

《国外饮食文化(2005版)附自考基础》

图书基本信息

书名：《国外饮食文化(2005版)附自考大纲》

13位ISBN编号：9787538272642

10位ISBN编号：753827264X

出版时间：2008年04月

出版社：辽宁教育出版社

作者：李维冰

页数：391 页

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

前言

21世纪是一个变幻难测的世纪，是一个催人奋进的时代。科学技术飞速发展，知识更新日新月异。希望、困惑、机遇、挑战，随时随地都有可能出现在每一个社会成员的生活之中。抓住机遇，寻求发展，迎接挑战，适应变化的制胜法宝就是学习——依靠自己学习、终身学习。作为我国高等教育组成部分的自学考试，其职责就是在高等教育这个水平上倡导自学、鼓励自学、帮助自学、推动自学，为每一个自学者铺就成才之路。组织编写供读者学习的教材就是履行这个职责的重要环节。毫无疑问，这种教材应当适合自学，应当有利于学习者掌握、了解新知识、新信息，有利于学习者增强创新意识、培养实践能力、形成自学能力，也有利于学习者学以致用、解决实际工作中所遇到的问题。具有如此特点的书，我们虽然沿用了“教材”这个概念，但它与那种仅供教师讲、学生听，教师不讲、学生不懂，以“教”为中心的教科书相比，已经在内容安排、编写体例、行文风格等方面都大不相同了。希望读者对此有所了解，以便从一开始就树立起依靠自己学习的坚定信念，不断探索适合自己的学习方法，充分利用已有的知识基础和实际工作经验，最大限度地发挥自己的潜能，达到学习的目标。欢迎读者提出意见和建议。祝每一位读者自学成功。

《国外饮食文化(2005版)附自考基础

内容概要

《国外饮食文化》是李维冰等编写的，由辽宁教育出版社出版。

书籍目录

第一章 饮食文化概述第一节 饮食与文化一、饮食二、文化三、饮食文化第二节 饮食文化与社会一、社会发展的标志二、习俗传承的载体三、社会、文化活动的因子第三节 饮食文化研究一、研究对象二、研究内容三、饮食文化研究应注意的问题个案分析自学指导复习题第二章 亚洲烹饪第一节 亚洲概述第二节 日本料理一、日本概况二、饮食渊源三、烹饪技法第三节 印度烹饪一、印度概况二、饮食渊源三、烹饪技法第四节 越南烹饪一、越南概况二、饮食渊源三、烹饪技法第五节 泰国烹饪一、泰国概况二、饮食渊源三、烹饪技法第六节 韩国烹饪一、韩国概况二、饮食渊源三、烹饪技法第七节 土耳其烹饪二、土耳其概况二、饮食渊源三、烹饪技法个案分析自学指导复习题第三章 欧洲烹饪第一节 欧洲概况第二节 法国烹饪一、法国概况二、饮食渊源三、烹饪技法第三节 意大利烹饪一、意大利概况二、饮食渊源三、烹饪技法四、意大利面条和比萨饼第四节 英国烹饪一、英国概况二、饮食渊源三、烹饪技法第五节 俄罗斯烹饪一、俄罗斯概况二、饮食渊源三、烹饪技法第六节 西班牙烹饪一、西班牙概况二、饮食渊源三、烹饪技法第七节 德国烹饪一、德国概况二、饮食渊源三、烹饪技法个案分析自学指导复习题第四章 美洲、非洲、大洋洲烹饪第一节 美洲烹饪一、美洲概况二、美国烹饪三、墨西哥烹饪四、其他国家烹饪简介第二节 非洲烹饪一、非洲概况二、非洲烹饪综述三、埃及烹饪第三节 大洋洲烹饪一、大洋洲概况二、澳大利亚烹饪三、新西兰烹饪四、汤加、巴布亚新几内亚烹饪个案分析自学指导复习题第五章 酒文化第一节 概述一、酒神的恩物二、源远流长的发展史三、政治与经济的风标四、酒类、酒具及酒与食物第二节 酿造酒一、啤酒二、葡萄酒三、香槟酒第三节 蒸馏酒一、白兰的二、威士忌三、伏特加四、金酒五、朗姆酒第四节 配制酒一、配制酒的历史二、配制酒的分类三、开胃酒第六章 茶、咖啡、巧克力文化第七章 外国饮食民俗

章节摘录

3.满足“公关”需要在现实生活中，人情往来是极其自然的事情，一个没有朋友或者是不被社会、环境所接受的人，其内心是非常之痛苦的。人情往来不仅是个人之间的事情，在公务、商务交往中，“感情”的联络和沟通也是非常重要的。尽管人类已发明了种种情感交流手段来满足人们的需要，但毫无疑问的是，在这种种手段之中，利用“饮食”进行情感交流和沟通仍然具有无可替代的重要作用和地位，美酒佳肴总能营造出一种良好的增进交流和感情的氛围。一个特定的宴饮行为所涉及的场地、气氛、档次、服务、食物、特色，以及出场的人员，既能表达出“主人”的某种“意图”，也会让“客人”体会到自己的“价值”、“地位”及受尊敬的程度。无论是国宴的豪华、气派、庄重，还是街头咖啡座的浪漫、轻松、自由，无一不透露出饮食所特有的“情感交流”作用。酒吧中，善意地请别人喝一杯啤酒，也许就是一段难以忘却的友谊的开始。（三）人对饮食的选择人每天都要与饮食打交道，但不同的人或人群对饮食的选择是不一样的，你喜欢的也许正是别人讨厌的；而别人喜欢的，也可能是你所看不上的。那么，是哪些原因使人们在饮食选择上表现出不同的喜好或个性呢？我们可以从三个方面来进行分析：1.家庭因素饮食行为最终总是要落实到每个具体的人身上的。在大多数情况下，一个人的饮食爱好与选择首先取决于其所生活、成长的家庭因素的影响，尤其是童年时代的生活影响。一个人关于饮食的最初知识是从父母或家人那里获得的，在从父母或家人的教育、影响，以及自己的“经验”中知道了哪些东西是可以吃的，哪些东西是好吃的，哪些东西是不好吃的，哪些东西是“珍贵”的，哪些东西是一般的，……。童年时代获得的这些关于饮食的知识与经验会对人一生的饮食选择产生直接的和潜在的影响。正是由于这一原因，人们常常认为自己家里的饮食要比别人家的好吃。

后记

2003年4月，由教育部高等教育自学考试办公室召开了全国自学考试课程大纲、教材编前会，会上确定了外国饮食文化课程自学考试大纲编写的指导思想、基本原则和要求。本大纲由扬州大学李维冰副教授负责编写。大纲写成后，参加审稿的有南京林业大学人文学院院长博士生导师王国聘教授、南京林业大学人文学院旅游系郭剑英副教授、扬州大学广陵学院旅游英语专业田淑芳副教授。在此一并表示感谢。

《国外饮食文化(2005版)附自考基础

编辑推荐

《国外饮食文化》是李维冰等编写的，由辽宁教育出版社出版。

《国外饮食文化(2005版)附自考基础

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:www.tushu111.com