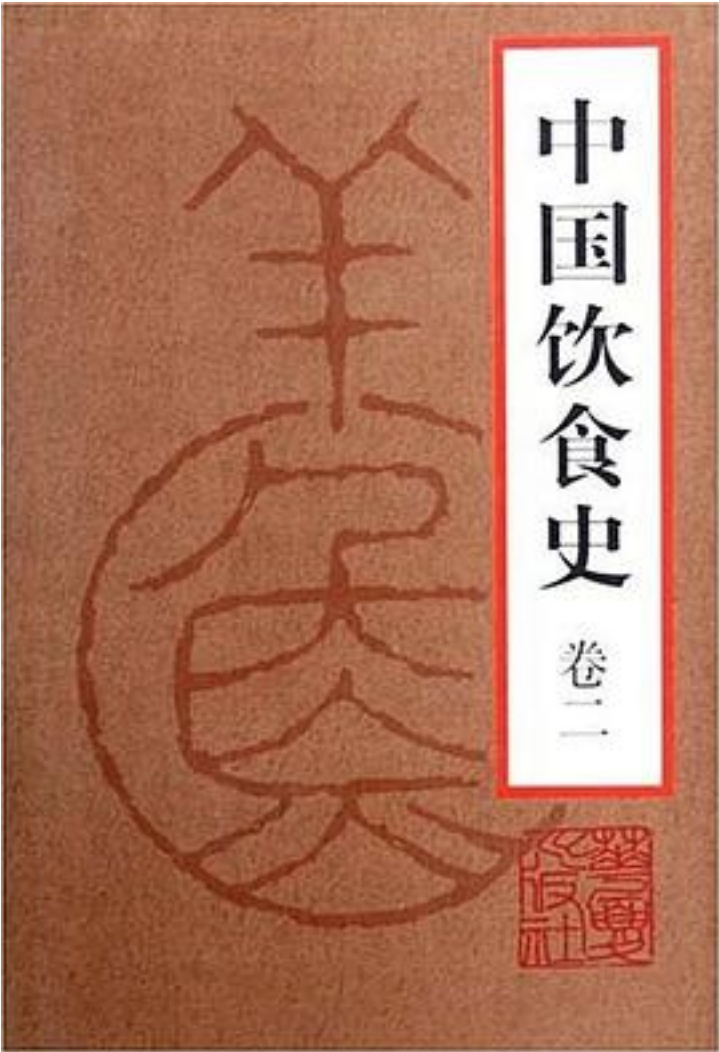


中国饮食史



[中国饮食史 下载链接1](#)

著者:徐海荣

出版者:杭州出版社

出版时间:2014-12-1

装帧:精装

isbn:9787556501960

作者介绍:

目录

卷一

第一编 绪论

第一节 中国饮食史的概念与内涵

一、中国饮食史的概念

二、中国饮食史的内涵

第二节 中国人的饮食思想

一、饮食思想的源头

二、伦理化——饮食思想的认同

第三节 中国饮食史的流变与分期

一、中国饮食体系的孕育期

二、中国饮食体系的雏型期

三、中国饮食体系的定型期

四、中国饮食体系的发展期

五、中国饮食体系的交融期

.....

卷二

第四编 西周时期的饮食

第一章 西周时期的食品原料生产

第一节 农业生产的新发展

一、重视农业、讲究饮食

二、谷物品种基本完备

第二节 园圃业的进步

一、西周蔬菜的主要品种

二、西周瓜果的主要品种

第三节 畜牧渔猎经济的初步繁荣

- 一、六畜兴旺的畜牧业
- 二、近水食鱼、靠山食兽的渔猎经济

第二章 西周时期的烹饪技艺

第一节 注重食品的初加工

- 一、粮食的加工

.....

卷三

第七编 魏晋南北朝时期的饮食

第一章 魏晋南北朝时期的食物原料

第一节 粮食

- 一、粟麦稻等主要品种的增加
- 二、大豆与雕胡

第二节 肉食

- 一、养猪业的萎缩
- 二、养羊业的发展
- 三、食狗之风的南移
- 四、家禽的饲养
- 五、渔业的兴起

第三节 蔬菜果品

- 一、蔬菜
- 二、水果

.....

卷四

第九编 宋代的饮食

第一章 宋代的食物原料生产

第一节 粮食作物的种植

- 一、麦在各地的普遍种植

二、稻作农业的重大发展

第二节 肉食动物的饲养

一、养猪业

二、养羊业

三、养牛业

四、养马业

五、养鸭业

六、养鸡业

七、其他

第三节 渔业生产的兴旺

.....

卷五

第十二编 明代的饮食

第一章 明代的食品原料与加工

第一节 食品原料的生产

一、食品作物及其分布

二、食品物价反映的饮食生活状况

第二节 食品原料的加工

一、稻米的加工

二、小麦的加工

三、面食的品种及其制作

四、豆腐的做法

五、豆酱和豆酱油的制作

六、酱腌菜的制作

七、“红曲”工艺及其应用

.....

卷六

五、社交礼仪圈中的彝族饮食

六、信仰上的饮食习俗惯制

第二节 傣族饮食

一、概况

二、饮食之历史传承

三、主食的加工及烹调技术

四、副食的种类及其烹饪方法

五、饮食生活用具的传承与演进

六、节日礼仪食俗及其传承

七、宗教祭祀与饮食

第三节 藏族饮食

一、概况

二、食物的来源与结构

三、食物的加工与烹饪

四、食物的贮藏

五、饮食器具

六、饮食礼俗

附录：中国饮食历史大事记

后记

目录: 卷一

第一编 绪论

第二编 原始社会的饮食

第三编 夏商时期的饮食

卷二

第四编 西周时期的饮食

第五编 春秋战国时期的饮食

第六编 秦汉时期的饮食

卷三

第七编 魏晋南北朝时期的饮食

第八编 隋唐五代时期的饮食

卷四

第九编 宋代的饮食

第十编 辽金夏时期的饮食

第十一编 元代的饮食

卷五

第十二编 明代的饮食

第十三编 清代的饮食

卷六

第十四编 民国时期的饮食

第十五编 少数民族的饮食

附录：中国饮食历史大事记

主要参考文献

后记

• • • • •

([收起](#))

[中国饮食史 下载链接1](#)

标签

- 饮食
- 历史
- 史料
- 中国历史
- 中国传统文化
- 文化史
- 饮食史
- 史籍

评论

辽金部分

[中国饮食史_下载链接1](#)

书评

[中国饮食史_下载链接1](#)