

<<中国烹饪概论>>

图书基本信息

书名：<<中国烹饪概论>>

13位ISBN编号：9787563715053

10位ISBN编号：7563715053

出版时间：2007-5

出版时间：旅游教育

作者：李晓英

页数：166

字数：228000

版权说明：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：<http://www.tushu007.com>

## &lt;&lt;中国烹饪概论&gt;&gt;

## 内容概要

为适应旅游业的发展要求，满足旅游高等教育的需要，我们根据高等院校旅游专业的课程设置、教学目标，在国家旅游局人事劳动教育司的主持下，集合国内旅游高等院校的众多专家学者，自20世纪90年代起，先后出版了系列旅游高等院校教材。

该套教材出版以来，得到了广大院校师生和业界的普遍好评，至今仍是众多院校的首选教材，一版再版。

迄今为止，该套教材不仅为众多院校广泛使用，而且是规模最大、品种最多的一套高等院校旅游专业教材。

但是我们深知，教材出版本身是一个不断完善的动态过程，需要产业的推动、研究的深化、时间的积淀，更需要广大师生的参与。

本着这一目的，根据21世纪旅游业的发展要求与广大师生的殷切希望，我们根据教育部与国家旅游局对旅游学科的规划与行业要求，对本套教材进行了必要的增补与修订，以确保该系列教材的科学性、权威性。

与原教材相比，本版教材注意了课程设置与教材编写的科学性、针对性、规范性，使整套教材更适合学科教学 and 行业发展要求。

在此基础上，本版教材强调了教材的研究含量，旨在倡导教材编写的严肃性、高等教育的研究性，避免教材编写中存在的简单雷同现象，体现了国家骨干教材应有的规范性与原创性。

可以说，本版教材更加贴近了我国高等院校旅游专业教学实际，严格按照课程设置和教学目标设计安排教材内容，使高等教育教材的先进性与研究性得到充分保证。

在此次增补与修订中，我们始终强调教材编写应有的学术规范，无论从选题确定，乃至注释引文、参考文献，每一个细节都力求体现教材编写应有的学术规范。

为了实现这样的目标，我们先后在全国广泛遴选作者，聘请在学科研究与教学领域有所建树的专家学者担任教材的编写工作。

不少作者都有相关领域的专著成果作为教材写作的支撑，为本套教材的研究含量提供了必要保障。

作为国内唯一一家旅游教育专业出版社，我们始终得到广大旅游院校师生的关心与帮助，在新世纪，我们更期待着大家一如既往的呵护。

我们将我们的教材建设成为一个开放式的园地，能始终站在学科研究与行业发展的前沿，随时反映旅游教育最新发展的动态。

我们期待着教材使用者的意见和建议，更期待着潜在作者的新思路、新理念、新观点、新教学方式——我们定会“从善如流”，不断调整完善现有教材，不断吸纳新的作者、新的观点。

## &lt;&lt;中国烹饪概论&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 烹饪与烹饪学 第一节 烹饪的含义 一、烹饪的传统含义 二、烹饪的现代含义 第二节 中国烹饪的特性 一、烹饪的本质属性 二、中国烹饪的特征 第三节 中国烹饪学 一、中国烹饪学研究的对象、内容及方法 二、中国烹饪学的知识体系 第二章 中国烹饪的发展历史 第一节 无炊具烹与石烹时期 一、无炊具烹时期 二、石烹时期 第二节 陶烹时期(从传说中的黄帝到尧、舜时代) 一、烹饪原料 二、烹饪工艺 三、烹饪工具 四、宴席和厨师 第三节 铜烹时期(夏、商、周、战国时代) 一、烹饪原料 二、烹饪工艺 三、烹饪工具 四、名菜、美点、主食和饮料 五、铜烹时期的宴席 六、烹饪科学 第四节 铁烹时期的中国烹饪 一、铁烹早期(秦、汉、魏、晋、南北朝时期) 二、铁烹中期(隋、唐、五代十国、宋、辽、金时期) 三、铁烹近期(元、明、清时期) 第五节 电气烹时期的中国烹饪发展 一、烹饪设备 二、烹饪原料 三、烹饪教育体系 四、餐饮市场 五、风味流派 六、烹饪理论体系 七、中外饮食文化交流 第三章 烹饪原料及其初加工 第一节 烹饪原料的分类与特点 一、烹饪原料的分类 二、各类烹饪原料介绍 三、现代烹饪原料的特点 第二节 烹饪原料鉴定与选择 一、烹饪原料的鉴定 二、烹饪原料的选择 第三节 原料的初加工 一、鲜活原料的初加工 二、干制原料的涨发和加工制品的处理 第四章 中国烹饪的基本工艺- 第一节 中餐烹饪的工艺流程与基本功 一、烹饪工艺流程 二、烹饪基本功 第二节 刀工刀法 一、刀工工艺概述 二、刀法种类及适用范围 三、剞花刀工艺 四、基本料形及应用特征 第三节 淀粉胶体及烹调应用 一、淀粉胶体种类与应用 二、挂糊和拍粉技术 三、上浆技术..... 第五章 中国烹饪的风味流派 第六章 中餐宴席 第七章 中国烹饪文化参考文献 后记

<<中国烹饪概论>>

版权说明

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:<http://www.tushu007.com>