# 有关食物科普论文范文共9篇

来源：网络 作者：落花人独立 更新时间：2024-06-08

*有关食物科普论文范文 第一篇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...*

**有关食物科普论文范文 第一篇**

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！

**有关食物科普论文范文 第二篇**

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。

**有关食物科普论文范文 第三篇**

>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\_.

**有关食物科普论文范文 第四篇**

人类食物的科普趣闻作文范文1

现代科学技术在人类生活中越来越发达了，人们吃什么、吃什么，都离不开科学。现代人类的生活方式也越来越多，如果你想知道科学的奥秘，就去看吧！

科学的技术发达了，人们的生活也变得更便利。

有一次，我和爸爸去买菜，在去菜市场的路上，我们遇上了一位白发苍苍的老奶奶，我和爸爸都看见了，就问：“老奶奶，您有没有看见一只小蚂蚁在我们的菜园里搬家，”老奶奶说：“我看见了，就走上前去，把蚂蚁搬开了，我们把它带回家了”我和爸爸看见了，就问：老奶奶，你为什么把蚂蚁带回家呢。老奶奶说：我们把蚂蚁放在我们的菜园里，它们不想搬家，但是它们没有家，就把我们赶走了”我说：“我不会把它们赶走，我们不能要它们的家。”老奶奶说：“你们是一家人，它们不是一家人，它们只有一个家，它们应该团结起来，才能把它们的家搬走”我听了老奶奶的话，我说：“我们应该团结起来，把它们的家搬走”。

还有一次，我和爸爸去爬山，我们爬到了半山腰时，看到有一只大蚂蚁在爬山，我们就爬了上去，一开始我们很轻松，后来就慢了下来我和爸爸一边爬山，一边看风景，一开始，我们爬了一会儿就觉的累了，就停下来休息了，我们休息了会儿就继续往前走，我们走了一会儿看见了一个大洞，我们把它放进去，它就开始往外爬，它爬了一会儿就停下来了，我们看见大洞里面还有蚂蚁洞，我和爸爸就把它放进洞里面去了，过了一会儿我发现洞里面还有蚂蚁。我们就开始找，过了一会儿我发现洞里面有很多小蚂蚁，爸爸说：”我们用放大镜仔细的看看。“我们就把它放进了蚁洞里，过了一会儿我们觉得有人在动，就用放大镜仔细一看原来是几个蚂蚁洞啊，我们就把那几个小蚂蚁放进去了，就这样我们就把我们的小蚂蚁给搬走了。

我们要把蚂蚁的一生都放进我们的心里。

人类食物的科技趣闻作文范文2

人类的食物，是人类最好的伙伴。但是，有些动物还是不如人类呢！

有一次，我在小区里玩，突然看见了几只蚂蚁走到了一粒玉米面前，就把一粒玉米面抬了起来，我看了，觉得这个人太傻了，把玉米面放下了，就走到一旁玩，一不小心就把玉米面给放下了。

还有一次，我看见一只老鼠爬了出来，把老鼠吃了，我一看，觉得它太厉害了，我以前从来

**有关食物科普论文范文 第五篇**

今天，我闲着没事干，就跑到楼下去玩。

一到空地，我看见铁树盆下有一只小蚂蚁，它身边有一只死去的蜻蜓，看它的样子好像是要把这只死蜻蜓运回洞去。可它一只小小的蚂蚁怎么运得动呢？看它转来转去的样子，肯定是在想办法。

过了一会儿，它独自回去了，我还以为它要放弃了。可谁知，只一会儿工夫，从它进去的那个洞口出来了一大群蚂蚁。哦，原来是去找“援兵”了。这一大群蚂蚁把死去的蜻蜓抬了起来，并往回走。

我想跟它们玩一下，就想了一个办法，用各种小石头挡住它们的去路。但它们似乎有指南针似的就朝着洞口方向走。于是我又拿一颗石子在蜻蜓上扔下去，那些蚂蚁连忙跑开，我还以为它们会就此罢休，但它们偏偏又沿着原路返回来，继续抬蜻蜓。而且凭着它们“人多力量大”，它们终于将蜻蜓背到了洞里，而且还将它分解成一块块抬到了洞里。

我真不明白，它们为什么能有这么强的认路本领。带着这个疑问，我去查了有关的书籍。终于在一本百科书上我找到了原因。原来，蚂蚁体内具有一种有独特气味的分泌物DD示踪激素，这种激素由肛门向外排出。当出巡侦察的蚂蚁发现食物后，在回来的路上它就撒下这些示踪激素，使其他蚂蚁能嗅着这种分泌物的气味找到。这样，即使它们的路线暂时被中断，它们也能凭着气味找到原来的路线。

我真高兴，我又获得了一个知识。

**有关食物科普论文范文 第六篇**

>一、中华民族饮食文化情结

（一）饮食文化情结的定义。旅游饮食情结就是基于人们对异地饮食文化的认识及好奇，而产生的趋向他乡，品尝异地美味佳肴和欣赏异地饮食文化并借此满足或实现自己心境平衡的持续性愿望和情绪。

（二）旅游者饮食文化情结的具体表现

1、品尝异地风味饮食的欲望。中国人对待旅游饮食，不把它仅仅看作是果腹的手段，而重在品尝和欣赏，而且很多旅游者同时也是美食家，品尝异国他乡的美食是旅游中的一大享受。由于地理环境，物产气候等方面的差异，加上民族传统烹饪技艺的不同，产生了饮食上的地区差异性。正是这些饮食上的地区差异性，才产生了饮食方面的旅游吸引力。

2、了解异地特色烹饪技艺的欲望。旅游者在品尝和欣赏了美味佳肴的同时，为了增长自己的烹饪技艺，更好的介绍目的地的美味佳肴，他们常常对菜肴的制作流程很感兴趣，经常向服务员和烹调师询问一些菜肴的制作方法和工艺流程，得到满意的答复后，他们会感到特别愉悦。

3、感受异地奇特的就餐环境、进食方式的欲望。不同的地区都有自己独特的饮食文化，包括吃什么，如何吃，和在哪里吃等多个方面。对于旅游者，这也是旅游饮食情结之所在。旅游活动本身就是一项高档次的审美活动，好奇心是人们求知的理解的基本的精神需要，这种需要会驱使人们去探索周围的一切，并具有强大的推动力量。

4、探求异地佳肴背景文化的欲望。旅游者在品尝美味佳肴的同时，如果能了解到渗透与于饮食中的人文历史典故，不但他高了旅游品位，而且让其感受到从未有过的心理满足。

>二、中华民族饮食文化的特点

（一）地方风味各异。 由于各地气候、物产、风俗习惯的差异，自古以来中华饮食就形成了许多各自不同的系。

（二）讲究美感，艺术性强。我国饮食讲究色泽美，香味美，滋味美，造型美，注重食物的色、香、味、形的协调一致，而且还非常重视饮食器具的美，色、香、味、形、器是我国饮食文化不可分割饿5个方面，美食和美器的统一是我国饮食文化的优良传统。

（三）饮食体现文化，文化融于饮食。中国人赋予饮食的强烈文化意义，单从平平淡淡的菜名就可略见一斑。例如，游龙戏珠，阳春白雪，金玉围翠，玉手摘桃，五花八门，应有尽有，充满了诗情画意，有时就是一种立体的诗配画，让人在进食的同时浮想联翩，精神愉悦。

>三、开发饮食文化旅游资源应遵循的几个原则

尽管目前饮食文化旅游的发展不很理想，但长远看，中国饮食文化旅游市场是一个充满生机和活力的大市场，蕴藏着巨大的市场潜力。充分利用旅游活动所占有的空间和时间，大力开展旅游活动，无疑会拉开一道别有情趣的风景线。

（一）注重产品文化内涵。文化是当今社会人们的一大追求，是旅游产品开发的灵魂，目前，饮食文化旅游产品基本上以品尝佳肴为主，开发者往往忽视对中国几千年深厚的饮食文化传统的发扬，旅游者所看到的往往只是菜肴表面的色、香、味、形。因此，饮食文化旅游产品的开发应注重文化内涵，要特别注意把握产品的文化特色，在“文化”上做文章。

（二）突出当地特色。为迎合复杂多变的口味需要，各地纷纷引进外地菜肴，仿制其他地区的口味，以此来吸引更多的游客，增加经济收入。由于家家仿照，就难以把握原汁原味，从而使各大菜系纷纷串味，失去了原来的风味特色，失去了中国饮食文化独特的魅力。因此，饮食文化旅游产品的开发一定要立足于当地，保持本土化，突出地方特色。

（三）注重产品的创新。发展经济学认为，一项旅游产品从其开发，投入生产，进入市场，直至完全退出竞争市场都要经过一个生命周期。饮食文化特色旅游产品的开发也避免不了这一原则性问题，为了使某一黄金旅游产品长期存在，从产品的设计、开发到产品的市场定位等多个方面全方位的加以改革，使产品不断适应时常激烈的竞争需要，在消费者心目中保持常新的理念。

（四）坚持可持续发展。坚持开发和保护并重，注重保护旅游生态环境是21世纪旅游产品开发最重要的原则。对于食品而言，从表面上看，似乎与生态资源的保护并没有太大的联系，而实际上，食品原料的采集很大程度上取决于当地自然环境的良好与否，保护好环境，才有可能拥有更多的原料提供给食品生产。

**有关食物科普论文范文 第七篇**

随着科技的飞速发展，人们的物质生活水平越来越高，“衣食无忧”的人们对于食品安全与营养也越来越重视。但在生活中还有很多人，尤其是中小学生在这方面做的不够好。为了我们的身心健康，为了我们能茁壮成长，我在此谈谈自己对“食品安全与营养”问题的见解。

随着物质生活的改善，很多家庭把鸡、鸭、鱼、肉……等荤菜当成主食。虽然说荤菜能够给我们补充蛋白质、脂肪等人类所需求的物质，但是光吃荤菜是不行的，君不见，现实生活中的“大肥头”和“小胖墩”越来越多了。萝卜白菜等素菜虽价廉但物美，，它含有维生素等对人体有益的物质，对我们身体起着至关重要的作用。因此，我们不仅要吃荤菜，还应该多吃素菜。只有荤素搭配着吃，才能有益我们的健康。我们小学生，正处于长身体的阶段，更不能挑食。荤素搭配，更利健康。再就是我们在吃饭时，不能见到可口的饭菜就“大开吃戒”，暴食暴饮，这样做对我们的身体是有害的。

不仅仅是营养均衡问题，中小学生的食品安全问题也很严峻。现在的学校周围，小摊点上垃圾食品、“三无”食品比比皆是。我们说的垃圾食品指的是方便面、火腿肠等高热量、低营养的食品;“三无”食品是指无产品名称、无厂名厂址、无生产日期和保质期的食品。中小学生食品安全意识薄弱，自我约束能力太差，把垃圾食品、“三无”食品当零食已是司空见惯的现象。每天放学，学生们都蜂拥而上，争先恐后地买那些垃圾食品、“三无”食品。这些食品不但缺少营养，而且含有激素，不符合卫生标准，食用后会对身体造成伤害。美国曾经有人做过一次实验，连续30天只吃麦当劳的食物，只喝麦当劳的饮料，结果原本健康的他，体重急剧下降，肝、肾等器官也受到损伤。这个实验进一步说明了吃垃圾食品的危害性。在此，我劝告大家不要三天两头地去麦当劳、肯德基快餐店里大饱口福，吃那些高热量、低营养的食品，更不要吃其他垃圾食品、“三无”食品。

请大家一定要记住均衡营养，不吃垃圾食品、“三无”食品。为了我们的健康，我要再次呼吁：大家一定要管住自己的嘴，懂得科学饮食，养成良好的饮食习惯，吃得营养，吃出健康。

**有关食物科普论文范文 第八篇**

>摘要：俄罗斯的饮食习惯受到俄罗斯政治、经济、文化、宗教、自然环境以及周边诸国的影响，加以时间的积累，逐渐形成今天俄罗斯别具一格的饮食文化，成为俄罗斯人生活的重要组成部分。“爱情来了又走了，但饭什么时候都要吃”，俄罗斯人用他们天生的幽默来诠释饮食对俄罗斯人的重要性。

>关键词：饮食；特点；影响因素

在这个多元化的社会，俄罗斯饮食文化早已成为俄罗斯不可缺少的元素。俄罗斯饮食随着时间的发展，保持着自己独有的特色外慢慢融和了许多新的元素。但这不能改变俄罗斯自古以来所形成的饮食习惯和已完善的烹饪体系。热情奔放的俄罗斯人依然对酒当歌，品着这个民族独有的味道。

>一、俄罗斯饮食的特点

俄罗斯最早形成的烹饪法是9世纪的古罗斯烹饪法，在15世纪达到兴盛。丰富的森林、湖泊、江河、大自然赐予了俄罗斯人众多的美味佳肴，数不尽的山珍海味。10初世纪俄罗斯人的饮食呈现一个初步的雏形。萝卜、洋白菜黄瓜等他们的吃法各异，蒸煮、烧制、泡制和腌制。土豆成为俄罗斯18世纪的主题，西红柿在19世纪悄然进入俄罗斯人的生活。19世纪俄罗斯慢慢有了沙拉，配方也越来越复杂。因而，得出“春天”、“海珍珠”、“健康”等新名字。种类繁多的菜肴，也造成俄罗斯饮食荤素体系的混乱。

然而基督教的传播，却使俄罗斯饮食形成严格的荤和素体系。由于每年都要严格的遵守斋戒期，开始出现种类繁多的菌类、面类、蔬菜类美味佳肴。加以外国菜的传入，自然与俄罗斯传统烹饪技巧相结合，渐渐形成具有俄式风味的俄罗斯美食。

俄罗斯地域辽阔，名列世界第一。这也造成俄罗斯地域饮食文化的差异，每个地区都有自己的生活习惯、气候的差异、环境以及风土人情等。可以想象，每个地域都是一个不同的音符，在俄罗斯饮食文化古老的主旋律上舞动着，演奏着它独有的韵律。

>二、影响俄罗斯饮食的因素

俄罗斯的饮食文化受到俄罗斯的政治、经济、宗教、自然环境以及周边各国的影响，加以时间的积累，逐渐形成今天的俄罗斯别具一格的俄罗斯物质文化，体现了俄罗斯劳动人民的智慧。

（一）自然环境因素

在每个国家，每个区域自然环境对人们的饮食影响极为重要。虽然现代社会，现代化的科技可以弥补或者忽略这些自然环境带来的约束。但是，饮食习惯却从古至今深入骨髓难以改变。俄罗斯地大物博，横跨欧亚两块大陆。因俄罗斯位于纬度较高的地区，太阳辐射较弱，大部分地区属于高寒气候，冬天更是受到西伯利亚寒流的吹拂所以温度很低。为了抵挡严寒俄罗斯人除了增添衣物外，更加需要从内而外的保持体温，度过这寒冷难熬的冬天。所以，高热量的食物以及烈酒成为俄罗斯人必不可少的必需品。想象一下在零下40至50多度的俄罗斯，有什么比来杯伏特加吃着别具特色的面包，还有美味的烤肉来的更实在更让人温暖的呐！

（二）经济因素

“金砖四国”不是空口无凭的。虽然俄罗斯在苏联解体之后经济处于混乱状态，但根据20\_年的GDP和近几年的生产总值来看俄罗斯的经济正在迎头赶进中。好吧！这与饮食有什么关系？众所周知，经济决定生活条件也直接决定你的饮食。俄罗斯属于重工业大国，在重视重工业发展的同时造成轻工业的落后。在俄罗斯人眼中农民是个底层职业，得不到人的尊重，很多人不愿意从事农业，更加缺少蔬菜水果的种植。所以，大部分生活上的必需品需要从邻国进口。因此，俄罗斯的蔬菜水果价格相对昂贵。反而俄罗斯人爱吃的土豆、圆白菜、红菜、胡萝卜相对便宜。而牛肉、猪肉、鱼肉也符合俄罗斯人的饮食习惯，加上便宜的价格更加受人们的青睐。

（三）宗教因素

俄罗斯最早以多神教为主。著名的神有太阳神、风神、月神、大地之神等等。人或物品身边的一切，只要有人去信仰它就会被神化。在多神教时代，俄罗斯人的饮食荤菜与素菜没有明确界线，荤素搭配成混乱的局面。然而基督教的出现改变了这一切，就像一个无形的梳子，将混乱的俄罗斯饮食文化梳理的井井有条。这还要归功于基督教的斋戒日，在斋戒期间人们禁止食肉。因而，诞生了种类繁多别具特色的俄罗斯面食。精美的糕点，飘香的面包成为节日的主题。至此，俄罗斯饮食荤素泾渭分明，或多或少沾染上一点点宗教气息的俄罗斯菜肴也更加令人向往。

（四）周边国家

**有关食物科普论文范文 第九篇**

筷子身带五颜六色的小木棍，筷头的筷嘴下，筷头大，远看他像一个人一样，但近看，他却像一棵挺拔的松树，横看还像一根长长的标枪。

因为在古时候人们是吃生的食物，可是，后来因为有了火，人们就开始吃熟的食物，但是，总是把手烫伤，这就是最早的筷子。当然，现在的筷子已经做的越来越精细了，使用起来也越来越方便了。

可以顺利地将饭菜送入口中，在遇到大的肉块时，用筷子夹住肉块，启到动物爪子的\\\'作用，人之所以文明斯文于动物，就是人会用筷子。

有多种筷子筷子有很多类，有竹类、木材、金属、动物骨骼、各种化工材料等。其中，名贵木材……其中，名贵木材，如红木、楠木；、银……，首先部分人会觉得店面里面的筷子不干净或者怀疑店里没有消毒就把筷子放到桶里面了。

还有就是外卖的话，用一次性筷子由于身边没有筷子，就会使用一次性筷子也有些贪图方便，不用洗筷子也使用了，店家也避免筷子的损坏和去掉洗筷子的步骤，就采用了一次性。顾客就不得不使用一次性筷子。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！