

<<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：9787563715466

10位ISBN编号：7563715460

出版时间：2007-9

出版时间：旅游教育出版社

作者：邵万宽

页数：175

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>>

内容概要

这是根据“普通高等教育‘十一五’国家级教材规划”选题立项书目而编写的高等职业教育餐饮管理与服务专业教材。

全书共分8章。

分别从中国传统美食文化、中国烹饪历史发展状况、中国烹饪技术原理、中国菜品审美、中国烹饪风味流派、中国烹饪菜品及风味特色、中国筵宴菜品和中国烹饪未来发展诸方面加以系统阐述。

本书既重视技术性问题，又重视理论性内容；既具有科学性，又体现时代性。

本书的编写，力求循序渐进、由浅入深地把内容讲清楚、说明白。

本书以全国各个不同的地区为立足点，重视烹饪地域的全面性和文化传承的系统性，在编写中以烹饪基本理论中的要点和规律性内容为主，以现代烹饪生产和实践为研究的视角，增加了新时代的知识含量，以便学生能全面领略和获取较为广泛的烹饪理论方面的知识。

<<中国烹饪概论>>

书籍目录

- 第1章 中国烹饪与传统美食 课前导读 学习目标 第一节 烹饪及其文化特色 一、烹饪与烹调 二、烹饪工艺的发展 三、烹饪文化的特征 四、烹饪文化的基本要素 第二节 中华美食的传统风格 一、华夏美食的优良传统 二、中国烹饪美食之源 第三节 中国烹饪传统吾己膳特点 一、五味调和的进食观念 二、食治养生的配膳方法 本章小结 思考与练习第2章 中国烹饪的起源与发展 课前导读 学习目标 第一节 烹饪的萌芽时期(史前至新石器时代) 一、火的发明 二、烹饪器具的产生 三、炉灶的诞生 四、调味品的出现 第二节 烹饪的形成时期(夏商至秦) 一、夏代的烹饪情况 二、商代的烹饪发展 三、周代的饮食规模 四、食疗法的形成 五、南北风味的形成 六、烹调技术初步发展 第三节 烹饪的发展时期(秦汉至隋唐) 一、烹饪原料的丰富 二、烹调用具的改进 三、烹饪技艺的发展 四、发达的饮食业 第四节 烹饪的高度发展时期(两宋至明清) 一、烹饪技艺日益高超 二、饮食市场的新面貌 三、《饮膳正要》与《随园食单》 第五节 烹饪的创新开拓时期(近现代烹饪) 一、烹饪原料的引进与培植 二、工艺与设备的更新与发展 三、烹饪文化教育与研究新成果 本章小结 思考与练习第3章 中国烹饪技术原理 课前导读 学习目标 第一节 原料选择与科学加工 一、选料严谨 二、因材施艺 第二节 奇妙刀工与精湛艺术 一、刀工精湛 二、艺术性强 第三节 五味调和与火候运用 一、善于调味 二、注重火候 第四节 技法多变与配器讲究 一、技法多样 二、盛器讲究 第五节 面团变化与点心多姿 一、面团多变 二、形态多姿 第六节 技艺追求与推陈出新 一、发扬传统 二、敢于创新 本章小结 思考与练习第4章 中国烹饪与菜品审美 课前导读 学习目标 第一节 中国菜品的审美原则 一、食用与审美相结合 二、营养与美味相结合 三、质量与时效相结合 四、雅致与通俗相结合 第二节 菜品色彩与造型审美 一、菜品的色彩审美 二、菜品的造型审美 第三节 菜品嗅觉与味觉审美 一、菜品的嗅觉审美 二、菜品的味觉审美 第四节 菜品配器与装饰审美 一、菜品的配器审美 二、菜品的装饰审美 第五节 中国菜品命名与评价标准 一、菜品命名的方法 二、菜点命名的要求 三、中国菜品的评价标准 本章小结 思考与练习第5章 中国烹饪风味流派 课前导读 学习目标 第一节 地方风味的形成原因 一、自然的原因 二、社会的原因 三、宗教的原因 第二节 中国菜肴的主要流派 一、黄河流域的山东风味 二、长江中上游的四川风味 三、长江中下游的江苏风味 四、珠江流域的广东风味 五、五方杂处的北京风味 六、国际都会的上海风味 七、其他区域的地方风味 第三节 中国面点的主要流派 一、北食荟萃的京式面点 二、南味并举的苏式面点 三、兼容并蓄的广式面点 四、其他地区的面点风味 本章小结 思考与练习第6章 中国菜品及其风味特色 课前导读 学习目标 第一节 引领时尚的都市菜品 一、都市饮食的发展 二、都市菜品的特性 三、都市菜品的吸纳与特色 四、都市菜品的再认识 第二节 崇尚自然的乡村菜品 一、乡村菜品的地位与风格 二、朴实清新的恬淡之味 第三节 世代沿袭的民族菜品 一、民族饮食文化形成的原因 二、民族饮食的双向交流 三、民族菜品的引用与嫁接 第四节 气息浓郁的风味小吃 一、根深叶茂,润泽天下 二、主副兼备,雅俗共赏 第五节 历史传承的特色菜品 一、宫廷菜 二、官府菜 三、寺院菜 本章小结 思考与练习第7章 中国筵宴菜品 课前导读 学习目标 第一节 筵宴菜单的传承与发展 一、古代筵宴菜单的演变 二、建国以后筵宴菜单特点 三、20世纪后期筵宴菜单 第二节 筵宴菜品的组合艺术 一、突出主题,显现风格 二、富于变化,掌握节奏 三、迎合场景,顺应时代 第三节 筵宴菜品的配制技巧 一、注重营养,把握档次 二、了解宾客,突出时令 三、多法并举,体现特色 第四节 主题宴会菜单的特色 一、主题宴会的设计分析 二、主题宴会开发的要求 本章小结 思考与练习第8章 中国烹饪走向未来 课前导读 学习目标 第一节 中国烹饪技术的发展 一、烹饪生产方式的演进 二、时尚美食的推广与更新 第二节 推介新的中华饮食观 一、发扬传统烹饪文化优势 二、设备更新走向厨房现代化 三、烹饪生产与标准化的实现 第三节 走向世界的中国烹饪 一、将餐馆开到外国去 二、走科学化、营养化发展之路 本章小结 思考与练习主要参考文献

<<中国烹饪概论>>

章节摘录

三、烹饪文化的特征中国烹饪文化有着丰厚的历史积存，而且汇集了多种文化成分。我们在把握烹饪文化的同时，不能只注重烹饪文化的表层结构，如菜品制作、宴席组配、烹饪设备等，更要注重烹饪文化的深层结构，把握其本质上的某些稳定性特征。这些特征虽然不是烹饪文化所独有，却是我们多角度全方位地审视烹饪文化所不应忽视的。这里，我们简略地将这些特征概括为时代性、民族性、地域性、传承性和综合性。

(一)时代性人类的烹饪文化是由传统遗产和现代创造成果共同组成的。不同的时代创制出的菜点风格是不同的。远古、上古、中古、近代、现代的烹饪制作与创造组成了一部由简单到复杂、由低级到高级、由慢到快、由满足生理需求到满足生理需求和心理需求的人类烹饪文化发展史。烹饪文化具有强烈的时代性，不同的时代人们对饮食的追求是不同的。在贫穷落后的年代，人们为生存、温饱而奔波，这一时期饮食需求就是养家糊口，填饱肚皮，难求饮食安全，更谈不上追求菜品的文化艺术效果。而在社会经济繁荣发展的时代，人们生活有了积余，在饮食上的要求已不仅满足于吃饱，而开始有意识地讲究饮食美味、多样、变化。从烹饪工艺发展角度来讲，历代的中国菜点一刻也没有停止过它的继承与发展。中国烹饪文化史，实际上是一部中国菜点发展史。在古代，许多烹饪工艺都是在继承中发展的，尽管那时候的美味佳肴绝大多数都是供帝王将相享受的。建国后中国烹饪在继承古代传统的基础上，开始注重形的变化多样，由此产生了一大批多姿多彩的造型菜点。20世纪90年代流行的"仿古菜"、"家常菜"、"海鲜菜"、"野味菜"等等一时成为烹饪工艺生产的主要内容。进入21世纪，烹饪工艺由繁向简逐渐演化，"保健"、"方便"菜点流行全国各地。人们趋向回归大自然，"纯天然"、"无公害"、"无污染"等作为衡量食品优劣的重要依据，成为烹饪工艺生产的主攻方向。

<<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>