

烹饪学



[烹饪学_下载链接1](#)

著者:郭亚东，王美萍 著

[烹饪学_下载链接1](#)

标签

评论

这本书很不错，适合教学用

这个学好还是有前途的了。

欢迎您撰写这本书的原创书评欢迎您撰写这本书的原创书评欢迎您撰写这本书的原创书评欢迎您撰写这本书的原创书评欢迎您撰写这本书的原创书评欢迎您撰写这本书的原创书评欢迎您撰写这本书的原创书评欢迎您撰写这本书的原创书评欢迎您撰写这本书的原创书评欢迎您撰写这本书的原创书评欢迎您撰写这本书的原创书评欢迎您撰写这本书的原创书评欢迎您撰写这本书的原创书评欢迎您撰写这本书的原创书评欢迎您撰写这本书的原创书评

不切实际

。。。。。。。。。。。。。。。。。。。。

今天收到书了，一鼓作气和宝贝女儿看完这本书，郭亚东，王美萍写的的书看了好多本，都写得超棒，作者文笔很好，非常喜欢郭亚东，王美萍的书了。除了他的书，我和我家宝贝还喜欢看郑渊洁、杨红樱、，莫言。他们的书我和宝贝觉得都写得很好。烹饪学，很不错，价格也便宜，比实体书店买便宜好多还省得跑来跑去的。这本书的内容很适合大家研究赏读，，认真看了一下，写得很棒，烹饪学是人们对烹饪这一社会性活动，经过长时期实践和研究后，形成的专门化、系统化、科学化的知识体系。但长期以来，由于种种原因，对烹饪学的研究没得到应有的重视，以致有些人认为烹饪有技无学。人类文明发展到今天，人们已逐步认识到饮食烹饪在社会经济生活和文化生活中，占有的重要地位，它关系到人民体质和健康水平的提高及饮食文化生活的丰富，人们也迫切地希望自己所生产的食物原料得到充分和合理的使用，并使烹饪成为一门科学。世界上很多国家和民族，在长期的生活实践中，都创造了精湛的烹饪技术和绚丽多彩的饮食文化。特别是中国烹饪历史悠久、技术精良，饮食文化丰富、厚重，是宝贵的民族文化遗产。这些，都要求我们要认真研究烹饪文化，建立科学的烹饪学科。，内容也老少皆宜涉及广泛。，这本书值得好好欣赏，一、烹饪的概念烹饪一词，最早见于被誉为群经之首的易经，在周易·鼎卦中有如下的描述鼎，象也以木巽火，亨饪也。鼎是先秦时作为祭祀的礼器，也是炊具，据说文解字中解释鼎是调和五味宝器也，最初为陶制品，商代以后主要为青铜制品，当时主要用来烹煮食物。鼎卦由巽卦和离卦两个单卦组成，巽在八卦中代表的是风，离在八卦中代表的是火木指燃料。亨在先秦与烹通用，为煮的意思。饪是指食物的成熟，在古代是熟食的通称。以木巽火，亨饪也就是以巽木入离火，在鼎中烹煮食物。以后烹饪一词逐渐成为泛指把食物从生到熟的制作过程。目前，烹饪的概念可以定义为烹饪，是人类为了满足生理需求和心理需求，把可以食用的原料，经过适当的加工方法，制作成可直接食用的成品的活动。二、烹饪的起源自从在地球上出现人类之后，饮食这个人体与大自然进行基本物质交换的生活现象，也就产生了。总的说，人类的饮食文明，都经历了生食、熟食、烹饪三个阶段，只是各个国家和民族在这三个阶段的起止时间上，不尽一致。（一）火的使用在我国从250万年前的元谋人的遗址，至六七十万年前的北京人的遗址，都留有用火的印记。在元谋人遗址的地层里，炭屑的

厚度约有3北京人遗址中的灰烬和灰屑更多，有些成堆，有些成层，有一处灰烬层厚达6，并散落着烧焦的兽骨。这表明人类已经知道火的使用，并用火烧烤食物。火的使用是人类第一次能源革命的开端，它结束了茹毛饮血的蒙昧时代，从生食到熟食，

以前看过郭亚东，王美萍写的的书，觉得很不错，还是同事推荐给我的，看上后就喜欢上了郭亚东，王美萍的书了。除了他的书，我和我家宝贝女儿还喜欢看郑渊洁、杨红樱、黄晓阳、小桥老树、王永杰、杨其铎、晓玲叮当、方洲，莫言。他们的书我们俩觉得都写得超赞。烹饪学，很值得推荐，价格也划算，比书店买便宜好多还省来回奔波花车费。这本书的内容很不错，读了，好好看了一下，写得很棒，烹饪学是人们对烹饪这一社会性活动，经过长时期实践和研究后，形成的专门化、系统化、科学化的知识体系。但长期以来，由于种种原因，对烹饪学的研究没得到应有的重视，以致有些人认为烹饪有技无学。人类文明发展到今天，人们已逐步认识到饮食烹饪在社会经济生活和文化生活中，占有重要地位，它关系到人民体质和健康水平的提高及饮食文化生活的丰富，人们也迫切地希望自己所生产的食物原料得到充分和合理的使用，并使烹饪成为一门科学。世界上很多国家和民族，在长期的生活实践中，都创造了精湛的烹饪技术和绚丽多彩的饮食文化。特别是中国烹饪历史悠久、技术精良，饮食文化丰富、厚重，是宝贵的民族文化遗产。这些，都要求我们要认真研究烹饪文化，建立科学的烹饪学科。内容也很非常丰富。好好看了一下，一本书多读几次，一、烹饪的概念烹饪一词，最早见于被誉为群经之首的易经，在周易·鼎卦中有如下的描述鼎，象也以木巽火，亨饪也。鼎是先秦时作为祭祀的礼器，也是炊具，据说文解字中解释鼎是调和五味宝器也，最初为陶制品，商代以后主要为青铜制品，当时主要用来烹煮食物。鼎卦由巽卦和离卦两个单卦组成，巽在八卦中代表的是风，离在八卦中代表的是火木指燃料。亨在先秦与烹通用，为煮的意思。饪是指食物的成熟，在古代是熟食的通称。以木巽火，亨饪也就是以巽木入离火，在鼎中烹煮食物。以后烹饪一词逐渐成为泛指把食物从生到熟的制作过程。目前，烹饪的概念可以定义为烹饪，是人类为了满足生理需求和心理需求，把可以食用的原料，经过适当的加工方法，制作成可直接食用的成品的活动。二、烹饪的起源自从在地球上出现人类之后，饮食这个人体与大自然进行基本物质交换的生活现象，也就产生了。总的说，人类的饮食文明，都经历了生食、熟食、烹饪三个阶段，只是各个国家和民族在这三个阶段的起止时间上，不尽一致。（一）火的使用在我国从250万年前的元谋人的遗址，至六七十万年前的北京人的遗址，都留有用火的印记。在元谋人遗址的地层里，炭屑的厚度约有3北京人遗址中的灰烬和灰屑更多，有些成堆，有些成层，有一处灰烬层厚达6，并散落着烧焦的兽骨。这表明人类已经知道火的使用，并用火烧烤食物。火的使用是人类第一次能源革命的开端，它结束了茹毛饮血的蒙昧时

[烹饪学_下载链接1](#)

书评

[烹饪学_下载链接1](#)