

中国旅游文化

饮食旅游文化

- 烹饪文化的渊源
- 中国烹饪文化的特色
- 中国烹饪文化的地区风味特色

- 孙中山曾言道，中国近代文明进化，事事皆落人之后，唯饮食一道之进步，至今为文明各国所不及。
- 中国人真正中人道，轻物道。西方的观点表面上扩大了人道主义，实质是人道异化为物道，是虚伪和做作。

- 中国菜肴独到之处是形美和质美的结合，注重造型，善用点缀，使食客经久不忘，以致全身心浸润在美的享受里。
- 注重色香味
- 饮食气氛迥异于西方

烹饪文化的渊源

- 先民在饮食方面做出过的贡献
- 有巢氏，构木为巢以避兽害
- 燧人氏，钻木取火以化腥臊
- 伏羲氏，结绳而为网罟以佃以渔
- 神农氏，斲木为耜揉木为耒
- 黄帝，作斧甑蒸谷为饭烹谷为粥

- 中国是一个农耕为主的国度，自中国进入农业社会后，农业就是中国社会最重要的经济生产部门，中国人的饮食生活也就逐渐形成了以米类，面类等为主食，以肉类，蔬菜类等为副食，以酒茶等为饮品的饮食结构。这种以主食副食和饮品三部分构成的饮食结构延续至今，形成了与西方民族迥异的饮食风俗习惯

- 主食
- 米类、面类



- 大米，小米，玉米，高粱，黑米，香米，糯米等
- 馒头，花卷，烧饼，面条，包子，饺子，烧卖





- 副食
- 蔬菜类
- 肉类
- 蛋奶类
- 瓜果类
- 豆制品类
- 水产品类



■ 饮品

■ 酒类



- 茶类
- 绿茶
- 红茶
- 白茶
- 黑茶
- 青茶
- 黄茶



■ 中国饮食文化的基本特征

- 历史悠久
- 博大精深
- 体系完整
- 特色鲜明

- 中国饮食文化的理论基础
- 食医合一
- 饮食养生
- 本味主张
- 孔孟食道

- 中国饮食文化的十美原则
- 质，香，色，形，器，味，适，序，境，趣

起源和发展——先秦时期

- 器具——形式更美，质量更好，形制多样
- 原料——畜牧产品为主
- 社会化——出现了庖正
- 食物——类型比较丰富

总体而言饮食比较简单。

汉魏南北朝时期

- 快速发展，主要体现在原料选用范围的扩大的，食物类型的基本确定，烹制系统的基本定型等方面



- 外来影响——各国丰富的食材为我国的饮食文化的发展带来了较大的影响
- 豆腐的发明——汉代淮南王刘安讲求黄老之术，在淮南朝夕修炼。陪伴他的僧道，常年吃素，为了改善生活，就悉心研制出了鲜美的豆腐，并把他献给刘安享用。刘安一尝，果然好吃，下令大量制作。这样，豆腐的发明权就记在淮南王刘安的名下了。传说刘安后来在八公山“升天”，山上修建了淮南王刘安庙，“八公山豆腐”，也因此而名扬天下。

- 饮食业的发展
- 这一时期，饮食业得到了快速发展。烹饪方法明显增多，到二十多种

隋唐两宋时期

- 技术上日趋完善成熟，文化上全方位深层次的广泛积累。菜肴技术有较大提高
- 外来影响
- 食经
- 饮食业发展

元明清时期

- 满汉全席与千叟宴
- 饮食著述
- 饮食业的发展

饮食文化的特色

- 原料
- 养助益充
- 因时而食
- 物尽其才

- 调味
- 理论
- 基本味与调料
- 味型
- 调味次序

- 烹制
- 基本加热法
- 保护性处理
- 成菜法

主要地方风味

清汤燕菜



- 山东菜
- 原料
- 烹法
- 调味
- 菜品
- 主要名菜
- 点心小吃



周村酥烧饼



- 广东菜
- 原料
- 烹法
- 调味
- 菜品
- 名菜
- 点心小吃





- 四川菜
- 原料
- 烹法
- 调味
- 菜品
- 名菜
- 点心小吃



- 江苏菜
- 原料
- 烹法
- 调味
- 菜品
- 名菜
- 点心小吃



- 北京菜
- 原料
- 烹法
- 调味
- 菜品
- 名菜
- 点心小吃



- 上海菜
- 原料
- 烹法
- 调味
- 菜品
- 名菜
- 点心小吃



- 湖南菜
- 原料
- 烹法
- 调味
- 菜品
- 名菜
- 点心小吃



社饭自古有之，是中国土家、苗、侗族等少数民族祭祀社稷的一种食品。社饭的制作方法是：将田园、溪边、山坡上的鲜嫩社蒿（香蒿、青蒿）采撷回家，洗净剁碎，揉尽苦水，焙干，与野蒜（胡葱）、地米菜、腊豆干、腊肉干等辅料掺合糯米（可掺部分粘米，但需先将粘米煮成半熟后合入糯米）蒸或焖制而成。其味鲜美，芳香扑鼻，松软可口，老少皆宜。



- 湖北菜
- 原料
- 烹法
- 调味
- 菜品
- 名菜
- 点心小吃





WWW.BBKER.COM



- 河南菜
- 原料
- 烹法
- 调味
- 菜品
- 名菜
- 点心小吃



开封小吃
www.kfxcw.cn

天山网论坛
club.xjts.cn/bbs



