

2008年中级导游《导游知识》饮食文化专题导游资格考试

PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/512/2021\\_2022\\_2008\\_E5\\_B9\\_B4\\_E4\\_B8\\_AD\\_c34\\_512892.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/512/2021_2022_2008_E5_B9_B4_E4_B8_AD_c34_512892.htm)

专题四：饮食文化 一、饮食文化

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"#F8F8F8" 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)