

中国食经



[中国食经_下载链接1_](#)

著者:任百尊

出版者:上海文化出版社

出版时间:1999-2-1

装帧:精装(无盘)

isbn:9787805119274

一、本书分《综论》、《食史篇》、《食论篇》、《食艺篇》、《食珍篇（上）》、《食珍篇（下）》、《食养篇》、《食俗篇》、《食礼篇》、《食事篇》、《食典篇》11篇，及《中国烹饪大事记》、《历代（商至民国）名厨》、《中国烹饪教育机构》、《历代（夏至民国）名菜及其起源》、《右代（原始社会至民国）名点及其起源》、《主要名菜馆及其起源》、《中国烹饪社会团体和组织》、《中国的烹饪教育》、《中国现代食书名录》等十一个附录，共180万字。

二、本书各简篇按各自要求，系统地论述了另烹饪的起源和发展。其纵向走势自考古发掘“北京人”用火熟食开始，按各个历史时期，循序论述。如《食史篇》突出烹饪的历史进程；《食论篇》论述各历史时期人名名著对烹饪发展的影响；《食艺篇》论述刀技、火候、调味等厨艺的发展；《食珍篇》论述名菜、名点的起源、发展和传说轶事等等。

三、本书论述范围只限于与烹饪有关的“食”，不包括茶、酒、饮料、炒货和罐头食品。

四、本书崇尚学术研究，对目前尚有争议或不同看法的问题，采纳主流的观点或论据比较充分的观点，但并不意味着否定或排斥其他观点。

五、本书各篇前，均载有一篇介绍本学科学内容的概论性文章，以便于读者掌握要领。

六、本书《食珍篇》所收录的名菜名点，大多属于当时较有影响，或在民间广为流传的菜点。民国以后，烹饪业发展迅速，美点佳肴层出不穷，因限于篇幅，只能择要收录。

七、附录《历代（商至民国）名厨》所收名厨，系择要刊录。

八、本书末页附有《笔画索引》及《汉语拼音索引》，供读者检索。

作者介绍:

目录: 序
前言
凡例
综论
食史篇
食论篇
食料篇
食养篇
食珍篇 (上)
食珍篇 (下)
食艺篇
食礼篇
食俗篇
食事篇
食典篇
附录
· · · · · (收起)

[中国食经_ 下载链接1](#)

标签

- 饮食
- 美食
- 历史
- 文化
- 民俗
- 饮食文化

资料

评论

作目录。。。比较粗略

药补不如食补

[中国食经_下载链接1](#)

书评

[中国食经_下载链接1](#)