

2011年全国导游基础知识要点归纳第5章：中国的饮食文化概述 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/636/2021_2022_2011_E5_B9_B4_E5_85_A8_c34_636027.htm

饮食是一种文化,体现了一个地域的民俗观和特点。中国烹饪是中国对人类文明的巨大贡献。当今世界,中国、法国和土耳其,被认为是“三大烹饪流派”的代表,而中国烹饪由于历史最悠久、特色最丰富、文化内涵最为博大精深、使用人口最多的特点而首屈一指。三大菜系是指:中国菜系,包括中国、朝鲜、日本、东南亚若干国家及南亚一些国家,以中餐为代表,这是世界人口最多的一个菜系。法国菜系:包括欧洲、美洲、大洋洲等许多国家,占地面积最大,以西餐为主体。土耳其菜系:又称清真菜系,包括中亚、西亚、南亚及非洲一些国家。中国烹饪以色、香、味、意、形的合一为核心,法国以用餐的礼仪为核心,土耳其以营养搭配为核心。分别体现出世界三种文化的在饮食方面的不同表现。中国有独特的饮食文化的风俗,比如蒸,任何一个国家都没有如此的烹饪方法。中国饮食注重形制,注重色彩搭配和五行的调和。讲究“四性分明”,“五味调和”(四性指寒热温凉,五味指甜酸苦辣咸)。编辑推荐:2011年导游基础知识各章要点归纳汇总 2011年导游考试导游基础知识考点辅导章节汇总 2011年导游资格证考试《基础知识》全真模拟试卷15套 专题推荐:2011年导游资格考试备考专题 更多资料:百考试题导游在线模拟系统,海量题库 2011年导游从业考试远程辅导,热招中! 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