# 美食课程论文范文1000字(推荐10篇)

来源：网络 作者：独坐青楼 更新时间：2024-06-15

*美食课程论文范文1000字1摘要：餐饮建筑作为成都地区的餐饮文化载体，展示着成都地区深厚的文化底蕴。但是怎样才能抓住地域性设计体现餐饮建筑空间，是相关人士探究的重要课题。本文阐述了地域性设计的原则及手法，并以成都皇城老妈作为案例探究地域性设...*

**美食课程论文范文1000字1**

摘要：餐饮建筑作为成都地区的餐饮文化载体，展示着成都地区深厚的文化底蕴。但是怎样才能抓住地域性设计体现餐饮建筑空间，是相关人士探究的重要课题。本文阐述了地域性设计的原则及手法，并以成都皇城老妈作为案例探究地域性设计，为相关设计者提供参考的理论依据。

关键词：成都地区;餐饮建筑空间;地域性设计

0前言

从地域角度来看，中国成都蕴含的餐饮文化在整个西南地区最具有代表性。俗话说食在四川、味在成都，在成都这个城市中形形色色、大大小小的餐饮建筑，已经完全融入成都的生活中，成为了城市的表情与符号。这些餐饮建筑和人们生活息息相关，属于一种典型的建筑设计类型，而且这种建筑设计不但能够诱发就餐者产生一种食欲冲动，还能够通过美餐显现出悠久的文化和风土人情。

1餐饮建筑地域性设计的原则及手法

地域性设计的原则

(1)必须要适应自然地理环境。与餐饮建筑设计有关的自然条件中，最为重要的是气候。在设计餐饮空间时，必须要体现出本地地域特性，一定要深入细致地研究当地气候条件。而且餐饮空间必须要营造出一种舒适的、良好的就餐环境，这样才能够真正吸引更多客人。

(2)符合城市文脉和地域文化。餐饮建筑不仅仅是人们进行饮食的场所，还应该给外地游客或者市民提供生活相关的交往、休闲以及消遣的地方。所以餐饮建筑空间创造特色时，一定要发掘当地文脉，对文脉进行延续。要从历史积淀中去挖掘最有代表性、最突出的地域文化，从而增加餐饮建筑空间的场所感和认同感。

(3)选用地方技术和地方材料。地方材料能够体现出建筑环境的特点，还能够体现地域文化色彩。地方材料和地方技术给地域性建筑的设计节省了能源与资金，改善建筑环境。而且将地方材料应用到餐饮建筑中，给人一种亲切自然的质感，能够渲染出质朴的氛围，还能够体现出设计师自身的审美志趣。

地域性设计的手法

(1)在设计之时，必须要明确餐饮建筑所处位置，位于北方还是南方，是乡村还是城镇，不但要考虑气候条件，还必须要分析小区域气候，还必须要采用各种设计手法。例如，南方区域可以将庭院或者中庭空间契入餐饮建筑空间，利用空间中的绿化与水体实现降温目的。

(2)餐饮空间主题与空间界面可以通过地域性特色反映出来。现代餐饮空间显现的地域特色就是通过设计主题以及界面显现出来，也是一种比较常见的设计手法，让就餐者感受地域文化。但在地域性设计之时，必须要深刻理解传统的地域文化，挖掘潜力，通过空间设计延续传统的地域文化。

(3)通过地方材料强化餐饮建筑的地域性特征。地方材料的本土化与自然化作为体现地域特色之材料，还可借助一些地方材料的加工技术，恰当地使用到生态环境中。

(4)综合利用地域性手法，综合考虑影响地域性的因素。地域性设计是一个复杂的、综合的问题，所涉及内容也比较广泛。因此，不能够仅仅采用单一设计手法，要综合利用多个创作手法，从多个方面展示建筑的地域特征。

2成都地区餐饮建筑空间的地域性设计

每个地区的地域性设计存在一定差异，本文就以成都市皇城老妈餐饮建筑作为例子进行分析。皇城老妈的皇城店处于成都市二环路南四段南侧，该店的一面临近街，其他三面都和居民区相邻。该建筑始建于20世纪90年代，在二环路属于一个显著地标。建筑物的外观全为方形，沿街立面两个边角设置成为汉阙与千门万户的浅浮雕，不但能够显示建筑物的威仪，还能够体现出居民街巷生活状态，展示出一幅磕家欢乐的景象。该建筑专门为餐饮服务所建，并非改扩建，总建筑面积达到了平方米，地上五层，地下一层。地下部分作为车库，地上部分作为餐饮。而餐饮内部划分成为四个功能：办公、茶社、雅间以及就餐大厅，外部空间的处理，内部空间形态以及界面设计与室内外的细部装饰都是按照老成都模式设计，真正体现出了老成都的地域性。

融入自然环境中

将该餐饮建筑融入自然环境中，从而体现出开放式外部空间。在建筑物的外围不加设维护结构，考虑到人流、车流所需，在建筑后退红线设计了足够外部空间。设计外部空间所处的景观时，设计了大片公共绿地与本地的竹子，不但和城市街道、绿地环境恰当地融为一体，还对城市资料进行有效整合，同时给城市融入开放的自然环境提供支持。而且，为了适应成都的气候潮湿，加之餐饮经营主要是火锅，因此在一层就设计成灰空间，成为了外部空间与过渡空间，发挥了较好的缓冲和衔接作用，被这层缓冲后，人们就能够舒适地适应室内外的温度变化。灰空间采用了凹空的玻璃界面，这种设计能够最大面积接纳外部空间的自然环境，让就餐者和外部空间之间形成一种视觉交流，就餐者仿佛置身在自然环境中。在建筑的外部空间融入自然环境，是适应文化底蕴和气候条件的地域性设计手法。

基于地域文化

皇城老妈属于单体建筑设计，其空间的布局独具匠心，不但能够满足多种功能需求，还从空间形态上塑造出了传统空间。总体上应用了组团式的空间形态，一、二层设计成大空间模式的就餐大厅，因此空间租房方式就以入口或者大厅作为中心组合成餐饮空间。三层几乎都是雅间，总共有十七间，按照环形通道形式环绕组合。这种形式和传统的川西巷陌的空间形态相似，四层为茶社空间，五层为展示办公空间，同样采用了回廊式空间形态，发挥着统领整楼层的作用。这种形式是基于地域文化所形成，表征出了成都的地域文化，更是现代餐饮建筑设计模式之一。

建筑材料地方性与现代化的装饰工艺

从选用材料来看，空间界面选用了本地区的石材，虽然用法采用了现代技术因素，但是为了体现空间主题以及历史感，外饰材料选用了大面积红砂石贴面，红砂石属于成都地方石材，体现出天然属性和文化感。木材是必备材料，极强的亲和力质感融入构件中，就能够将大环境的整体氛围进行感受与延续，同时把建筑材料的地方性体现得淋漓尽致。

3结束语

对于餐饮建筑空间而言，地域性设计至关重要，直接影响着餐饮建筑的整体形象和美感。成都地区的餐饮建筑要结合成都地方特征和地域文化，将地域性融入餐饮建筑空间设计中去，才能够让地域性更加人性化、自然化及民族化。

参考文献：

[1]胡正凡.空间使用方式初探[J].建筑师，20\_(11).

[2]杨玲，于薇.建筑的地域性[J].沈阳大学学报，20\_(12).

[3]陈红玲，王芳.创建有地域文化特色的建筑[J].四川建筑，20\_(02).

[4]赵琳，张朝辉.新地域建筑的思考[J].新建筑，20\_(05).

**美食课程论文范文1000字2**

中国菜肴有许多流派。其中最有影响和代表性的也为社会所公认的有：鲁、川、粤、闽、苏、浙、湘、徽等菜系,即被人们常说的中国“八大菜系”。一个菜系的形成和它的悠久历史与独到的烹饪特色分不开的。同时也受到这个地区的自然地理、气候条件、资源特产、饮食习惯等影响。有人把“八大菜系”用拟人化的手法描绘为：苏、浙菜好比清秀素丽的江南美女；鲁、皖菜犹如古拙朴实的北方健汉；粤、闽菜宛如风流典雅的公子；川、湘菜就象内涵丰富充实、才艺满身的名士。中国“八大菜系”的烹调技艺各具风韵,其菜肴之特色也各有千秋。

>一、鲁菜

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”、“白汁瓤鱼”、“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。

>二、川菜

川菜发源地是古代的巴国和蜀国。据《华阳国志》记载，巴国“土植五谷，牲具六畜”，并出产鱼盐和茶蜜；蜀国则“山林泽鱼，园囿瓜果，四代节熟，靡不有焉”。当时巴国和蜀国的调味品已有卤水、岩盐、川椒、“阳朴之姜”。川菜系的形成，大致在秦始皇统一中国到三国鼎立之间。

川菜是历史悠久、地方风味极为浓厚的菜系。它品种丰富、味道多变、适应性强，享有“一菜一格，百菜百味”之美誉，以味多味美及其独特的风格，赢得国内外人们的青睐，许多人发出“食在中国，味在四川”的赞叹

川菜烹调讲究品种丰富、味多味美，所以受到人们的喜爱和推崇，是和讲究烹饪技术、制作工艺精细、操作要求严格分不开的。川菜烹调的特点是时间短，火候急，汁水少，口味鲜嫩，合乎营养卫生要求。菜肴烹饪看似简单，实际上包含着高度的科学性、技术性和艺术性，显示出劳动人民的无穷智慧和创造能力。

川菜主要分为蓉派和渝派两大类。蓉派川菜讲求用料精细准确，严格以传统经典菜谱为准；渝派川菜以用料大胆，不拘泥于食材，手法更新为主。一般认为蓉派川菜是传统川菜，渝派川菜是新式川菜。

蓉派川菜精致细腻，多为流传久远的传统川菜。蓉派川菜讲求用料精细准确，严格以传统经典菜谱为准，其味温和，绵香悠长。通常颇具典故。著名菜品：“麻婆豆腐”、“回锅肉”、“宫保鸡丁”等。

渝派川菜则大方粗犷，以花样翻新迅速、用料大胆、不拘泥于材料著称，俗称江湖菜。大多起源于市民家庭厨房或路边小店，并逐渐在市民中流传。渝派川菜近几年来在全国范围内大受欢迎，不少的川菜馆主要菜品均为渝派川菜。其代表作有“酸菜鱼”、“毛血旺”、“水煮肉片”和“水煮鱼”等。

>三、粤菜

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、煸等,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。

>四、闽菜

闽菜又称福建菜，在中国烹饪文化宝库中占有重要一席。最早起源于福建闽侯县，在后来发展中形成福州、闽南、闽西三种流派。其中福州菜包括泉州、厦门菜，菜肴淡爽清鲜，重酸甜，讲究汤提鲜；闽南菜包括漳州一带，讲究作料调味，重酸辣；闽西菜包括长汀及西南一带地方，偏重咸辣，烹制多为山珍，带有山区风味。因此，闽菜形成三大特色，一长于红糟调味，二长于制汤，三长于使用糖醋。这一传统即使进入上海，尽染海派风味后，依然未变。

闽菜的烹调特点是：色调美观，汤菜要清，味道要淡，炒食要脆擅长烹制海鲜佳肴。其烹调技法擅长于蒸煎、炒、熘、焖、炸、炖，尤以“糟”最具为特色。著名菜肴品种有“佛跳墙”、“醉糟鸡”、“酸辣烂鱿鱼”、“烧片糟鸡”、“太极明虾”、“清蒸加力鱼”、“荔枝肉”等。

闽菜的烹饪技艺，既继承了我国烹饪技艺的优良传统，又具有浓厚的南国地方特色。尽管各路菜肴各有特色，但仍为完整而统一的体系，不同的存在，使人感到它变换有方，损前边得法，常吃常新，百尝不厌。

>五、苏菜

江苏菜，简称苏菜。主要以南京、扬州、苏州、淮安、徐州、海州六种地方菜组成。南宋时，苏菜和浙菜同为“南食”的两大台柱。而在清代的时候，苏菜流行于全国，相当于现在川菜、粤菜的地位。苏菜中的一支——淮扬菜系曾为宫廷菜，目前国宴中的大多数菜肴仍属于淮扬菜。因此，淮扬菜亦称国菜。

江苏菜的特点是：用料广泛，以江河湖海水鲜为主；刀工精细，烹调方法多样，擅长炖焖煨焐；追求本味，清鲜平和，适应性强；菜品风格雅丽，形质均美。苏菜擅长炖、焖、蒸、炒，重视调汤，保持原汁，风味清鲜，浓而不腻，淡而不薄，酥松脱骨而不失其形，滑嫩爽脆而不失其味。

苏菜在烹调时用料严谨,注重配色,讲究造型,四季有别。苏州菜口味偏甜,配色和谐；扬州菜清淡适口,主料突出,刀工精细,醇厚入味；南京、镇江菜口味和醇,玲珑细巧,尤以鸭制的菜肴负有盛名。著名的菜肴品种有“清汤火方”、“鸭包鱼翅”、“松鼠桂鱼”、“西瓜鸡”、“盐水鸭”等。

>六、浙菜

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富足的原料。

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”、“虎跑素火煺”等数百种。

>七、湘菜

潇湘风味，以湖南菜为代表，简称“湘菜”。湖南省，自然条件优厚，利于农、牧、副、渔的发展，故物产特别富饶。湘菜，是我国历史悠久的一个地方风味菜。湘西菜擅长香酸辣，具有浓郁的山乡风味。湘菜历史悠久，早在汉朝就已经形成菜系，烹调技艺已有相当高的水平。

湘江流域的菜以长沙、衡阳、湘潭为中心，是湖南菜系的主要代表。它制作精细，用料广泛，口味多变，品种繁多。其特点是：油重色浓，讲求实惠，在品味上注重酸辣、香鲜、软嫩。在制法上以煨、炖、腊、蒸、炒诸法见称。煨、炖讲究微火烹调，煨则味透汁浓，炖则汤清如镜；腊味制法包括烟熏、卤制、叉烧，著名的湖南腊肉系烟熏制品，既作冷盘，又可热炒，或用优质原汤蒸；炒则突出鲜、嫩、香、辣，市井皆知。著名代表菜有“海参盆蒸”、“腊味合蒸”、“走油豆鼓扣肉”、“麻辣子鸡”等。

>八、徽菜

徽菜是指徽州菜，它起源于黄山麓下的歙县（古徽州）。徽菜发端于唐宋，兴盛于明清，民国间继续发展，建国后进一步发扬光大。徽菜具有浓郁的地方特色和深厚的文化底蕴，是中华饮食文化宝库中一颗璀璨的明珠。徽菜以烹制山珍野味而著称。

徽菜的主要特点：烹调方法上擅长烧、炖、蒸，而爆、炒菜少，重油、重色，重火功。著名的菜肴品种有“符离集烧鸡”、“火腿炖甲鱼”、“腌鲜桂鱼”、“火腿炖鞭笋”、“雪冬烧山鸡”、“红烧果子狸”、“奶汁肥王鱼”、“毛峰熏鲥鱼”等上百种。

一部中国饮食史,从中可以看出中华民族的发展历程。中国的饮食何以能有如此大的魅力,是与其中的文化内涵休戚相关的。中国饮食文化博大精深,本文把八大菜系分析的淋漓尽致，从中也显现出xxx人民勇于创造历史、开创辉煌文化的精神！

**美食课程论文范文1000字3**

像这种论文，你就注意开头和结尾就行剩下的纯抄多找点，然后这抄点哪抄点，抄完你还能学点~呵呵，选修课，随便点，能过的。下面有几篇了，你自己看着抄吧《论营养与美容食品》为了保持形体与容貌的形象质量，合理的饮食习惯至关重要。不能暴饮暴食，要少吃零食，如果演出安排出现了问题，不能按时吃饭，就要事先有所准备，努力使消化系统的活动规律正常，肠胃蠕动有了节奏，新陈代谢平稳，身体健康就有了保障。吃饭应定量，一日三餐早晚各占30％，午餐以40％为宜。吃饭要细嚼慢咽，唾液里的淀粉酶把淀粉转化为糖，可起到初步消化的作用，既减轻了胃的负担又有利于吸收，有关专家发现，下半天进食对身体的影响比上半天大，这是因为胰岛素在傍晚时达到一天的最高值，胰岛素可促使脂肪大量沉积于皮下，所以晚餐不能超过一天进食量的30％，而早餐至少达到30％。每顿饭只需吃八成饱。近年国外医学家发现，任何一种汤都是食欲控制剂。因为饭前先喝汤可以使人放慢进食速度，使大脑“过饱中心”兴奋，食欲减弱，从而不致吃得过多，以达到控制脂肪的目的。肥胖是因为饮食过度，摄取了大量的热量，而又多睡少动，消耗热量少而引起的，有些模特为了追求身体苗条，盲目节食、勒腰束胸，连身体需要的基本营养都受到了限制，这对身体健康是有害的。饮食减肥的关键是纠正不良的习惯，改变热量摄入大于消耗的状况。最容易使人发胖的是脂肪，过量摄入的食物转化为脂肪就会使体重增加。要想保持标准体型的模特应少吃油脂，特别是动物油脂。含油量高的花生米、葵花子、核桃仁也应限量。多吃蒸煮食物，少吃油炸食品炒菜时应适当少放油。糖的含热量很高，因而要少吃甜食，以免多余热量转化为脂肪。应多吃蔬菜、水果、豆制品、蛋、鱼、禽、瘦肉等含丰富蛋白质的食物。要习惯于食用凉拌的蔬菜，这种吃法对维生素的破坏不大。如果把水分多的水果自制成天然果汁，不但味道鲜美，并且能大大降低含热量。身体里的水分充足可以利尿、保持皮肤的滋润，尽量多喝水，早晨饮水是个极好的健身习惯，如果有条件的话，以饮用矿泉水或保健茶水为益。食品美容是一种有别于化妆美容、医疗美容的特殊方法，它可以通过滋补脏腑、充溢气血、疏经活络、平血化瘀、祛风清热、凉血解毒、滋润增白、红颜减皱等途径，达到健康美容的目的。《营养与美容》岁月变迁，物换星移，人类繁衍生息，社会发展变化，人们对美容的追求始终如一。从三国貂禅的“一笑倾城”到唐代杨贵妃的“回眸一笑...

**美食课程论文范文1000字4**

河南，是生我养我的地方。一谈到河南，我就有许多话要说，特别是河南的美食。一谈到河南的美食，我就想到了烩面。烩面是河南特色美食，有着悠久的历史。它是一种传统风味小吃，以味道鲜美，经济实惠，享誉中原，遍及全国。洛阳的水席、开封的包子、郑州的烩面，是河南齐名的三大小吃。每天中午、晚上，街上大大小小的面馆都会开张，店里面烩面味香飘四溢，令人忍不住吃上一碗。当烩面上来的时候，顾客接过面，拿起筷子，把面拌匀了，“呼呼啦啦”的吃起来，不一会儿，一碗烩面被吃得干干净净。烩面的味道好不好，取决于它的汤、面和辅料，汤用上等嫩羊肉、羊骨一起煮五个小时以上，先用大火猛滚再用小火煲，骨头油都熬出来了，煲出来的汤白白亮亮，犹如牛乳一样，所以又有人叫白汤。面则是用优质高筋白面粉，兑以温开水和成很软的面团，反复揉搓，使其筋韧，放置一段时间，再擀成四指宽，二十公分长的面片，外边抹上植物油，一片片码好，用塑料纸覆上备用，等要吃的时候，就把它拉成面条，这样吃起来才会有口感。辅料以海带丝、豆腐丝、粉条、香菜等，上桌时再外带香菜、辣椒油、糖蒜等小菜。一碗香喷喷的烩面就是这样做出来的。我爱吃河南的烩面，更爱河南那豪爽的味道。

**美食课程论文范文1000字5**

在中国传统文化教育中的阴阳五行哲学思想、儒家伦理道德观念、中医营养摄生学说，还有文化艺术成就、饮食审美风尚、民族性格特征诸多因素的影响下，创造出彪炳史册的中国烹饪技艺，形成博大精深的中国饮食文化。从沿革看，中国饮食文化绵延170多万年，分为生食、熟食、自然烹饪、科学烹饪4个发展阶段，推出6万多种传统菜点、2万多种工业食品、五光十色的筵宴和流光溢彩的风味流派，获得“烹饪王国”的美誉。从内涵上看，中国饮食文化涉及到食源的开发与利用、食具的运用与创新、食品的生产与消费、餐饮的服务与接待、餐饮业与食品业的经营与管理，以及饮食与国泰民安、饮食与文学艺术、饮食与人生境界的关系等，深厚广博。从外延看，中国饮食文化可以从时代与技法、地域与经济、民族与宗教、食品与食具、消费与层次、民俗与功能等多种角度进行分类，展示出不同的文化品味，体现出不同的使用价值，异彩纷呈。从特质看，中国饮食文化突出养助益充的营卫论（素食为主，重视药膳和进补），五味调和的境界说（风味鲜明，适口者珍，有“舌头菜”之誉），奇正互变的烹调法（厨规为本，灵活变通），畅神怡情的美食观（文质彬彬，寓教于食）等4大属性，有着不同于海外各国饮食文化的天生丽质。从影响看，中国饮食文化直接影响到日本、蒙古、朝鲜、韩国、泰国、新加坡等国家，是东方饮食文化圈的轴心；与此同时，它还间接影响到欧洲、美洲、非洲和大洋洲，像中国的素食文化、茶文化、酱醋、面食、药膳、陶瓷餐具和大豆等，都惠及全世界数十亿人。总之，中国饮食文化是一种广视野、深层次、多角度、高品位的悠久区域文化；是中华各族人民在100多万年的生产和生活实践中，在食源开发、食具研制、食品调理、营养保健和饮食审美等方面创造、积累并影响周边国家和世界的物质财富及精神财富。

**美食课程论文范文1000字6**

看上去就很好吃

打开《厨房故事》之后,你会发现这就像是一本制作精良的时尚美食杂志.精美考究的美食图片,辅以简洁的文字,以一种和谐的方式排布,给人一种强烈的视觉美感.

仔细看来,《厨房故事》并没有采用传统美食APP的常规布局方式.APP论文范文仅有的4个按钮,分布在屏幕最上方.而放置按钮的工具条也采用了透明设计,再配合APP顶部的大图,让整个界面看起来层次分明,简洁大方没有割裂感.

学起来就很轻松

和很多菜谱APP一样的是,《厨房故事》内置了很多视频内容,但不一样的是,这些视频大多并非是要教会你如何完成当前的这道菜,而是教授用户如何制作各种美食的基础课程.举例来说,比如教会你如何切草莓、做面包时如何正确地打鸡蛋,以及如何摆盘等.更多的这类视频教程,我们也可以在侧滑菜单中的“小贴士”栏目中找到.

克制的社交元素

事实上,笔者个人是很喜欢这种“原始”的方式的,因为这让《厨房故事》中的好友关系变得非常纯粹！我喜欢你上传的美食菜谱,然后我关注你.

**美食课程论文范文1000字7**

>摘要：中法两国饮食文化享誉世界，中国深受儒家文化的影响，而法国则深受人文主义的熏陶。本文通过探究中法两国间的饮食方式、饮食内容、及饮食观念的不同，从而寻找两国间的饮食文化差异，有助于两国在今后全球化进程中相互借鉴，博采众长，推动相互间的交流与合作。

>关键词：饮食差异；中国文化；法国文化

中法饮食文化是中法民族文化差异的重要体现。中国以农耕文化和陆地文化为主，传统的法国文化则以畜牧文化和海洋文化为代表，两国不同的文化在人们生活方式上折射出来，其中饮食是具有代表性的一个方面，饮食习惯会自觉不自觉地透露着本民族的文化背景。

>一、饮食方式

无论是中国人民，还是法国人民就餐时，大家喜欢坐在一起，气氛愉快，和睦团结，就餐的每个人受到尊重，席间大家交流，但其中的饮食方式差异体现在：聚食制和分食制、饮酒方式。中国人在聚餐上向来都喜欢围成一团而坐。就餐时，大家都用自己的餐具取食，有时为了让客人不太拘谨，还会主动为别人夹菜，表达自己的一番热情。一桌人的感情在餐具与美食的碰撞中加深，亲切热闹，又显盛情敬意，这就是聚食制。聚食制一直沿用，是中国重视血缘亲属关系和家族家庭观念在饮食方式上的反映。在当代中国，任何一个宴席，不管是以什么形式，最终都会以一群人团团围坐，共享一席的方式结束。这便形成了一种团结，和睦，热闹的气氛。

美味佳肴放在一桌人中间，在人们相互敬酒，相互让菜，一片欢声笑语中，成为人们感情交流的媒介。虽然从卫生方面有些许不足之处，但“民族大融合”的心态始终贯穿着中国的聚食制，成为中国饮食方式的一大特点，至今也难以更改。法国是世界三大烹饪王国之一，以精致豪华的高尚风味款待全球食客的味蕾。法国人将“吃”视为人生一大乐事。用餐过程中大家边吃边聊，酒只是起到助兴和调节气氛的作用，却频频举杯，但都浅到即止，保持餐桌上的愉快气氛，又不至于过分喧闹。与中国不同，法式聚餐采用分食制，人们用公用餐具取餐挑选喜欢的食物，用自己的餐具取食吃他挑选的食物，重视与相邻宾客之间的交流。它的兴起与文艺复兴时期所形成的平等、自由、尊重他人等理念有因果关系,目的是尽可能地尊重每一位参与者，并为他们的情感交流提供一个平台，这也体现了法国人强调个性的独立性与自主权。

在饮酒礼仪方面，中国的饮酒礼仪体现了对饮酒人的尊重。谁是主人，谁是客人，都有固定的座位，都有固定的敬酒顺序。敬酒时要从主人开始敬，主人不敬完，别人是没有资格敬酒的，如果乱了次序是要受罚的。而法国人引用葡萄酒的礼仪，则反应出对酒的尊重。饮酒目的方面，在中国酒被当做一种工具，酒在中国人眼中更多的是当作一种交际的工具，所以在中国的酒文化中缺乏对于酒本身进行科学而系统的理论分析和品评，更在意在畅饮豪饮之后带来的美妙作用。在法国，饮酒的目的往往很简单，就是为了欣赏酒而饮酒，为了享受美酒而饮酒。

>二、饮食内容

中华民族受其地理、气候条件的影响，饮食内容丰富多样。我国地处亚欧大陆东部，东临太平洋，是最为显著的季风气候。夏季高温多雨，冬季温暖湿润是我国气候的主要特点。在长江中下游地区，由于河湖众多，灌溉条件良好，土壤肥沃，为农业发展提供了得天独厚的条件，孕育了中国的农耕文明。中国传统饮食以五谷杂粮为主，即吃米食，或面食，以蔬菜、水果、肉类为辅，被认为是具有植物性格的民族。当然中国西北地区少数民族众多，地理环境恶劣，蔬菜较少，人们是以牛羊肉为主，也充分体现中国饮食内容的多样性。

因为中国地大物博，东西跨度和南北跨度大，各地区在饮食结构和习惯上也有所不同，形成了中国八大菜系，即川菜，鲁菜，粤菜，苏菜，浙菜，闽菜，湘菜，徽菜，其中川菜是我国最有特色和最大的菜系。法兰西民族的饮食内容则相对比较单一。法国地理位置优越，拥有丰富的自然与文化遗产，是西欧面积最大的国家。北连英吉利海峡，南涉地中海，西临大西洋，是一个相对独立的地理单元。西部属温带海洋性气候，南部属地中海气候，中东部属温带大陆性气候，大部分地区气候温和，环境优美，因此法国内地各地区之间的风味总体并无多大区别。

秉承游牧民族和海洋文明的习俗，法国饮食以动物性食物、面包、奶酪为主，配以蔬菜沙拉。法式大餐尤其以冷食为特色，以生菜，洋葱，西兰花，番茄等新鲜蔬菜做成的蔬菜沙拉是日常生活中必不可少的食物，他们更倾向于保存食物的原汁原味。过去的游牧民族以渔猎、养殖为主，吃、穿、用都取之于动物，所以荤食较多，形成了与中国素食文化相对应的肉食文化。法国人有着冒险、开拓的精神，在中世纪时，曾多次与邻国发生冲突，战争不断，此时的法国人找到一种可以为身体提供充足热量的食物——牛羊肉，而后肉食变为便演变为餐桌上的主菜，成为西餐的标志。

>三、饮食观念

不同的哲学思想与精神文化、思维模式使得中法两国产生了不同的饮食观念，进而形成各自不同的饌肴文化特色。“民以食为天，食以味为先”的观念在中国深入人心，中国饮食追求“色、香、味”俱全，其中“味”是最重要的，人们对饮食美味的追求远远超过了对营养的追求，只要好吃又好看，营养反而显得不那么重要了。而中国美食之所以具有独特的魅力，关键在于它的味，这体现了中国人对饮食的感性观念，为了追求美味，往往造成营养成分的残缺。中国的饮食观念是五位调和，强调通过对食物的原料的烹饪调制，创造出新的综合美味，达到中国人认为的饮食之美的最佳境界“和”，以满足人的生理和心理双重需要。中国讲究天人合一，强调整体功能，认为人类与大自然是一个整体，人类与大自然相互依存。中国烹制食物将不同的主料、配料通过圆底铁锅以及加热调味、翻炒等技术烹饪成菜，就是将不同的个性特征融合、转变成整体风格。“天人合一”的哲学思想，还体现在中国人强调进食要与宇宙节律相协调。

春夏秋冬，朝夕晦明都要吃不同性质的食物，以此达到阴阳协调。从天人合一与整体功能出发，达到中国人认为的饮食最佳境界“和”，“中和为美”是中国传统饮食文化的最高哲学思想，这不仅是中国饮食文化追求的最高境界，也是中国哲学思想的精髓。在烹饪中，各种调料体现的“和”，绝对不同于“杂”，而是集多味与一品，是要求在调和多味中，使之产生出一种全新的艺术境界，即源于诸味，而又高于诸味。这样调制出来的成品，个性全被淹没，而整体却光彩熠熠。法国人注重饮食观念，看重营养搭配。他们对饮食的理解来源于营养学，而非味觉；他们吃饭的目的是为了充饥生存，所以会吃大块肉，吃整只鸡等“硬菜”，生吃新鲜蔬菜，如番茄、胡萝卜、西兰花、洋葱等，不太看重食物的色、香、味等，很少或几乎不把饮食与精神享受相联系，反映出法国人饮食观念中的实用主义和理性的饮食观念。法餐讲究天人分离是指人作为主体与人以外的客体“天”是各自独立甚至对立的，强调把客体世界与人分离开来加以研究，把客体世界当作对象化的食物去看待。法国将主菜、配菜和酱汁置于平底锅分别烹制、加热后淋味、组装成菜，就是将不同原料的个体特性保留下来，突显其个体形象与风格，是西方文化精神和思维模式“天人分离”与“形式结构”在饮食烹饪上的具体体现。在法国人看来，个性和个体是人与社会发展的动力，是形成美的重要因素，于是生活中以特为贵，饮食上以独为美。

同样，法国人将“个性突出”贯穿在菜肴的制作过程中——主菜的少司和配菜的少司难以完全渗透到主菜、配菜当中，虽然同在盘中，但又相对独立，各是各的味。由于中法两国哲学思想及其文化精神、思维模式所产生的饮食观念不同，使得中国和西方烹饪在饌肴的组成、烹制、调味及造型美化上都大不相同，造就了各自独特的饌肴文化。民以食为天，世界上任何一个国家都有一个传统的饮食文明与其它文明在历史中相互影响。中法饮食沿着各自不同的文化道路发展起来，随着时间的推移，两国饮食文化也在传承和创新中丰富和发展。如今，吃的“精髓”不会因为文化的差异而改变，追求美味和养生已成为两国的共识，在今后的跨文化交流中，两国的饮食文化要在和谐的环境中交流、借鉴各自的积极成分，不断完善自身不足，不断地交流融合，吸收借鉴为两国多方面合作提供平台，共同促进自身及两国文化的大发展、大繁荣。

>参考文献：

[1]赵荣光.中华饮食文化--“中华诵经典诵读行动”之文化常识系列[M].中华书局,20\_.

[2]王旭.跨文化交际视角下的中西饮食文化对比研究[J].湖南工业职业技术学院学报,20\_.

[3]邓天杰,陈煦娟.中国饮食文化中的哲学思想[J].上饶师范学院学报,20\_.

[4]晓海.法国的饮食文化撷趣[J].技术监督纵横,1999.

[5]郭隅楠.浅谈法国饮食文化[J].青年文学家,20\_.

**美食课程论文范文1000字8**

日本的饮食文化受到其自然环境、传统文化和社会发展等各方面的影响，具有其独特性。了解其饮食文化，是了解日本社会生活的重要环节。日本饮食，作为世界上最健康的饮食，其形成与日本的地理特征是分不开的，日本是一个岛国，资源相对匮乏，但同时也给日本提供了丰富的海产品，形成了日本独特的饮食文化，日本的饮食即和食也分为主食、副食。主食是以米饭和面条为主；副食主要是新鲜的海产品，饮食时常配以独特的日本酒。在日本的饮食中最具代表性的是刺身、寿司、天妇罗、火锅、石烧等。

>一、日本的饮食特征

（一）生鲜海味

日本饮食以清淡为主，讲究新鲜。日本人的观念是新鲜的东西是营养价值最丰富的，最适合食用的。日本人喜欢生吃食物，无论是新鲜的蔬菜和植物还是生鱼、肉、鸡蛋等，认为食物最佳食用期就是它的新鲜期。在日本料理中有一条原则就是美味不能超过材料原有的滋味，所有的食物都应该保持它原有滋味，日本人喜欢吃海味，而生鲜海味则是日本饮食最大的特征，这也主要是与日本的地理环境相关，四面环海，海鲜产品丰富多样，成就了日本的生鲜海味饮食。

（二）杂食性

杂食是人类独具的一种特质，是人类维持生存的重要的手段，日本的饮食同样的也体现了杂食这一特征。在二战前，日本的饮食一般都是以稻米、蔬菜、鱼虾为主，这主要是受日本的地理环境与日本当时的思想观念影响的，但是在二战后，日本思想观念受外来思想的影响，他们的饮食更加的丰富多彩，畜牧产品逐渐出现了日本人的餐桌上，而且日本饮食文化受中国阴阳五行说的影响深厚，认为食物要阴阳平衡，并且日本人始终坚持杂食的阴阳平衡，使杂食成为了日本的又一大因素特征。

（三）注重形

日本饮食的另外一个特设就是日本的菜讲究它的艺术性，注重的是色、形、味不同于中国的注重口味，讲究色、香、味日本的饮食更加偏向于食物制作的艺术性和优雅感，在日本大多数的菜肴都是以自然景观相关的，食品的名称很多都是直接采用景物的名称命名的。所以对于日本的菜肴一般都是赏心悦目的。

>二、日本的饮食习惯

日本人的饮食注重的是保全食物的营养与减少毒素的产生，她们宁愿每天去买新鲜的食材保证营养，也不愿多买预存，因为她们认为冰箱只能保险，并不能防止食物中营养的流失。日本十分注重家庭饮食，注重营养之间的搭配，关注家人身体体重，对菜类的选择上要求高。

1.日本以黑为贵，黑豆、黑米、黑木耳、黑枣、乌鸡等只要食物与黑挂钩，一般价格都比较高。2.日本的料理以鱼、虾等海海鲜为主料，口味清淡，稍带酸甜和辣味，主食是白米饭，日本人爱吃鱼、海鲜、鸡、鸭以及蔬菜、豆腐等，但是不吃羊肉、猪内脏及肥猪油，有冷、热、生、熟各种食用方法。3.日本人喜欢喝茶，无论是餐前餐后都喜欢饮茶，一般以清茶为主。4.日本人习惯吃咸的东西，甜的东西部普遍。

>三、日本和食中的代表性食物

（一）刺身

1.刺身的由来。很久以前，日本北海道渔民在供应生鱼片的时候，由于鱼在去皮后，品种辨认比较困难，所以一般渔民会取出一些鱼皮，用竹签刺在鱼身上，方便辨认，于是被称为刺身。在日本饮食的发展中，虽然刺身的制作方法不一样了，但是仍以刺身为名。2.刺身的材料。刺身的主要材料是鱼，多数是海鱼，但是刺身并不是只以于为材料，有：螺蛤类、虾、蟹、海参、海胆还有鸡肉，甚至会出现鹿肉和马肉等。3.刺身的形状。刺身的形状一般根据材料而定，选择片、条、块。如：鱼肉细腻可以切成薄片，一些比较大的鱼，肉质粗糙的可以切成块状，而如牡蛎、螺肉这种尺寸小的类别，一般直接整个食用。4.刺身的佐料。刺身的佐料有：酱油、山葵泥、醋、姜末、萝卜泥、煎酒。

刺身是日本的传统食品，很受日本人的欢迎，味道偏清淡，以新鲜的鱼。贝、肉类为原料，根据相应的刀法加工，然后培养佐料使用，简单方便。一般都是一菜一碟，是日本用餐里的一小部分。

（二）寿司

寿司是日本人最喜爱的传统食物之一。据记载，寿司是由中国流传到日本，后来在外邦中发扬光大，但是却从中国的菜谱中消失。寿司和其它的日本料理一样，色彩都非常鲜明，把新鲜的材料如：新鲜的海胆黄、鲍鱼、牡丹虾、扇贝、金枪鱼、三文鱼等切片放在醋调过的冷饭上，一揉一捏之后再抹上鲜绿的芥末，在使用的时候要整个吞进去，将寿司的饭香与配料味相融合，这样才能够体会到寿司的美味。

（三）天妇罗

天妇罗不是单指某一种食品，而是对油炸食品的总称。制作方法是将面粉、鸡蛋、水等材料合成浆，然后将这些浆包裹在食材上，放入油锅中炸。天妇罗又分为蔬菜天妇罗、海鲜天妇罗、什锦天妇罗等，在食用时蘸调制好的酱料，味道鲜美，香而不腻。

天妇罗的烹制方法也是来自于中国，名称来自于荷兰，一般以鸡蛋面糊最为普遍，炸法多样化，在制作的过程中主要的三个标准是：挂糊要薄，沥油要净，要又脆又香。

（四）面食料理

日本面条主要有切面、荞麦面条、龙须面条以及拉面等。日本全国各个地方有代表性具有特色的面条有：山梨县的地方菜甲州名产面条秋田县的道庭面条等，其中荞麦面条营养丰富、食用方便，是日本关东地区最受欢迎的大众食品。荞麦面分冷食、热食两种，冷食主要是夏天使用。龙须面细而长，在夏天制作成凉面，是日本人在夏天受欢迎的面条之一。而拉面，则是日本面食料理中最据代表性的，据说日本拉面是在中华街的中国餐厅发祥的，后来逐步的演变成了具有日本特色的拉面。

日本对饮食的质量要求高，在饮食制作和选择上就能体现日本对饮食的重视度。对调料的选择谨慎，追求食物的新鲜度和营养价值，同时，一般料理色泽和味道都保持原始纯正，而且对于器材的选择上也要结合当时的季节与环境，护饮食的平衡，日本人对饮食的追求完全是一种对自然的尊重，对艺术的追求，体现出一种对美和自然的向往。

>四、日本的餐桌礼仪

日本重视和尊重饮食也可以从日本餐桌礼仪上看出。首先在用餐前，要先表示对食品的欣赏，用餐后要觉得满足，感谢款待者；其次，在用餐期间，要注重用餐顺序，不能单一的挑选一样菜品吃，而是依次的，应顺序循环的吃每道菜，保证菜吃完的时间都维持在一定的时间内；再次，用餐方式，日本的用餐方式并不像其它国家一样细声细语，而是允许吃饭发出声音，因为这表达对厨师的一种赞赏，同时也可以用手拿寿司蘸酱，直接放入口中等。依次，日本人喜欢饮酒，一般比较正式的日式饭都备有米酒，通常在相互祝酒后才开始用餐，而且就算客人不想喝，也希望其假装喝一小口；最后，日本人喜欢饮茶，饭前喝绿茶，饭后喝煎茶。

>五、总结

日本饮食文化受中国文化影响深远，但是随着时代变迁，两个之间的饮食文化都发生了差异，日本善于吸收外来的事物，通过借鉴和引用，形成具有日本独有特色的文化，日本饮食文化，在世界饮食界中都占有一定的地位，它以其特色，向全世界传达日本的思想和文化，日本的饮食特征和饮食习惯，都是由日本地理环境、思想观念和自然资源影响的，了解日本饮食文化也是对日本文化的一种了解，从而加深对日本的物质、经济、政治和思想的认识，尊重彼此的文化，有利于国家之间的和谐发展，对于两国之间的交流起到十分重要的作用。

**美食课程论文范文1000字9**

摘要：苗族文化源远流长、博大精深、绚丽多彩，是世界化光辉灿烂宝库中一颗璀璨的明珠，苗族服饰作为苗族文化的载体之一，同样具有苗族文化的特征。本文对苗族服饰中的纹饰图案、色彩、银饰特征进行了简要分析，并将之应用于现代餐饮空间设计，使苗族服饰文化与现代餐饮空间设计融为一体，营造出民族风格浓郁的餐饮空间氛围，带给顾客物质与精神的双重享受，同时也起到传承和发扬民族文化的目的。

关键词：苗族服饰;餐饮空间设计;创新;继承

1苗族服饰概述

苗族是一个历史悠久、不断迁徙、有着灿烂文化的民族，其总人口达942多万人(20\_年第六次人口普查统计数据)，主要分布地有云南、贵州、四川、湖南、等省份。苗族服饰也被称为“穿在身上的史书”。苗族服饰的征构成了传承上的源远流长，内容上的博大精深，艺术上的璀璨夺目。

2苗族服饰特征分析

纹饰图案

在传统的苗族服饰中，纹饰图案造型主要有龙纹、鱼纹、鸟纹、蝴蝶纹、角纹、几何纹和花草纹等。鱼纹是苗族纹饰中常出现的纹饰，常与龙纹合在一起使用，在苗族人的民间宗教观念中，鱼是多产多子的象征，是生命力的象征;鸟纹是苗族纹饰中使用区域最广泛，造型丰富;蝴蝶纹在苗族中是指人类始祖之一的蝴蝶妈妈;几何纹饰是苗族使用最广、数量最大的纹饰，比如“+”形纹、“#”形纹、“卍”形纹等是最早也是最基础的结构;后角纹是苗族纹饰中一个十分突出的纹饰，苗族角纹造型以水牛角为主，因此，我们可以说，苗族角纹饰源于对牛的崇拜，具有宗教、祭祀和祈求财富的象征意义。

色彩搭配

传统的苗族服饰拥有着独特的魅力，除了它丰富的款式和精湛的工艺外，就是色彩的大胆运用。从大量的苗装整体色彩分析，苗族服装的色彩主要偏重蓝、青、黑、紫等深色，从苗族配色中，大部分是以黑红、黑红白、黑白、青黄、黑蓝、红黄等对比色，过渡色是苗族妇女常运用的规律。苗族装饰服装的色块往往几种颜色交叉运用，但总能让人在视觉上感觉到有主次色的搭配。

3苗族服饰在餐饮空间的应用

国内外众多专家学者对苗族服饰进行过深入系统的研究，也对其现代设计应用提出过诸多真知灼见，本文主要探讨苗族服饰在现代餐饮空间中的设计应用。社会的进步及经济的发展赋予了现代餐饮空间更多的职责，其功能已不再简单的只是一个吃饭场所，而是应该拥有自身的的独特风格，能给人带来物质和精神的双重享受。民族化是现代餐饮空间的一个重要发展方向，让顾客在享受美食的同时感受民族文化的魅力是民族餐饮空间设计的宗旨所在。苗族服饰文化因为具有独特的民族性和丰富的文化价值、民俗价值、美学价值和实用价值，其中很多元素都能被挖掘出来应用于现代设计，本文拟从以下几方面着手，探讨苗族服饰在现代餐饮空间设计中的应用。

纹饰图案在功能空间上的应用

餐饮空间设计不同于一般的公共空间，是一种文化，是一种人们在满足温饱后的更高的精神追求。在满足功能的基础上，达到传播文化的特性，也是餐饮行业未来发展的新趋势。“经典的民族图案是在深厚的文化背景基础上，经过长年累月积淀下来的，它永远是各种视觉艺术门类潜在发展之动力”。苗族服饰中诸多独具民族特色的纹饰图案是现代餐饮空间设计上佳的素材库。将苗族纹饰图案中出现频率最多的龙纹、蝴蝶纹、鸟纹、角纹等应用到大厅墙面和吊顶，营造朴实而典雅的装饰效果。蝴蝶纹、鸟纹、角纹可以应用在实墙和虚墙上，同时，按照苗族独特的餐饮习惯进行空间布局，以传统的方式详述着独特的空间。结合现代风格设计形式，合理的运用纹饰图案直接或再创新后运用于现代餐饮空间设计，创新而又营造出浓郁的文化气息和民族风格。既体现出空间意境的情趣，又表达出中国传统文化的魅力。

色彩在陈设搭配中的应用

民族风格的餐厅设计中最迷人，也是最具有特色的是陈设设计。色彩搭配是对餐饮空间的再设计。苗族纹样是高纯度的色彩，其基调一般是蓝、红、黑三种颜色，配以浅黄、白、紫、橙等色彩。在家具和餐具搭配中，讲究色彩的组合关系，注重色系上的对比与互补。如红与绿搭配，两种亮丽的色彩搭配，既艳丽又形成强烈对比，热烈、奔放之情油然而生，在蓝色的底料上用五彩缤纷的丝线绣上淡雅不一的纹样，使得底色与多彩的丝线，不同的纹样色彩间形成鲜明的对比，服饰的色彩个性或浓郁艳丽，或朴素淡雅，展示色彩的和谐美。苗族人民高超的配色手法值得我们认真研究与学习，结合现代时尚的色彩对比、色彩之间的调和关系，使整个餐饮空间形成美观且具有工艺考究的格调，调节人们进餐的心情，增进食欲。

在当下，艺术设计作品越来越追求民族风格化，苗族服饰不但特点鲜明而且蕴含着丰富的民族文化内涵，因此受到越来越多的艺术设计者们的青睐，苗族服饰中诸多设计元素被人们不断挖掘出来，应用于各种设计场合，有的用于平面设计、有的用于服装设计、有的用于包装设计、有的用于家装设计。本文通过对苗族服饰特征进行分析后，提取其中的设计元素如图案、色彩、银饰等最能体现苗族民族特色的元素应用于现代餐饮空间设计，把餐饮空间设计和苗族服饰文化融合成一体，最终达到传承和弘扬民族文化的目的。

参考文献

[1]杨正文.苗族服饰文化[M].贵州：贵州民族出版社，1998.

[2]申卉芪.论苗族传统服饰图案的现代应用[D].中央民族大学，20\_，5.

[3]王荣华.简析贵州苗族传统图案在现代平面设计中的应用[J].品牌，20\_(6).

**美食课程论文范文1000字10**

如果你总是贪睡到最后一分钟才起床，那你起床的1-2小时后要补吃早餐。否则工作一忙碌起来，你就会变得饥不择食，说不定吃进了多少热量，后果自然是导致你的身材彻底变形。早上早起半小时，这样，你就赢得更多时间去培养每天吃一份健康早餐的习惯。最佳的早餐搭配是复合碳水化合物（如未去麸的面包或低糖混合麦片）、蛋白质（如酸奶或鲜乳酪）和维生素（如一块水果）。如果你不爱吃甜食，那就吃一个番茄、几片黄瓜或一根胡萝卜。早餐的热量应保持在250-400卡路里。普及早上什么都不吃，其体重增加的风险上升35%~50%。这是剑桥大学对7000人进行跟踪调查得出的结果。此外，医学研究也证实，长期不吃早餐者容易患上胆结石。

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找