第一图书网, tushu007.com

<<餐饮服务与管理>>

图书基本信息

书名：<<餐饮服务与管理>>

13位ISBN编号：9787040293289

10位ISBN编号：7040293285

出版时间：2010-4

出版时间：李贤政 高等教育出版社 (2010-04出版)

作者：李贤政

页数：234

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

本教材自2005年7月第一版出版后，受到了广大读者的肯定和欢迎，先后多次印刷。
为了更好地适应高等职业教育旅游及餐饮服务类专业教学的需要，我们对第一版的内容做了进一步的修订和完善。

为修订好这本教材，编者吸收了近年来国内外餐饮业的最新发展动态，结合当前高等职业教育“以服务为宗旨，以就业为导向，走产学结合的发展道路”，按照构建“工学结合，校企合作”人才培养模式的要求，努力使本教材能反映餐饮业服务与管理发展之实际。
我们在本教材的修订过程中做了以下工作：　　1.紧跟餐饮业发展现状和趋势，对所有章节都做了进一步的修订，增加了新的教学内容，对个别章节的内容进行了压缩或删减，使教材具有更强的时效性、针对性和指导性。

2.根据高职院校学生的特点，以餐饮业职业能力养成为主线，在体例上做了较大的修改，设置了知识目标和能力目标，穿插了实用的资料和案例分析，增加了同步练习和实训项目，以培养学生发现问题、分析问题、解决问题的能力。

本教材由浙江商业职业技术学院李贤政任主编，江西旅游商贸职业学院阮秀梅和青岛职业技术学院王瑛任副主编。
教材共10章，具体修订分工如下：李贤政（第一、九章），阮秀梅（第四、五章），王瑛（第六章），山西财贸职业技术学院张志宇（第二、三章），青岛职业技术学院李成（第七章），青岛职业技术学院李梓（第八章），浙江商业职业技术学院彭磊义（第十章）。
全书由李贤政统纂定稿。

本教材在修订过程中，得到了教育部高职高专旅游类专业教学指导委员会、浙江商业职业技术学院、高等教育出版社高等职业教育研究与出版中心的大力支持，在此表示衷心的感谢！

由于编者水平与能力有限，本书错误与疏漏之处在所难免，恳请广大读者提出批评与建议，以便日后改进和完善。

内容概要

全书共10章，内容包括饭店餐饮概述、餐饮服务基本技能、菜肴与酒水知识、中餐厅服务、宴会服务、西餐及酒吧服务、菜单设计、采购与库存管理、厨房生产与管理、餐饮销售管理。
书后附有餐饮技能考核基本要求、20种常见的餐巾花形折法和常用餐饮英汉词汇对照3个附录。
《餐饮服务与管理（第2版）》紧跟餐饮业发展现状和趋势，力求满足餐饮服务与管理职业岗位能力的实际需要，具有较强的时效性、针对性和指导性；以餐饮业职业能力养成为主线，知识学习与能力培养紧密结合，正文链接了丰富的资料，穿插了生动的案例，同步练习设有实训项目，在拓展学习的同时，训练学生发现、分析和解决实际问题的能力。
《餐饮服务与管理（第2版）》可作为高等职业院校、高等专科院校、应用型本科院校、五年制高职院校旅游及餐饮服务类专业课程教材，也可作为社会从业人士的业务参考书和培训教材。

<<餐饮服务与管理>>

书籍目录

第一章 饭店餐饮概述 学习目标 第一节 餐饮部的地位与作用 第二节 餐饮种类、设施与产品 第三节 餐饮部组织机构及岗位职责 本章小结 同步练习 实训项目第二章 餐饮服务基本技能 学习目标 第一节 托盘 第二节 餐巾折花 第三节 摆台 第四节 斟酒 第五节 上菜 本章小结 同步练习 实训项目第三章 菜肴与酒水知识 学习目标 第一节 中国菜 第二节 外国菜 第三节 中国酒 第四节 外国酒 第五节 非酒精饮料 本章小结 同步练习 实训项目第四章 中餐厅服务 学习目标 第一节 中餐厅环境设计 第二节 零点餐服务 第三节 团体餐服务 本章小结 同步练习 实训项目第五章 宴会服务 学习目标 第一节 宴会概述 第二节 宴会预订 第三节 宴会的筹划与设计 第四节 中餐宴会服务 第五节 西餐宴会服务 第六节 冷餐酒会与鸡尾酒会服务 本章小结 同步练习 实训项目第六章 西餐及酒吧服务 学习目标 第一节 西餐服务 第二节 酒吧服务 本章小结 同步练习 实训项目第七章 菜单设计 学习目标 第一节 菜单的作用与种类 第二节 菜单设计的依据 第三节 菜单制作 本章小结 同步练习 实训项目第八章 采购与库存管理 学习目标 第一节 餐饮原料采购管理 第二节 餐饮原料验收管理 第三节 餐饮原料库存与发放管理 本章小结 同步练习 实训项目第九章 厨房生产与管理 学习目标 第一节 厨房布局 第二节 厨房生产管理 第三节 厨房卫生与安全 本章小结 同步练习 实训项目第十章 餐饮销售管理 学习目标 第一节 宾客就餐动机 第二节 定价策略与方法 第三节 餐饮人员推销 第四节 餐饮营业推广 本章小结 同步练习 实训项目附录 附录1 餐饮技能考核基本要求 附录2 20种常见的餐巾花形折法 附录3 常用餐饮英汉词汇对照参考文献及网站

章节摘录

（二）菜肴的搭配　　配菜过程影响菜肴制作成本的高低，影响菜肴出品的美观和质量。
菜肴搭配的基本要求：一是数量适当，构成菜肴基本成分的主料、配料搭配要适当，要突出主料；二是品质统一，主、配料要采用性质相似的原料，即脆配脆、软配软、嫩配嫩；三是颜色和谐，菜肴的颜色是构成菜肴感官品质的重要因素，搭配方法既可以采用顺色搭配，讲究色调一致，也可以用跳色搭配，突出主料色彩；四是香味配合，香味相似的原料不宜相互搭配，有些菜肴应突出主料的味道，有些菜肴由于主料本身无味或味道较淡就应以配料为其提鲜。
（三）菜肴的烹调　　烹调是菜肴制作最为重要的环节，是最终决定菜肴色、香、味、形的关键。
这一环节对烹调操作规范、制作数量、出菜速度、出菜温度和装盘造型都有明确的要求。
在烹调过程中，要求厨师按标准菜谱的规定进行烹制，不可随心所欲、任意发挥。
尽管中式菜肴与西式菜肴相比，不同的厨师各有不同的做法和“绝招”，但从菜品质量的一致性要求，必须严格把关。
1.冷菜的制作管理　　（1）购料要严，选料要精，保证原料质量。
用于制作冷菜的各种蔬菜、海鲜、禽类、肉类等食品原材料，都要经过严格挑选，努力做到质地新鲜、外形完好，保证原料的质量。
（2）把好卫生关。
冷菜间厨师必须勤洗手、勤换工作服；在布局设备、用具方面应同生菜制作分开，同时，切配成品应使用专用的刀、砧墩、抹布，切忌生熟交叉使用并要注意消毒。
装盘不可过早，装盘后不能立即上桌的应用保鲜纸封闭，并要冷藏。
2.热菜的制作管理　　（1）严格配菜，按顺序烹调。
配菜的顺序为零点餐厅、西餐厅、咖啡厅、风味厅，按客人点菜的先后顺序安排。
团体、会议、宴会用餐则按厨房事先安排好的上菜顺序进行。
配菜厨师将主料、配料搭配好后，源源不断地分送给各个炉灶。
（2）做好炉灶烹制，保证菜肴质量。
在烹调过程中，每种产品的技法各不相同，如炸、煎、炒、扒等。
厨师长要严格检查烹调后菜品的质量，使产品符合其风味要求，满足客人消费需要。
（3）做好现场指挥，确保餐厅与厨房的衔接与协调。
热菜烹制完成以后，由传菜部的跑菜员将菜肴从厨房端到餐厅，供客人享用。
要按顺序出菜，特别是零点餐厅，应对每张点菜单编号，防止出菜和客人点菜顺序及花色品种发生混乱，影响客人情绪。
厨师长在现场指挥时，还应该协调各个炉灶的忙闲程度，对各种用过的炊具、餐具、用品，要指挥管事部人员迅速清洗，随时保证厨房清洁卫生、整齐，做到忙而不乱。

编辑推荐

《餐饮服务与管理(第2版)》由李贤政主编，全书紧跟餐饮业发展现状和趋势，对所有章节都做了进一步的修订，增加了新的教学内容，对个别章节的内容进行了压缩或删减，使教材具有更强的时效性、针对性和指导性；并根据高职院校学生的特点，以餐饮业职业能力养成为主线，在体例上做了较大的修改，设置了知识目标和能力目标，穿插了实用的资料和案例分析，增加了同步练习和实训项目，以培养学生发现问题、分析问题、解决问题的能力。

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