

<<现代快餐>>

图书基本信息

书名：<<现代快餐>>

13位ISBN编号：9787040149593

10位ISBN编号：7040149591

出版时间：2004-6

出版时间：杨铭铎 高等教育出版社 (2004-06出版)

作者：杨铭铎 编

页数：145

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<现代快餐>>

内容概要

《中等职业教育国家规划教材配套教学用书：现代快餐（烹饪专业）》为中等职业教育烹饪专业国家规划教材配套教学用书。

本书共包括五章。

第一章详细介绍了现代快餐的概念、发展历程及对我国现代快餐的发展展望；第二章介绍了快餐产品的生产；第三章介绍了现代快餐机械与设备；第四章介绍了现代快餐的营销管理；第五章介绍了现代快餐的服务与管理。

本书从理论基础与实际应用两个角度对现代快餐进行了全面阐述。

《中等职业教育国家规划教材配套教学用书：现代快餐（烹饪专业）》作为中等职业教育教材，在突出实用性的基础上，对现代快餐的基础理论进行了深入浅出的介绍，故而既有理论价值又有应用价值，既有方向性的指导，又有可操作性。

同时本书还可以作为企业管理、食品机械设备等专业的教学用书，也可以作为有关学校相关专业的教学参考书以及快餐设备生产企业、快餐产品生产企业的培训用书。

<<现代快餐>>

书籍目录

第一章 概述 第一节 现代快餐的概念 第二节 现代快餐的历史沿革 第三节 现代快餐的分类 第四节 中国快餐业展望 第二章 现代快餐产品 第一节 现代快餐产品的特征 第二节 现代快餐产品的生产 第三章 现代快餐机械与设备 第一节 主食生产加工设备 第二节 菜肴原料半成品加工设备 第三节 加热烹饪设备 第四节 配餐运输设备和贮藏、清洗、消毒设备 第五节 快餐食品生产线 第四章 现代快餐市场营销 第一节 现代快餐目标市场规划 第二节 现代快餐营销策略与营销新模式 第三节 现代快餐连锁经营模式 第五章 现代快餐的服务与快餐企业的管理 第一节 现代快餐的服务 第二节 快餐企业的管理 附录一 中国快餐业发展纲要 附录二 连锁店经营管理规范意见 附录三 商业特许经营管理办法（试行） 附录四 推荐的每日膳食中营养素供给量 附录五 中华人民共和国食品卫生法 主要参考文献

章节摘录

版权页：插图：包子确定为快餐产品也符合快餐产品应具有的特征。

快餐包子在食品加工厂采用和面机、揉面机、拌馅机、包子成型机、醒发箱、发酵箱、可倾式夹层锅等设备，配以流水线式作业设计，提高生产的机械化程度，实现制的快捷；成品包子由配餐车运送至各个网点，经简单的加热后即可售出，从而达到售的快捷；包子是皮料内包馅的产品，因而在食用时只需配以嗜好性饮料、汤类等，或以简单的卫生纸袋包装，便于携带，从而做到食用便利；快餐包子由于通过对传统工艺的革新，配方实现了定量化，各单元操作亦有明确的工艺参数，同时高度的机械化生产保证产品品质一致性，这诸多细节处的精密控制使快餐包子的质量标准化成为可能；快餐作为满足人体一日三餐所需营养与能量的食品，须依据中国营养学会推荐的每日膳食中营养素供给量，提供人体均衡营养，快餐包子可通过皮馅的适当搭配、馅心的精心调制及各式包子的多样组合，提供给人体适量的蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素及各种微量元素，同时，由于快餐包子的定量化设计，还可以根据特殊人群的不同需求进行营养强化，实现营养均衡；由于快餐包子的制作过程已在食品工厂或中心厨房内完成，因而简化了服务程序，而且由于包子本身的方便化构造，便于消费者的自我服务，具有服务简便的特征；食用快餐包子所需费用可依据不同组合而定，它包括皮和馅的组合、馅心的配料、各式包子的组合及包子与配餐的组合，但大致费用可在几元到十几元之间，适应目前中国大众的消费水平，具有价格相对低廉的特征。

二、现代快餐的原料与生产工艺（一）现代快餐原料的选择 现代快餐原料是生产快餐产品时所使用的一切可食性的物质材料，分为天然原料和人工加工原料两大类，根据原料的用途、特性和商品学分类习惯可将其分为肉品类、水产品类、蛋乳类、蔬菜类、果品类、粮食类、调味品类以及部分上述原料脱水制成的干货类等。

现代快餐原料的种类众多，而每一种原料多有各自的特性和用途，而充分了解和研究原料性状是正确选择、合理使用原材料，生产出营养价值高、感官性状好的快餐产品的基础，同时也是形成特定的快餐产品风味的重要因素。

快餐原料的选择主要讨论的内容为原料与营养素、原料与质构的关系。

1.原料与营养素 快餐原料不同其所含营养素的种类和含量也不同，如肉品和水产品含有丰富的蛋白质、脂肪、维生素和无机盐，尤其是动物肝脏富含各种维生素；蛋类除了含糖少和不含维生素外，几乎含有所有营养素，而且消化吸收率高；乳不仅含有蛋白质、脂肪和糖，而且含有丰富无机盐和维生素，也易于消化吸收利用；粮食富含碳水化合物，是人体热能主要来源，此外还含有大量无机盐和B族维生素；粮食中的豆类蛋白质含量高；新鲜蔬菜和果品含有大量水分，是人体纤维素、维生素和无机盐的主要来源；油脂含脂肪100%，是人体脂肪的主要来源，为人体提供能量，也是脂溶性维生素的载体；调味品的成分较复杂，有些成分如糖、有机酸、氨基酸等，既是人体必需营养素，又是参加形成快餐风味的呈味物质。

2.原料与质构 对于食品的质构，不同的学者从其各自研究角度给出了不同的定义。

目前普遍接受的食品的质构定义主要应包括以下几种物理特征：视感（形状、色泽）、手或者手指的触感、口腔黏膜的触感和咀嚼时的口感（如软、硬、黏性、弹性、滑溜感、脆性等）。

快餐原料因种类不同而质构特征不同，组织结构及状态亦存在着显著的差别，故而为优质原料评价和选择提供了依据和标准。

<<现代快餐>>

编辑推荐

《中等职业教育国家规划教材配套教学用书:现代快餐(烹饪专业)》作为中等职业教育教材,在突出实用性的基础上,对现代快餐的基础理论进行了深入浅出的介绍,故而既有理论价值又有应用价值,既有方向性的指导,又有可操作性。

同时《中等职业教育国家规划教材配套教学用书:现代快餐(烹饪专业)》还可以作为企业管理、食品机械设备等专业的教学用书,也可以作为有关学校相关专业的教学参考书以及快餐设备生产企业、快餐产品生产企业的培训用书。

<<现代快餐>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>