

# 饮食文化



[饮食文化 下载链接1](#)

著者:林胜华 编

出版者:化学工业

出版时间:2010-5

装帧:

isbn:9787122080660

《饮食文化》内容包括饮食理论、饮食审美、饮食神髓、饮食风俗、饮食流通以及烹食

历史、风味流派、传统特色、筵席文化、筷子文化、茶文化、酒文化等诸多方面的知识，进一步阐扬了中国饮食的优良传统和优势，有助于学生陶冶情操，激发对中华民族的热爱之情，扩大眼界，为学习专业课程、培养实践能力、创新意识和创新能力、培养高技能人才打下必要的理论基础。本教材既作为公选课教材，又可作为职业院校旅游与酒店管理专业教材，也可作为饮食文化普及读物。中国饮食文化丰富多彩、博大精深。本教材对我国的饮食文化遗产进行了深入的编撰整理。它涉及“饮”与“食”两个方面。

“饮”主要指分别代表酒精饮料和非酒精饮料的酒和茶；“食”则是我国长期形成的以五谷为主食，蔬菜、肉类为副食的传统饮食结构。

## 作者介绍:

目录: 上篇 饮食文化之史论与研究 绪论 第一节 饮食文化概述  
一、 文化的涵义  
二、“饮食文化”的内涵  
三、 饮食文化的研究内容 第二节 饮食文化的研究  
一、 国内的中国饮食文化研究状况  
二、 饮食文化研究的目的意义及趋势 第一章  
饮食文化史略 第一节 饮食文化理论的历史发掘  
一、 饮食文化理论的四大原则  
二、 民族饮食文化的特性 第二节 饮食文化区位的历史考述  
一、“文化圈”与“饮食文化圈”  
二、 中国饮食文化区位类型  
三、 中国饮食文化区位形成的历史原因 第四节 饮食文化区位概况 第三节  
饮食文化层次的历史考略  
一、 文化层与饮食文化层  
二、 饮食文化层是阶级社会历史的产物  
三、 历史上不同饮食文化层的概况 第二章  
传统食俗概览 第一节 居家食俗  
一、 民俗及饮食民俗  
二、 主要传统年节食俗  
三、 居家日常食俗  
四、 人生仪礼食俗 第二节 宗教食俗  
一、 宗教、宗教信仰及宗教食俗  
二、 佛教食俗  
三、 伊斯兰教食俗  
四、 基督教食俗  
五、 道教食俗 第三节 传统食礼  
一、 中国食礼概述  
二、 封建社会时代的食礼  
三、 近代中国上层社会宴席礼仪  
四、 现代宴席礼仪 中篇 饮食文化之传承与发展 第三章 烹食的发展历史 第一节  
烹食的渊源  
一、 烹食的含义  
二、 烹食的本质属性 第二节 烹食的发展  
一、 历朝历代的烹食发展  
二、 烹食各历史发展时期的特点  
三、 烹食的传承与变异 第三节 食文化演变  
一、 熟食文化——人类文明的开端  
二、 陶器文化——人类食文化发展史上的重要里程碑  
三、 食具食器文化——对人类文明的又一贡献  
四、 农耕文化——开拓了人类的食源  
五、 烹食文化——从中国走向世界  
六、 食品文化——不断融合与升华  
七、 膳食文化——食物结构科学、合理  
八、 养生保健文化——饮食适时、适量、营养平衡 第四章 烹食的风味流派 第一节  
烹食风味流派的形成与划分  
一、 中国烹食风味流派的形成  
二、 中国烹食风味流派划分的方法 第二节 烹食风味流派简介  
一、 菜系  
二、 四大菜系  
三、 浙、闽、湘、皖风味  
四、 京、沪、鄂、秦、豫风味  
五、 面食及风味小吃 第三节  
传统烹食风味的审视  
一、 烹食风味的特征  
二、 烹食风味飘香的思考 第五章  
烹食的传统特色 第一节 传统食品的特色  
一、 主食  
二、 副食  
三、 主、副食品的特色  
第二节 传统烹饪方法的特色 第六章 古典与时尚兼容的筵席文化 第一节  
中餐筵席史钩沉  
一、 筵席起源及历史演变  
二、 中餐筵席的分类  
三、 中餐筵席的发展及趋势 第二节 千载不散的筵席  
一、 烧尾宴  
二、 曲江宴  
三、 诈马宴  
四、 文会  
五、 孔府宴  
六、 国宴  
七、 船宴  
八、 冷餐会  
九、 全羊席  
十、 全鸭席  
十一、 燕翅席 第三节 中餐筵席的设计  
一、 宴会管理  
二、 整套菜肴的组配 第七章 始于中国的筷子文化 第一节 筷子的历史渊源  
一、 筷子的发端  
二、 筷子的历史变迁 第二节 筷子的文化内涵  
一、 筷子风俗  
二、 刀叉文化与筷子文化的比较  
三、 筷子的禁忌与仪礼  
四、 筷子与环保 第八章  
传统与流行兼具的茶文化 第一节 茶文化的形成  
第二节 茶及茶馆  
一、 茶的种类及制茶  
二、 茶水  
三、 茶器  
四、 烹制与品饮  
五、 斗茶  
六、 茶馆 第三节 茶艺、茶德与茶道  
一、 茶艺  
二、 茶道  
三、 茶德 第九章 典藏历史与酒香的酒文化 第一节 酒文化的渊源  
一、 酒的起源与发展  
二、 酒文化的历史发展  
三、 酒文化与医学的联系 第二节  
酒文化的载体  
一、 酒礼、酒道与酒令  
二、 酒旗与酒店 第三节 文学中的酒文化 下篇  
饮食文化之阐扬与拓展 第十章 饮食神髓 第一节 饮食神髓的形成

一、在普通的饮食生活中咀嚼人生的美好与意义 二、饮食神髓在艺术创造中得到升华  
三、饮食神髓的创造者 第二节 不同人群的饮食观 一、饕餮贵族的饮食神髓  
二、庶民大众的饮食神髓 三、清正之士的饮食神髓 四、本草家的饮食神髓  
五、素食者的饮食神髓 六、美食家的饮食神髓 第三节 饮食神髓的特征  
一、以食为天的传统饮食观念 二、养生为尚的现代饮食观念 第十一章 饮食审美 第一节  
味觉审美 一、美食与审美 二、审美的渊源 三、味觉审美的特性 第二节  
饮食味觉审美与心理审美 一、味觉 二、嗅觉 三、从感觉到审美  
四、味觉审美中的心理效应 第三节 饮食情趣审美 一、食物的形象美 二、饮食环境美  
三、饮食器具美 四、食物的香、味、名、音等美 第十二章 饮食流通 第一节  
中华饮食文化的圈内流通及引入 一、从食物品种互通审视饮食文化  
二、从相邻文化区位食俗审视饮食文化 三、从豆腐、烟草审视饮食文化  
四、从面条、饺子和筷子审视饮食文化 第二节 对外饮食文化的流通  
一、丝绸之路上的饮食文化流通 二、佛教传播中的饮食文化流通  
三、使者、商人的饮食文化流通 四、郑和下西洋的饮食文化流通  
五、传教士的饮食文化流通 六、华侨的饮食文化流通 第三节 中国饮食的未来之路  
一、继承与创新 二、饮食文化的走向 参考文献  
· · · · · (收起)

[饮食文化](#) [下载链接1](#)

标签

好的

评论

[饮食文化](#) [下载链接1](#)

书评

[饮食文化](#) [下载链接1](#)