第一图书网, tushu007.com

<<宴席设计实务>>

图书基本信息

书名：<<宴席设计实务>>

13位ISBN编号：9787040283044

10位ISBN编号：7040283042

出版时间：2010-1

出版时间：高等教育

作者：周宇//颜醒华//钟华

页数：210

字数：310000

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

前言

《宴席设计实务》一书作为普通高等教育“十五”国家级规划教材正式出版发行已有六年，在此期间重印数次，受到使用院校及机构的认可和好评，令人甚感欣慰。
随着我国餐饮业的快速发展、行业国际化进程的加快、高新技术在行业中的大量应用以及激烈竞争环境下企业管理和运作模式的不断创新，我国餐饮业对专业人才，尤其是高等职业技术人才培养的要求也正发生着显著的变化。
行业对从业人员职业能力的要求正逐渐从拥有熟练的单项技能和单一知识结构，向具备熟练的综合技能和较高综合素质方面转变。
为了使这本教材能够更好地适应行业对职业人才培养的需要，为我国餐饮高职教育发挥更大的作用，高等教育出版社从2008年起，就组织了相关院校的专家、学者以及原书部分作者进行了研讨，并最终决定在不影响原书特色基础上对部分内容进行重大修订与调整后重新出版。
《宴席设计实务》第二版（以下简称第二版）在保持原书创新特色的基础上，结合行业最新发展趋势，对部分内容进行了修订与调整，具有以下几个特点：首先，内容更趋完善，结构更为合理。
考虑到原书中部分知识在许多院校中属于其他专业课程的教学内容，而且属于较初级的技能知识，因此第二版中予以删除；增加了主题宴席综合策划等新内容；增加了关于宴席业务发展新动态的内容；增加了大量彩色图片供学习者在进行主题宴席场景与餐台设计时参考，使教材内容更加生动形象。
其次，更强调对学生管理技能的训练以及综合职业素质的培养。
如章节后的实训项目均要求进行行业调研，强调对学生自我管理能力、资料搜集与分析能力以及团队意识的培养，体现了以“工学结合”为核心、理论与实践相结合、专业知识与职业能力并重的高职教育特色。
最后，教材体例进行了改进。
每章前增加了知识目标与能力目标的教学要求，便于学生和教师明晰教学目标；每章后增加了知识结构图和实训项目，并配有同步测试，以便于学生巩固所学知识。
本书第二版由深圳职业技术学院周宇、钟华以及华侨大学颜醒华担任主编，由周宇负责统稿。
全书共计十一章，其中第一、二、三章由周宇编写，第四章由广东韩山师范学院胡建国编写，第五章由湖南女子大学陈琦编写，第六、七章由深圳职业技术学院钟华编写，第八、九章及第十一章第一节由颜醒华编写，第十章由周宇与颜醒华共同编写，第十一章第二节及实训项目由华侨大学刘邓编写。
全书彩图由周宇与钟华搜集整理。
第二版在编写过程中参考和借鉴了国内外众多专家和学者的最新研究成果，同时也得到许多酒店餐饮企业的帮助，在此一并表示感谢！
由于编者水平有限，书中不足之处在所难免，希望各位专家学者和广大同仁批评指正。
同时，也真诚期望能通过本书为繁荣我国餐饮业和饮食文化、促进我国餐饮高职教育的发展尽微薄之力。

内容概要

《普通高等教育"十五"国家级规划教材·宴席设计实务(第2版)(修订版)》主要内容包括宴席发展概述、现代宴席分类与宴席格局、宴席业务部门的组织管理、宴席菜肴和菜单设计、宴席台面与台型设计、宴席酒水知识、宴席酒水设计与服务、宴席服务设计、宴席业务经营管理、宴席组织与实施、特色宴席菜单实例。

<<宴席设计实务>>

书籍目录

第一章　宴席发展概述　第一节　宴席的起源与演变　第二节　我国历代宴席简况　第三节　宴席的特征与作用第二章　现代宴席的格局与分类　第一节　现代宴席的格局与内容　第二节　现代宴席分类　第三节　现代宴席发展趋势与改革第三章　宴席业务部门的组织管理　第一节　宴席业务部门组织机构设置　第二节　宴席业务部门员工素质要求　第三节　宴席业务部门工作人员职责第四章　宴席菜品与菜单设计　第一节　宴席菜品设计的原则与方法　第二节　宴席菜单的设计与制作第五章　宴席酒水设计与服务　第一节　宴席(酒会)酒水的选择　第二节　宴席酒吧管理第六章　主题宴席场景及餐台设计　第一节　主题宴席场景及餐台设计要素　第二节　中式主题宴席场景及餐台设计　第三节　西式主题宴席场景及餐台设计第七章　宴席服务设计　第一节　宴席基本服务程序　第二节　宴席服务设计内容第八章　宴席业务经营管理　第一节　宴席预订的程序与处理方法　第二节　宴席定价与成本控制　第三节　宴席餐饮产品质量控制第九章　宴席接待业务的综合管理　第一节　宴席接待业务综合管理的预先控制　第二节　宴席接待业务的现场综合管理　第三节　宴席接待业务的善后优化管理　第四节　宴席接待业务的作业分析与优化管理　第五节　宴席接待业务的全面质量管理第十章　特色宴席菜单实例　第一节　中西餐桌服务式宴席菜单实例　第二节　中西自助餐宴席菜单实例第十一章　主题宴席综合策划　第一节　主题宴席综合策划的内容与步骤　第二节　主题宴席综合策划实例参考文献彩图

章节摘录

插图：（一）古代祭祀活动是传统宴席的萌芽远古时期，人们对许多自然现象都不了解，当风雨雷电、洪水猛兽对人类袭击时，人类表现得无能为力，对这些自然现象无法解释。
久而久之，就在人类意念中蒙上了神的意识，好像有一种神的力量在支配着人类，于是人类便对这种神产生了崇拜。
于是，为求五谷丰登、子孙安泰、战胜外侮、安居乐业，我们的祖先便顶礼神明，虔敬考妣，产生了原始的祭祀活动。
要祭祀，必须准备一些美味的食品，供神灵享用，以表心意。
起初，人们祀天神、祭地祇、享祖先，酋长或首领把祭祀的食品分给部族人（后来是君主把祭品分给臣下）食用，家长把享祖的祭物分给亲属食之，称之为“纳福”。
这种纳福就是传统宴席的萌芽。
（二）古代礼制风俗促进宴席的形成中国是一个礼仪之邦，自古非常讲究各种礼节，上自宫廷官府，下至平民百姓，各种礼仪名目繁多，如敬事鬼神有吉礼，婚庆喜事有嘉礼，男子成年有冠礼，女子成年有笄礼，孩子出生有洗礼，庆贺祝寿有寿礼，死亡归葬有丧礼。
通常情况下，行礼就要摆宴，否则就是礼仪不周。
所以说，古代宴席的形成与古代各种礼俗有着千丝万缕的联系。
（三）节日节令的出现也是宴席的重要成因古时候，人们在季节气候转移，年岁更替等特殊日期举行一些活动，并且年复一年进行，代代相传：从而形成民俗节日。
在这些节日里，人们往往要配以各种活动，进行仪式性庆祝，其中也不乏饮食的内容。
古代节日的饮食活动，是一种群体的饮食活动，或者是一个村落的人相聚会餐，或者是一个家族的人团聚一席，因此具有聚餐式的特征。
此外j节日聚餐是重复往年的饮食内容，菜品具有一定的传承性和规定性：人们相聚在一起是为了纪念特定的节日，因此这种饮食活动便具有一定的社交性。
从以上几点可以看出，节日饮食具备了宴席的基本特征。
节日的产生，直接导致了宴席的形成和发展。
（四）宫室起居是宴席形成的前提条件宴席是在特定的场所和.条件下举行的。
先民在巢居、穴居时代，没有什么宴席而言，只有出现房屋之后，真正意义上的宴席才应运而生。
殷商时代，人们习惯于把各种草荐编织成席铺于堂室之内，主要是为了隔潮取暖、洁净卫生。
开始人们常在席上祭祀，后来又在席上进餐。
关于席的铺设方式和规定，前面已有论述。
可以说宫室起居为宴席规格化、礼仪化特征的形成提供了前提条件。
（五）烹饪技术的发展是宴席形成和发展的基础如前所述，宴席是在当生产力发展到一定水平，人与人之间有了社交要求之后才逐渐形成的一种就餐与聚会方式。
而烹饪技术正是宴席这种就餐方式形成和发展的基础，没有烹饪技术的发展也就谈不上宴席的发展。

第一图书网, tushu007.com

编辑推荐

《宴席设计实务(第2版)(修订版)》是普通高等教育“十五”国家级规划教材。

第一图书网, tushu007.com

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