

《民族饮食文化》

书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2015年06月01日

开本：16开

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：

国际标准书号ISBN：9787509638699

内容简介

《国家中等职业教育改革发展示范学校建设项目系列教材:民族饮食文化》旨在培养中职学生对民族饮食文化的了解和鉴赏能力。全书对中华民族饮食文化的区域性、茶文化、酒文化、传统饮食民俗、饮食工具等做了重点讲述。每章后都配有思考与练习题,让学生在循序渐进的学习中不断巩固和拓展,是一本重基础、重实用性、具有民族特色的中职学校教材。

目录

绪论

第一节 民族饮食文化概念

第二节 中华民族饮食文化的基本状况

思考与练习

第一章 中华民族饮食文化的理论基础

第一节 民族饮食文化理论

一、药食同源的辩证观

二、奇正互变的创造思维

三、五味调和的境界学说

四、孔子食道

第二节 民族饮食文化的五大特性

一、食物原料选取的广泛性

二、进食选择的丰富性

三、菜肴制作的灵活性

绪论 第一节 民族饮食文化概念 第二节 中华民族饮食文化的基本状况 思考与练习 第一章 中华民族饮食文化的理论基础 第一节

民族饮食文化理论 一、药食同源的辩证观 二、奇正互变的创造思维

三、五味调和的境界学说 四、孔子食道 第二节 民族饮食文化的五大特性

一、食物原料选取的广泛性 二、进食选择的丰富性 三、菜肴制作的灵活性

四、区域风格的历史传承性 五、各区域间文化的通融性 思考与练习 第二章

中华民族饮食文化的区域性 第一节 中华民族饮食文化区位的历史考察

一、“饮食文化圈”的概念 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 第二节 中华民族饮食文化区位的历史概况

一、东北地区饮食文化圈 二、中北地区饮食文化圈 三、西北地区饮食文化圈

四、黄河中游地区饮食文化圈 五、京津地区饮食文化圈 六、黄河下游地区饮食文化圈

七、长江中游地区饮食文化圈 八、长江下游地区饮食文化圈 九、西南地区饮食文化圈

十、东南地区饮食文化圈 十一、青藏高原地区饮食文化圈 十二、素食文化圈 第三节

中国大陆当代流行的“菜品”文化表述法 一、“帮”的传统表述法

二、“以地名菜”法的广泛流行 三、“系”说种种 思考与练习 第三章 中国茶文化

第一节 中国茶文化的产生与发展 一、中国茶文化的起源 二、中国茶文化的发展 第二节

中国茶艺文化 一、中国茶的种类 二、茶器 三、茶水 四、茶的烹制与品饮 第三节
中国茶德与茶道 一、茶艺与茶道的区别 二、中国茶德的发展 三、中国茶道精神 第四节
茶馆文化 一、茶馆的形成和发展 二、茶馆的风格 思考与练习第四章 中国酒文化 第一节
酒的起源与发展 一、酒的起源 二、酒的发展 第二节 酒人、酒礼、酒道与酒令 一、酒人
二、酒礼 三、酒道 四、酒令 第三节 酒旗、匾对、题壁与酒店 一、酒旗 二、匾对
三、题壁 四、酒店 第四节 酒文学 思考与练习第五章 中华民族传统饮食民俗 第一节
民俗与饮食民俗 一、民俗 二、饮食民俗 第二节 年节食俗 一、春节食俗 二、清明食俗
三、端午节食俗 四、中秋节食俗 第三节 居家日常食俗 一、餐制 二、食物结构
三、饮食特点 第四节 人生仪礼食俗 一、诞生礼食俗 二、成年礼食俗 三、婚嫁礼食俗
四、寿庆食俗 五、丧事食俗 第五节 宗教信仰食俗 一、佛教食俗 二、伊斯兰教食俗
三、基督教食俗 四、道教食俗 思考与练习第六章 中国各少数民族饮食习俗 第一节
东北及华北地区少数民族饮食习俗 一、蒙古族饮食习俗 二、朝鲜族饮食习俗
三、达斡尔族饮食习俗 四、鄂温克族饮食习俗 五、鄂伦春族饮食习俗
六、满族饮食习俗 第二节 西北地区少数民族饮食习俗 一、回族饮食习俗
二、维吾尔族饮食习俗 第三节 西南及中南地区少数民族饮食习俗 一、藏族饮食习俗
二、彝族饮食习俗 三、苗族饮食习俗 第四节 华东及华南地区少数民族饮食习俗
一、畲族饮食习俗 二、壮族饮食习俗 思考与练习第七章
中华民族烹饪和饮食工具使用文化 第一节 烹饪和饮食工具的历史 一、陶器时期
二、青铜器时期 三、铁器时期 第二节 烹饪和饮食工具的功能与使用
一、古代烹饪和饮食工具的功能与应用 二、现代烹饪和饮食工具的功能与应用 第三节
烹饪和饮食工具文化的传播 一、鼎 二、案 三、筷子 思考与练习
第八章 中华民族传统食品与传统烹调特色 第一节 中华民族传统食品特色
一、主食品特色 二、副食品特色 第二节 中国传统烹调方法及案例
一、烧、烤、炙、炮法 二、煮法 三、蒸法 四、炒法 五、涮法 第三节 民族特色食品案例
一、梧州纸包鸡 二、油香 三、它似蜜 四、奶茶 五、糍粑 六、五色饭 思考与练习第九章
中国饮食思想 第一节 中国古代饮食审美思想 一、饮食审美思想的萌芽
二、饮食和谐美的探求 三、高层次的饮食审美 四、系统、完善的审美原则 第二节
中国历史上不同人群的饮食思想 一、饕餮贵族的食思想 二、庶民大众的食思想
三、清正之士的食思想 四、本草家的食思想 五、素食者的食思想 六、美食家的食思想
第三节 当代饮食思想特征 一、由单调向丰富的转变 二、“吃好”欣慰中的迷失
三、从文化向文明：进步、绿色、科学的广泛认同 思考与练习第十章 中国传统食礼
第一节 先秦时代的食礼 一、中国食礼的起源 二、孔子认定的食礼 第二节
封建制时代的食礼 一、分餐与合食 二、宴客的延请礼仪与请柬 三、筵宴座次
四、进食礼仪 第三节 近现代宴席礼仪 一、近代中国上层社会宴席礼仪
二、现代宴席礼仪 思考与练习第十一章 多向交流中的中国饮食文化 第一节
中华民族饮食文化圈内的交流 一、食物原料与食品品种的互通有无
二、民族饮食文化的趋同
三、历史上各民族间的饮食文化交流——茶、豆腐、烟草、面条、饺子
四、中国历史上一统政权国家形态下各民族间饮食文化交流的特点 第二节
中外饮食文化交流 一、张骞“凿空”与丝绸之路上的饮食文化交流
二、释教弘法与求法事业中的中外饮食文化交流
三、“贡使”与商人：中外饮食文化交流史上最重要的使者

四、“郑和下西洋”与中外饮食文化交流 五、传教士：沟通中西饮食文化的桥梁

六、华侨：庞大的中华饮食文化海外传承群体

第三节20世纪中叶以来的中华民族饮食文化 一、新中国成立初期民众饮食生活

二、改革开放以来的民众饮食生活 三、中国饮食文化21世纪走向 思考与练习 参考文献

[显示全部信息](#)

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www.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)