

中级导游复习资料之导游知识专题四 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/464/2021\\_2022\\_\\_E4\\_B8\\_AD\\_E7\\_BA\\_A7\\_E5\\_AF\\_BC\\_E6\\_c67\\_464622.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/464/2021_2022__E4_B8_AD_E7_BA_A7_E5_AF_BC_E6_c67_464622.htm)

专题四：饮食文化

一、饮食文化概论1、中国饮食文化模式的形成 进入农业社会,国人的饮食生活逐渐形成了以谷物为主食，以其他肉类、

蔬菜、瓜果为副食，以茶、酒等为饮品的饮食结构,并一直延续至今。

2、饮食文化的概念 中国饮食文化就是中国人在长期的饮食时间活动中创造出来的物质财富和精神财富的总和。

3、饮食文化的两大体系（1）技术体系（2）价值体系技术体系，物质形态表现出来1、创造的技术的器物的非人格的客观的成就2、烹饪中物质要素生产技术，产品消费方式价值体系，精神形式1、规范的精神的人格的主观的文化成就2、对饮食生活实践概括抽象形成的理论成果。对饮食消费中的价值观念和行为规范3、价值体系受制依附于技术体系，技术体系离不开价值体系的承载和传导。

4、中国饮食文化的基本特征（1）发展历程漫长、文化沉积深厚、结构体系稳定。

（2）涉猎学科门类繁多、博大精深、独秀于世。（3）具有鲜明的民族特色，兼收并蓄，生命力旺盛。

5、中西方饮食文化的区别（1）饮食文化观念不同：中国人重菜肴的色香味形，西方人重食物营养（营养的保存程度和烹饪的科学性是其评价美食的标准）。（2）质体不同：表现在原料使用、分解工艺、调味技术、刀工火候、烹调方法和饮食行为等方面。

二、食文化1、中国烹饪起源和发展的不同阶段（P219-224）

（1）史前烹调（石烹时代）起源：萌芽于史前期，源于火的产生，熟食就是原始烹调的起点。(火：野火 - 保火 - 制火 -

石烹 - 工具 - 烤 - 陶煮)神农氏 - 粮食人氏 - 钻木取火伏羲氏 - 饲养牲畜 (2) 殷周烹调 (陶烹时代) 发展 1. 殷周 - 青铜器 - 陶器器：鼎，刀，铲，物：大麦，小麦，小米，大米和蔬菜 (菜田) 豢养：猪牛羊鸡鸭酿酒调味：盐技：烧烤蒸煮炖煎炒市：杀卖屠夫饭沽酒 (3) 春秋烹饪 (冶铁技术发展) 发展 2，春秋为烹饪技 (促进期) 调味品增多五味调和 (酸甜苦辣咸) 铁器 - 炖器，食具理论 - 火候掌控应用，名厨技术 - 成熟增多市 - 饮食市场和食品市场 (4) 汉晋时期 (五特点) 发展 3，汉晋 - (形成期) 料 - 果蔬大面积栽种兼并猪鱼塘胡物加盐：胡瓜麻豆椒葱椒等，扩大阵容因教而成：祭祀，佛道素斋器：完备多样，技法更多书：烹饪专著 (5) 隋唐烹调 (四特点) 发展 4，隋唐 - (发展期) 酒楼酒店茶肆林立，食品种类多样，技术娴熟中外食文化交流饮食之风盛起，茶经，新烹饪技术日增食疗，食补 (6) 宋元烹调 (南方和少数民族饮食烹饪技术发展) 发展 5 宋元 (烹饪交流定型期) 南北交流 (南宋北宋) 奇珍异味 悉在包厨 (7) 明清烹调 (“满汉全席” 古代烹饪技术达到鼎盛) 发展 6 明清 (鼎盛期) a) 菜成体系。满汉全席为最高峰 b) 烹饪理论完善 (随园食单) (8) 近代烹调 (传统烹饪技术整体停滞，西餐传入) 发展 7 近代 (停滞期) 战乱频繁，民生凋敝烹饪整体停滞，食品承袭旧法全席过时，燕翅参鲍，熊掌驼峰... 接受西洋技术西餐传入 (打破一统天下) (9) 当代烹饪 (科学性，艺术性，文化性) 发展 8 当代 (振兴期) 观念地位理念人材：学者教授专家领衔研究，教育体系形成 (高，中教育) 专著完备. 新学科崛起 (工艺学，化学，美学，营养学...) 研究深入宏观 - 历史，民族微观 - 技术卫生营养 2、菜肴的基本常识四大菜系有一

整套的独特的烹饪体系 独特的烹饪手法 特殊调味手法调味品  
众多的烹饪原料要素1.原料丰富2.历史悠久3.习惯独特4.厨师  
名高5.普及性强6.专营餐馆7.文化发达 100Test 下载频道开通，  
各类考试题目直接下载。详细请访问 [www.100test.com](http://www.100test.com)