

TUYÊN BỐ BẢN QUYỀN

Tài liệu này thuộc loại sách giáo trình nên các nguồn thông tin có thể được phép dùng nguyên bản hoặc trích dùng cho các mục đích về đào tạo và tham khảo

Mọi mục đích khác mang tính lệch lạc hoặc sử dụng với mục đích kinh doanh thiếu lành mạnh sẽ bị nghiêm cấm

TaiLieu.vn

LỜI GIỚI THIỆU

Nước ta đang bước vào thời kỳ CNH - HĐH nhằm đưa VN thành nước CN văn minh, hiện đại

Trong sự nghiệp cách mạng to lớn đó, công tác đào tạo nhân lực luôn giữ vai trò quan trọng . Trên cơ sở chương trình khung của nghề KTCBMA của Trường CĐN Kỹ thuật công nghệ, dưới sự chỉ đạo của BGH nhà trường, yêu cầu các đơn vị biên soạn giáo trình một cách khoc học, hệ thống, cập nhật các kiến thức thực tiễn phù hợp với đối tượng học sinh Trung cấp.

Những năm gần đây, cùng với sự phát triển nhanh chóng của các ngành thương mại và dịch vụ và du lịch thì nhu cầu cảm thụ về văn hóa ẩm thực của XH cũng ngày 1 lớn. Đáp ứng nhu cầu chung đó, Trường CĐN Kỹ thuật công nghệ đã từng bước chuyển đổi, đa dạng hóa các ngành học, nội dung và hình thức đào tạo mới. Đứng trước đòi hỏi ngày càng phải hoàn thiện nâng cao chất lượng dạy và học trong nhà trường, dưới sự chỉ đạo của BGH, đội ngũ giáo viên Khoa Kinh tế và CTXH, chúng tôi đã tiến hành nghiên cứu và xây dựng nội dung giáo trình môn học Văn hóa ẩm thực. Nội dung giáo trình này được xây dựng dựa trên cơ sở chương trình Văn hóa ẩm thực đã được thông qua và kế thừa kiến thức khoa học của các lĩnh vực nghiên cứu về lịch sử văn hóa, khoa học .Môn học này là cơ sở cho việc học tập các môn chuyên ngành KT Chế biến món ăn,

Đây là lần đầu xây dựng giáo trình môn học này do đó không thể tránh khỏi những thiếu sót, chúng tôi rất mong nhận được những ý kiến đóng góp của các bạn đồng nghiệp và các em học sinh để nâng cao chất lượng nội dung giáo trình.

Xin trân trọng cảm ơn

MỤC LỤC

Chương 1.....	8
Khái quát chung về các nền văn hóa, VHAT lớn trên thế giới.....	8
1. Khái quát chung về các nền văn hóa lớn trên thế giới.....	8
1.1.Một số khái niệm chung.....	8
1.2. Các nền văn hóa lớn trên thế giới.....	8
2. Khái quát về văn hóa ẩm thực	8
2.1. Các nền văn hóa ẩm thực lớn trên thế giới.....	8
2.2.Các yếu tố ảnh hưởng tới văn hóa ẩm thực.....	8
2.2.1.Vị trí địa lý	9
2.2.3.Yếu tố ngoại lai	9
3.Ẩm thực trong xu hướng hội nhập.....	10
3.1.Hội nhập ẩm thực Á - Âu	10
3.2. Xu hướng chung	12
Chương 2. Văn hóa ẩm thực Việt Nam.....	14
1. Khái quát về Việt Nam	14
1.1. Điều kiện tự nhiên	14
1.2. Điều kiện xã hội	15
2. Văn hóa ẩm thực Việt Nam	15
2.1. Văn hóa ẩm thực truyền thống	15
2.2. Văn hóa ẩm thực đương đại	15
2.2.2. Tập quán và khẩu vị trong ăn của một số vùng ở Việt Nam	17
Chương 3. Một số nền văn hóa ẩm thực quan trọng đối với du lịch Việt Nam.....	20
1. Trung Quốc.....	20
1.1. Khái quát chung	20
1.2. Văn hóa ẩm thực của Trung Quốc	21
2. Nhật Bản	25
2.1. Khái quát chung	25
2.2. Văn hóa ẩm thực Nhật Bản	26

3. Văn hóa ẩm thực của Hàn Quốc	27
3.1. Khái quát chung	27
3.2. Văn hóa ẩm thực HQ.....	27
4. Các nước Đông Nam Á	28
4.1. Khái quát chung	28
4.2. Văn hóa ẩm thực của các nước Đông Nam Á.....	29
5. Các nước khu vực Tây Á.....	31
5.1. Khái quát chung	31
5.2. Văn hóa ẩm thực Tây Á	32
6. Pháp	33
6.1. Khái quát chung	33
6.2. Văn hóa ẩm thực Pháp.....	34
7. Anh	38
7.1. Khái quát chung	38
7.2. Văn hóa ẩm thực Anh.....	38
8. Mỹ.....	39
8.1. Khái quát chung	39
8.2. Văn hóa ẩm thực Mỹ.....	39
9. Nga.....	40
9.1. Khái quát chung	40
9.2. Văn hóa ẩm thực Nga.....	41
Chương 4. Ẩm thực và tôn giáo	43
1. Khái quát chung:.....	43
1.1. 1 số tôn giáo lớn trên thế giới:.....	43
1.2. Một số quan niệm tôn giáo về ẩm thực	43
2. Một số hình thức ẩm thực tôn giáo	43
2.1. Ẩm thực Hồi giáo	43
2.2. Ẩm thực Phật Giáo	43
2.3. Ẩm thực Do thái giáo	44

2.4. Âm thực Hindu giáo	46
Tập quán và khẩu vị ăn uống theo đạo Hin Đu.....	46

TaiLieu.vn

GIÁO TRÌNH MÔN HỌC VĂN HÓA ẨM THỰC

Tên MH: Văn hóa ẩm thực

Mã MH: CBMA 19

Vị trí, tính chất, ý nghĩa, vai trò của MH

Vị trí:

+ Văn hóa ẩm thực là môn học thuộc nhóm các môn học, mô đun thuộc nhóm các MH/MĐ cơ sở đào tạo nghề chương trình khung Trung cấp “Kỹ thuật chế biến món ăn”.

Tính chất:

+ Tổng quan chế biến món ăn là MH lý thuyết đánh giá MH bằng hình thức kiểm tra hết môn

Ý nghĩa, vai trò của MH

+ Văn hóa ẩm thực là MH quan trọng trong chương trình.

Mục tiêu của môn học:

+ Về kiến thức: Học xong MH này, người học sẽ được trang bị những kiến thức khái quát về văn hóa, Văn hóa ẩm thực Việt Nam và một số nước trên thế giới. Kiến thức này được vận dụng cho xây dựng thực đơn cũng như trong tổ chức phục vụ ăn uống trong quá trình chế biến món ăn.

+ Về Kỹ năng: Những yếu tố ảnh hưởng tới Văn hóa ẩm thực, Văn hóa ẩm thực VN và một số nước trên thế giới.

+ Về năng lực tự chủ, tự chịu trách nhiệm: Có ý thức kỷ luật, tác phong công nghiệp và thái độ phục vụ tốt. Tinh thần phục vụ khách hàng tận tâm, chu đáo làm cho khách hàng hài lòng

+ Thái độ lịch sự, tế nhị

+ Có lòng tự hào và hoài bão về nghề Chế biến món ăn

Nội dung của MĐ

STT	Tên các bài trong MH	Thời gian			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
1.	Khái quát chung về các nền văn hóa, VHAT lớn trên thế giới.	5	4	1	

2.	Văn hóa ẩm thực VN	10	6	3	1
3.	Một số nền văn hóa ẩm thực quan trọng đối với du lịch Việt Nam	10	6	3	1
4.	Ẩm thực và tôn giáo	5	4	1	
	Cộng	30	20	8	2

TaiLieu.vn

Chương 1.

Khái quát chung về các nền văn hóa, VHAT lớn trên thế giới.

Mã chương: CBMA 19.01

Giới thiệu:

Trong chương 1, sẽ cung cấp cho người học một số kiến thức cơ bản về các nền văn hóa lớn trên thế giới, các nền văn hóa ẩm thực trên thế giới và ẩm thực trong xu hướng hội nhập

Mục tiêu:

Nhằm cung cấp cho người học một số kiến thức cơ bản về các nền văn hóa lớn trên thế giới, các nền văn hóa ẩm thực trên thế giới và ẩm thực trong xu hướng hội nhập.

Nội dung:

1. Khái quát chung về các nền văn hóa lớn trên thế giới

1.1. Một số khái niệm chung

Định nghĩa văn hóa: Văn hóa là tổng thể những nét riêng biệt về tinh thần và vật chất, trí tuệ và cảm xúc, quyết định tính cách của 1 XH hay 1 nhóm người trong XH. VH bao gồm nghệ thuật và văn chương, lối sống và quyền cơ bản của con người, hệ thống và giá trị, tập tục tín ngưỡng.

Khái niệm ẩm thực: Ẩm thực chính là ăn và uống

1.2. Các nền văn hóa lớn trên thế giới

Pháp, Ấn Độ, Bồ Đào Nha, Braxin, Nhật Bản, Thái Lan, Ai Cập..

2. Khái quát về văn hóa ẩm thực

2.1. Các nền văn hóa ẩm thực lớn trên thế giới

- VH ẩm thực châu Á
- VH ẩm thực Trung Hoa
- Văn hóa ẩm thực Tây Âu
- VH ẩm thực ấn độ

2.2. Các yếu tố ảnh hưởng tới văn hóa ẩm thực

Ngay từ thuở sơ khai, ăn uống được coi là nhu cầu thiết thực nhất để duy trì sự sống của con người. Như đã biết, thời kỳ cổ đại con người sinh sống bằng săn bắt và hái lượm. Vì

thể nguồn thức ăn cũng khan hiếm không có quyền lựa chọn nhiều.

Sau giai đoạn đầu, con người dần biết cách trồng trọt, chăn nuôi. Vì thế nguồn thực phẩm trở nên nhiều hơn để đáp ứng đủ nhu cầu ăn no của con người thời cổ đại.

Trong quá trình dài, trải qua nhiều giai đoạn tiến hóa, thế giới ngày nay văn minh hiện đại hơn nhiều. Do đó, lĩnh vực ẩm thực cũng hình thành một cách đa dạng hơn.

Ngày nay, nét văn hóa ẩm thực thường gắn liền với lịch sử của mỗi quốc gia . Trước đây, đã có rất nhiều đất nước trải qua thời kỳ chiến tranh của giặc ngoại xâm.

Nền ẩm thực nước nhà lúc bấy giờ được biến tấu và pha trộn cho phù hợp với khẩu vị tại đất nước ấy. Vì vậy, lịch sử hình thành và phát triển của đất nước là một trong những yếu tố ảnh hưởng đến văn hóa ẩm thực.

2.2.1.Vị trí địa lý

Vị trí địa lý là yếu tố quyết định đến nguyên liệu của các món ăn. Thực tế cũng ta thấy rõ ràng rằng các món ăn của phương Đông khác biệt rất nhiều với phương Tây.

Ví dụ như nước Việt Nam ta có nhiều sông hồ, có phù sa màu mỡ cùng nền văn minh lúa nước. Các điểm ấy đã khiến nước ta nổi bật với các món ăn được chế biến từ gạo, ngô, khoai, đậu,... Còn nếu như các nước ở vùng biển thì ẩm thực lại là món ăn chế biến từ hải sản thơm ngon.

2.2.2.Khí hậu

Sự khác biệt về khí hậu của mỗi vùng miền, mỗi quốc gia sẽ quy định hương vị của món ăn. Ví dụ các quốc gia có khí hậu lạnh quanh năm thì dường như món ăn sẽ có chút cay the hoặc gia vị nêm nếm có tính nóng hơn.

Vì như vậy sẽ tạo cảm giác ấm áp hơn trong ngày lạnh giá. Còn ở những nơi khí hậu nóng thì món ăn thường sẽ kết hợp với rau xanh, trái cây để món ăn thêm thanh mát hơn.

Ở Việt Nam có khí hậu nóng ẩm, nhiệt đới gió mùa và phân biệt giữa 3 miền Bắc Trung Nam. Vì thế văn hóa ẩm thực người Việt mang đặc trưng riêng của mỗi vùng miền. Miền Bắc hương vị đậm đà, miền Trung vị chua cay còn miền Nam lại ngọt thanh nhẹ nhàng hơn. Chỉ nói đến đây ta cũng biết được khí hậu có ảnh hưởng như thế nào đến nền văn hóa ẩm thực ở mỗi nơi như thế nào rồi.

2.2.3.Yếu tố ngoại lai

Như đã nói, ẩm thực mỗi nước đều có nét đặc trưng riêng và nhờ vậy mà thu hút sự quan tâm của mọi người trên thế giới. Và trong nhiều năm trở lại đây, thế giới mở cửa.

Việc giao lưu văn hóa, kinh tế giữa các nước trở nên dễ dàng hơn. Và đương nhiên, nền ẩm thực cũng có cơ hội vươn ra thế giới. Bởi vậy ẩm thực nước nhà có dịp kế thừa tinh hoa ẩm thực từ bên ngoài. Có thể là gia vị mới, cách chế biến, công thức mới.

Tiếp thu là tốt nhưng mỗi quốc gia vẫn nên giữ được bản sắc văn hóa ẩm thực của riêng mình. Giống như Việt Nam, dù có hiện đại đến đâu thì những món ăn truyền thống vẫn luôn là niềm tự hào của đất nước. Có thể kể đến như bánh chưng, bánh giày, cơm, bánh cuốn, chả giò, phở,...

3. Ẩm thực trong xu hướng hội nhập

3.1. Hội nhập ẩm thực Á - Âu

Văn hóa ẩm thực chứa đựng toàn bộ những nét tinh hoa nhất, độc đáo nhất của mỗi quốc gia, mỗi dân tộc. Mỗi nền văn hóa khác nhau lại có đặc điểm ẩm thực hoàn toàn khác nhau và có những lúc chúng còn là sự đối lập của nhau. Tuy nhiên, vì ẩm thực vốn là loại hình văn hóa rất giàu tính nghệ thuật và luôn đòi hỏi sự sáng tạo nên việc kết hợp những tinh túy của các nền văn hóa ẩm thực khác nhau như một “miền đất hứa” với muôn vàn những điều mới lạ. Sự kết hợp văn hóa ẩm thực Á-Âu cũng là một miền đất như thế.

Như ta đã biết, văn hóa ẩm thực là kết tinh của tinh thần dân tộc của mỗi quốc gia và khu vực. Ẩm thực châu Á và châu Âu trước hết có sự khác biệt về nguồn gốc và điều kiện phát triển. Dựa trên điều kiện tự nhiên đặc trưng của khu vực châu Á và châu Âu, người dân ở hai khu vực này có những thói quen ăn uống riêng để phù hợp với khí hậu và lương thực đặc trưng của vùng này. Nếu như ẩm thực châu Á là sự kết hợp, sáng tạo để hài hòa với những cây lương thực nhiệt đới, bữa ăn không thể thiếu cơm thì ở châu Âu, bánh mì lại mà món ăn chính. Do khí hậu của châu Âu có nhiệt độ thấp nên những món ăn phải đáp ứng cung cấp nhiều năng lượng, có tính nóng và có nhiều thành phần đạm động vật. Trong khi với điều kiện tự nhiên và khí hậu nhiệt đới và gần đại dương lớn thì ẩm thực châu Á lại đề cao vai trò của những món ăn có tính mát và những món ăn sử dụng nguyên liệu từ biển. Hơn thế nữa, nền văn hóa châu Á với những nét cầu kì truyền thống và đôi lúc còn có phần bảo thủ thì những món ăn ở đây thường có những công thức, chuẩn mực riêng, Món ăn ngon phải là món