 优化饮食布局，创新经营方式

第七节 加强宣传力度，重视理论研究

附录一

附录二

附录三

附录四

附录五

附录六

<<佛山饮食文化>>

编辑推荐

《佛山饮食文化》介绍了佛山文化的起源、发展，并对佛山饮食文化进行了深刻的剖析，有助于传播佛山饮食文化、促进食品发展。

佛山饮食文化源远流长，历史上大批中原人士来到广东佛山，中原饮食文化同当地丰富农渔物产相结合，成为了佛山饮食文化的起源。

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>