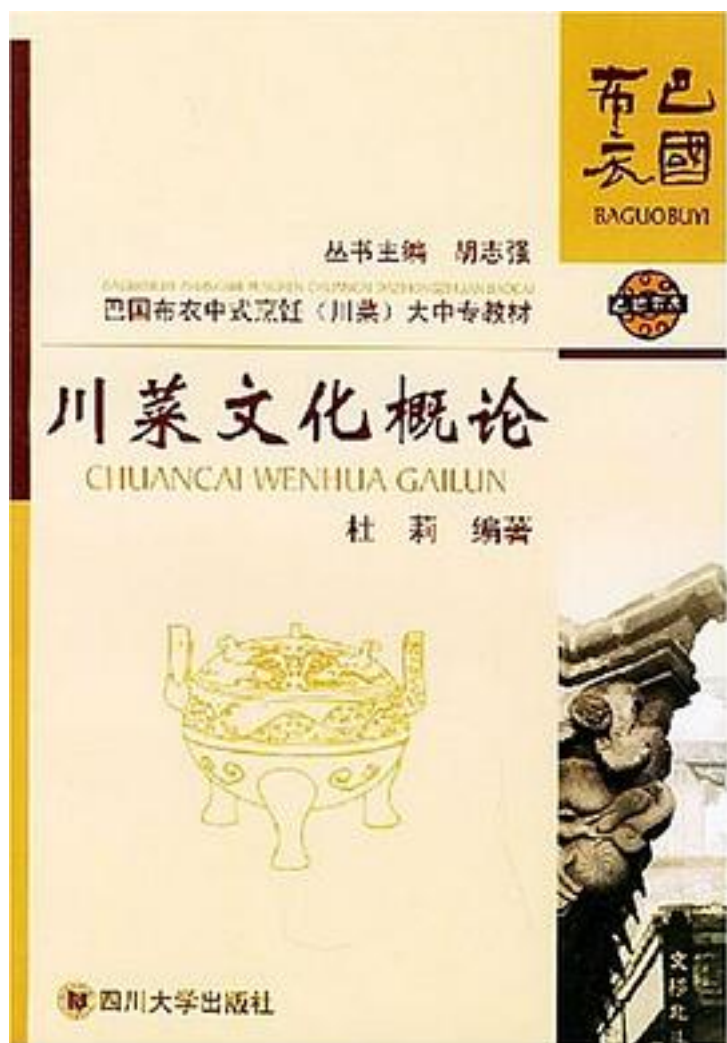


川菜文化概论



[川菜文化概论_下载链接1](#)

著者:杜莉 编

出版者:四川大学出版社

出版时间:2003-1

装帧:简装本

isbn:9787561426388

作者编写的总体要求有三点：一是理论上的完整性，即要求在理论上要全面、系统、能自圆其说；二是可操作的实用性，即要求不要在理论上要全面、系统，能自圆其说；三是可操作的实用性，即要求不要在理论上钻牛角尖，而更注重用直白、通俗的语言，阐明理论和操作的时代性，即要通过这套教材反映当前烹饪特别是川菜烹饪的新理念、新技术、新工艺、新设备、新材料、新味型，突出职业教育与时俱进的特色。

《川菜文化概论》是目前第一本着重从文化学、社会学、历史学视角出发，全面系统而又概括地介绍川菜烹饪文化与艺术，技术与科学的教材。它在吸收、借鉴已有成果基础上，提出了新观点。它将川菜的历史与未来，分为五个阶段，又分别从川菜艺术与技、川菜科学、文化遗产、川菜名人与名品几个方面来介绍，通俗易懂，可供餐饮业从业人员及爱好者使用。

作者介绍:

目录:

[川菜文化概论_下载链接1](#)

标签

饮食

食

美食

川菜

评论

入门

[川菜文化概论_下载链接1](#)

书评

[川菜文化概论_下载链接1](#)