

<<中国饮食文化概论>>

图书基本信息

书名：<<中国饮食文化概论>>

13位ISBN编号：9787564042387

10位ISBN编号：7564042389

出版时间：2011-2

出版时间：北京理工大学出版社

作者：乔淑英 编

页数：229

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>

<<中国饮食文化概论>>

内容概要

本教材针对中国饮食文化的整体内容，先从饮食文化的基础理论，饮食文化的演变、区域性等宏观角度进行深入表述，再具体从中国烹调文化、茶文化、酒文化等细节方面进行研究解析。

全书共分10章，主要包括导论、中国饮食文化的发展历史、中国烹调文化、中国茶文化、中国酒文化、中国饮食文化礼仪与习俗、中国饮食文化与医学、中国饮食文化与旅游、当代饮食消费文化及中西方饮食文化差异与发展。

本教材可作为高等院校食品、旅游专业的教学用书，对于从事中国文化研究、食物营养、食物科技与发展、食物安全、食物销售与管理等方向的人员也具有重要的参考价值。

<<中国饮食文化概论>>

书籍目录

- 第一章 导论
 - 第一节 饮食文化的含义
 - 第二节 中国饮食文化的四大基础理论
 - 第三节 中国饮食文化的五大特征
 - 第四节 中国饮食文化的五大特色
- 第二章 中国饮食文化的发展历史
 - 第一节 中国饮食文化的演变
 - 第二节 中国饮食文化的区域性
 - 第三节 中国饮食文化区域性的形成
- 第三章 中国烹调文化
 - 第一节 中国烹调文化的起源
 - 第二节 中国烹调文化的形成与发展
 - 第三节 中国烹调文化的特色
- 第四章 中国茶文化
 - 第一节 茶史溯源
 - 第二节 茶文化的发展
 - 第三节 中国茶叶的种类
- 第五章 中国酒文化
 - 第一节 饮酒溯源
 - 第二节 中国酒的分类
 - 第三节 中华名酒
- 第六章 中国饮食文化礼仪与习俗
 - 第一节 中国饮食文化礼仪
 - 第二节 中国饮食文化习俗
- 第七章 中国饮食文化与医学
 - 第一节 饮食养生文化
 - 第二节 中医食疗
 - 第三节 现代饮食健康
- 第八章 中国饮食文化与旅游
 - 第一节 中国饮食文化旅游资源
 - 第二节 中国饮食文化旅游资源的开发
- 第九章 当代饮食消费文化
 - 第一节 饮食消费文化概述
 - 第二节 饮食消费行为
 - 第三节 全球化语境中的中国饮食消费文化
- 第十章 中西方饮食文化差异与发展
 - 第一节 中西方饮食文化差异
 - 第二节 西方饮食文化发展
 - 第三节 中国饮食文化发展趋势
- 参考文献

<<中国饮食文化概论>>

章节摘录

版权页：插图：饮食养生旨在通过特定意义的饮食调理以达到健康长寿目的的理论和实践。

两汉时期为饮食养生的独立发展创造了必要的社会条件。

经济的发展，贵族的优渥悠闲生活，最高权力层的政治斗争和“无为”政策的推行以及老庄思想的推崇，谶纬之学和仙道之风的盛行，道学思想向宗教化的演进等，这一切就在上流社会逐渐形成了一种饮食养生的风气，一种基本属于权贵阶层的特殊的社会实践。

这种实践历经以后诸代日趋深化和细密，从而成为中国饮食文化的宝贵传统，饮食养生的理论也因之成为一条重要的思想原则。

汉代人首先想到探究古人的那些享受“天年”或“永年”的奥秘。

他们的结论之一就是“食饮有节，起居有常”，于是导引和服食便成为汉代以后养生家们企图享天年、求永年的两个基本方法。

导引又多为道家采用，服食则为贵族仕宦们看重。

两者虽不可分，却又由于社会地位、条件的不同而各有侧重。

唐宋时期的六七百年是养生家辈出的年代，而后直到1320年，元饮膳太医忽思慧的（《饮膳正要》一书对饮食养生及食疗、保健思想和成就进行了集大成的总结。

明清两代，饮食养生的思想进一步深化扩展，实践的范围超越了以往，突破了达官显贵圈子的局限，开始为更多的文人士子所宗奉和力行。

忽思慧认为，饮食的原则应是利于养生，“食饮必稽于本草”“饮膳为养生之首务”。

通过合理的饮食实现健康长寿的目的，逐渐成为中国古代的科学饮食观。

元明之交著名养生家贾铭不仅写出了我国第一部详论饮食禁忌的专著《饮食须知》，而且身体力行，享年106岁。

他生于宋末，明初已百岁高龄，在回答明太祖朱元璋养生术之问时说：“无他，惟注意饮食而已。”

明万历年李时珍（《本草纲目》一书（1596年），把饮食养生思想牢固地建立在科学唯物的基础之上，清代文人顾仲对烹调颇有研究，他将菜肴同养生结合起来，选择对人的健康长寿有明显益处的菜肴，强调“饮食以卫生”的原则。

<<中国饮食文化概论>>

编辑推荐

《中国饮食文化概论》是面向“十二五”高等教育课程改革项目研究成果。

<<中国饮食文化概论>>

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>