

饮食文化论文(大全5篇)

在日常的学习、工作、生活中，肯定对各类范文都很熟悉吧。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的范文吗？下面是小编帮大家整理的优质范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

饮食文化论文篇一

浙江菜，简称浙菜，是我国八大菜系之一，其地山清水秀，物产丰富佳肴美，故谚曰：“上有天堂，下有苏杭”。浙菜富有江南特色，历史悠久，源远流长，是中国著名的地方菜种。浙菜起源于新石器时代，经越国先民的开拓积累，汉唐时期的成熟定型，宋元时期的繁荣和明清时期的发展，浙江菜的基本风格已经形成。

浙江菜的形成有其历史的原因，同时也受资源特产的影响。浙江濒临东海，气候温和，水陆交通方便，其境内北半部地处我国“东南富庶”的长江三角洲平原，土地肥沃，河汉密布，盛产稻、麦、粟、豆、果蔬，水产资源十分丰富，四季时鲜源源上市；西南部丘陵起伏，盛产山珍野味，农舍鸡鸭成群，牛羊肥壮，无不为烹饪提供了殷实丰富的原料。

浙菜主要有杭州、宁波、绍兴、温州四个流派所组成，各自带有浓厚的地方特色。杭州菜其制作精细，变化多样，并喜欢以风景名胜来命名菜肴，烹调方法以爆、炒、烩、炸为主，清鲜爽脆。宁波菜的特点是“咸鲜合一”，口味“咸、鲜、臭”，以蒸、红烧、炖制海鲜见长，讲求鲜嫩软滑，注重大汤大水，保持原汁原味。绍兴菜擅长烹饪河鲜、家禽，入口香酥绵糯，富有乡村风味。主要名菜有“西湖醋鱼”、“东坡肉”、“赛蟹羹”、“家乡南肉”、“干炸响铃”、“荷叶粉蒸肉”、“西湖莼菜汤”、“龙井虾仁”、“杭州煨鸡”、“虎跑素火腿”等数百种。

饮食文化论文篇二

粤菜，即广东地方风味菜，它以特有的菜式和韵味，独树一帜，在国内外享有盛誉。广东地处我国南端沿海，境内高山平原鳞次栉比，江河湖泊纵横交错，气候温和，雨量充沛，故动植物类的食品源极为丰富。

粤菜的形成和发展与广东的地理环境、经济条件和风俗习惯密切相关。广东地处亚热带，濒临南海，雨量充沛，四季常青，物产富饶。故广东的饮食，一向得天独厚。早在西汉《淮南子精神篇》中载有粤菜选料的精细和广泛，而且可以想见千余年前的广东人已经对用不同烹调方法烹制不同的异味已游刃有余。

粤菜是以广州、潮州、东江三地的菜为代表而形成的。菜的原料较广，花色繁多，形态新颖，善于变化，讲究鲜、嫩、爽、滑，一般夏秋力求清淡，冬春偏重浓醇。调味有所谓五滋（香、松、臭、肥、浓）、六味（酸、甜、苦、咸、辣、鲜）之别。其烹调擅长煎、炸、烩、炖、焗等，菜肴色彩浓重，滑而不腻。著名的菜肴品种有“三蛇龙虎凤大会”、“五蛇羹”、“炸子鸡”、“蚝油牛肉”、“烤乳猪”和“干煎大虾碌”等。

饮食文化论文篇三

鲁菜发端于春秋战国时的齐国和鲁国（今山东省），形成于秦汉。宋代后，鲁菜就成为“北食”的代表，是我国八大菜系之一。鲁菜是我国覆盖面最广的地方风味菜系，遍及京津塘及东北三省。

鲁菜历史极其久远。在周朝已有食用黄河的鲂鱼和鲤鱼的记载，而今“糖醋黄河鲤鱼”仍然是鲁菜中的佼佼者，可见其源远流长。齐鲁两国自然条件得天独厚，尤其傍山靠海的齐国，凭借鱼盐铁之利，使齐桓公首成霸业。

明、清两代，鲁菜已成宫廷御膳主体，对京、津东北各地的影响较大，现今鲁是由济南和胶东两地的地方菜演化而成的。鲁菜讲究调味纯正，口味偏于咸鲜，具有鲜、嫩、香、脆的特色。十分讲究清汤和奶汤的调制，清汤色清而鲜，奶汤色白而醇。

济南菜擅长爆、烧、炸、炒，其著名品种有“糖醋黄河鲤鱼”、“九转大肠”、“汤爆双脆”、“烧海螺”、“烧蛎蝗”、“烤大虾”、“清汤燕窝”等。胶东菜以烹制各种海鲜而驰名，口味以鲜为主，偏重清淡，其著名品种有“干蒸加吉鱼”、“油爆海螺”等。建国后，创新名菜的品种有“扒原壳鲍鱼”、“奶汤核桃肉”、“白汁瓢鱼”、“麻粉肘子”等。

鲁菜正是集山东各地烹调技艺之长，兼收各地风味之特点而又加以发展升华，经过长期的历史演化而形成的，80年代以来，国家和政府将鲁菜烹饪艺术视作珍贵的民族文化遗产，采取了继承和发扬的方针，从厨的一代新秀在茁壮成长，他们正在为鲁菜的继续发展做出新的贡献。

饮食文化论文篇四

第一，潮汕美食文化可以丰富旅游活动的内容。旅客出门，总希望能多游览些景观，多领略些风情。如果在游览中的用餐、歇息，仅仅是填饱肚子，恢复体力，这个过程就是空白。反之，如果引入饮食文化，就既能饱口福，又能饱眼福：既补充了身体需求，又满足了旅客心理愿望，一举两得，从而使旅客的旅途生活大大丰富。因此，充分发掘潮汕美食原生地优势，打出美食这张“潮汕文化经济牌”，定能受到旅客欢迎，招徕更多旅客。

第二，潮汕美食文化可以提高旅游活动的品位。旅游是一种较高层次的文化活动，文化是旅游资源的灵魂，文化含量不高的旅游项目是不会有生命力的。将潮汕美食文化充分融合

在旅游当中，让旅客在轻松愉快的用餐过程中，领略到潮汕悠久的历史文化风韵和潮人独特的风俗人情，从而提高旅游欣赏水平，增长见识，升华美感。

第三，潮汕美食文化将在旅游业发展中不断繁荣。汕头是中国优秀旅游城市，旅游产业已经成为经济发展中新的增长点，并日渐成为汕头国民经济的重要组成部分。有关部门应精心设计旅游线路，让潮汕美食文化作为一种富有特色的人文景观和促销项目，穿插在旅游线路中，把潜在市场转化为现实市场，使潮汕美食文化在促进旅游业发展的同时，自身也得到相应的发展。

饮食文化论文篇五

研究潮汕美食旅游资源的开发与优化，首先，要了解旅游资源开发与优化的原则。旅游资源开发与优化的原则主要有：

其一，个性原则。旅游资源的开发与优化，应突出个性，充分揭示和发展其本身独有的特色，把各项旅游资源有机地结合起来，形成一个主题，以此来树立当地的旅游形象。有特色，就有吸引力，也就有了竞争力。自然旅游资源的开发要突出自然特色，人文旅游资源的开发要突出人文特色，二者的开发又都要充分体现当地的地方特色。

其二，市场原则。旅游资源的开发与优化应以旅游市场的需求变化为依据，以最大限度地满足旅游者的需求为标准。由于旅游者的旅游动机与市场需求是变动的，旅游资源在市场竞争中随时面临着入时或过时、以及扩大或丧失吸引力的问题，旅游资源的开发与优化，应注重旅游市场的调查和预测，随着市场的变化而选择开发重点。

其三，效益原则。旅游资源的开发与优化，应注重提高它的使用价值和吸引能力，要以较小的投资耗费和较短的建设周期换来较大的经济、社会和文化效益。旅游资源的开发效

益与它吸引旅游者的数量多少和质量高低成正比。

潮汕美食作为一种重要的旅游资源，我们认为，除了要搞好专门规划、加强研究和培训、扩大对外宣传、有效利用内外资金、建设潮汕美食旅游线路等之外，还应该着重做好产品定位工作：

潮汕美食应当分为高端市场和低端市场。高端市场主要是高档酒楼的潮汕美食。高档酒楼经营的“燕，翅，鲍”等高档食品饮誉海内外，其独特的丰富营养和菜肴的美味可口，吸引了大量而且固定的客户群。但在菜式制作工艺上受粤菜影响较大，渐渐失去自己的特色，这是需要引起注意和加以改变的一点。要加强对菜式口味风格的突破，以潮汕美食所特有的风味来赢得市场，这样才能更好地树立品牌，提高进入市场的技术壁垒，在高端市场打造出有竞争力的名牌产品，进一步巩固市场。

低端市场，可以在潮汕小吃上面下功夫。潮汕美食中绝大部分是潮汕小吃，潮汕小吃的群众基础扎实，一直有稳固而广泛的本地市场，但我们还要进一步加以发展，要站在弘扬潮汕饮食文化和开发旅游资源的高度来认识它的重要性。卫生和营养合理搭配是潮汕小吃发展的最大难题，很多游客对潮汕小吃都是慕名而来，但接触到的大多是卫生环境差、让人敬而远之的街边货，给外地游客留下了不好的印象，破坏了“海滨邹鲁，美食之乡”的美誉。要借鉴西方快餐店的做法，提倡卫生可口、方便快捷，规范服务标准，充分利用潮汕小吃品种多、口味全的特点，打造成为具有强大差异化竞争力的旅游产品。这方面的工作近来已经有了良好的开端，特别是潮香城已经做得很出色。但是，潮汕小吃的发展壮大，还有很长一段路要走，需要解决许多问题，包括如何实现规模化经营，如何树立和推广品牌，如何利用促销和不间断的宣传来增加市场需求。