第一图书网, tushu007.com

<<中餐服务>>

图书基本信息

书名：<<中餐服务>>

13位ISBN编号：9787300086521

10位ISBN编号：7300086527

出版时间：2007-11

出版时间：人民大学

作者：何强

页数：124

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

内容概要

中餐服务形式的演变，见证了二十多年来饭店餐饮文化和市场的蓬勃发展，从国营餐厅的任务性接待到合资饭店的兴起，从中餐厅步入五星级酒店到星级酒店服务形式向社会餐饮行业的扩张，无不展示了现代中餐服务在结合了西餐服务形式后脱颖而出的魅力。
更为值得称道的是，在星级酒店的中餐服务形式向社会餐饮业大量输出后的十几年，社会餐饮业无论是在产品、服务还是经营理念上，都对星级酒店餐饮市场形成了强大压力，整体餐饮市场的成熟发展带领这一行业进入了前所未有的鼎盛时期。
正是这样的形势，推动了市场对餐饮从业人员的需求，同时对他们的素质要求也越来越高。
更多的酒店希望能在最短时间里培养出优秀的服务人员，这也正是本书的编写宗旨，供读者阅读参考。

书籍目录

第1章 认识中餐服务　1.1 中餐服务形式的形成和演化　1.2 现代中餐服务的来源　1.3 现代中餐服务的特点第2章 餐的菜系　2.1 中餐的起源和发展　2.2 八大菜系的形成和特点　2.3 中国地方特色菜系第3章 中餐服务用具　3.1 中餐饮食用具的发展　3.2 中餐服务用具的种类第4章 中餐菜单基础　4.1 菜单的组成　4.2 中餐的基本烹饪技艺　4.3 中餐主要原材料的基本知识　4.4 中餐宴席菜式的组成第5章 中餐服务技巧　5.1 托盘　5.2 擦杯子　5.3 擦刀叉　5.4 铺台布　5.5 使用分餐叉勺　5.6 摆台　5.7 餐巾折花　5.8 分鱼　5.9 宴会桌上分餐的方法第6章 中餐的餐前准备工作　6.1 餐厅领位的准备工作　6.2 服务台的准备工作　6.3 餐前酒水的准备工作　6.4 备餐间的准备工作第7章 中餐服务程序　7.1 中餐零点服务程序　7.2 中餐宴会服务程序　7.3 中餐的早茶服务程序第8章 中国酒及中国茶的服务　8.1 中国酒知识　8.2 中国茶知识　8.3 中国酒及茶的服务程序第9章 服务中常见问题应对　9.1 工作程序中常见问题的应对　9.2 常见客务问题的应对第10章 管事部的工作及程序　10.1 管事部的功能及职责　10.2 管事部的日常管理工作　10.3 管事部的操作程序附录 本课程的课时分配

章节摘录

1.1 中餐服务形式的形成和演化中国的餐饮文化有着悠久的历史。
在历史的长河中，古代中国的餐饮文化留给世人的不仅仅是一部烹饪的传奇，更多的是餐饮礼仪、习俗所渗透出的文化内涵。
这与一个民族的文化底蕴和文明程度是密切相关的。
1.1.1 中餐服务的起源中餐服务的起源至少可以追溯到周代以前，在西周已有文字记载的饮食礼仪。
当时便有“藏礼于器”的列鼎制度对饮食礼仪做出详细的描述，所谓“天子九鼎，诸侯七鼎，大夫五，元士三”，这一制度对不同地位的人使用食器的数目做出严格的规定。
而《礼记》、《周礼》中还对特定食物的摆放位置有明确的规定，对侍者端菜的姿势、上菜的方向等细节也有描述。
以这一点来看，餐饮服务礼仪的起源应该远较此为早。
在汉代的许多出土文物和汉墓壁画中，都有对宴饮场面的描绘，许多宴饮的场景可谓壮观，也表达了餐饮服务的信息。
古代一人一案的宴饮习俗，可能是最早的分餐制了。
唐代以后，逐渐出现了大型的餐桌和餐椅，围食的风俗逐渐盛行，至宋、明以后更加鼎盛。
古代关于服务程序上的文字记载并不多，但从《周礼》和《礼记》中记载的这些繁琐的礼俗，便能想像服务程序上的复杂性。
明代关于皇室大宴群臣的记载中，就有“礼部开与宴官员职名、画位以进呈，乃悬长安门示众”的说法。
这就如同现在宴会开始之前摆放席位卡和安排就餐座位一样，可见许多服务程序古今都是相通的。
1.1.2 中餐服务形式的形成和演变中餐传统的服务礼仪，很大程度上还是来源于皇家宴会或是贵族宴饮。
而在一般的客栈、酒肆中，服务礼仪则主要体现在热情的吆喝和招呼上。
这使得中餐服务的发展逐渐趋向两个极端。
大型酒楼的出现是为了迎合达官贵人寻欢作乐和宫廷外交的场所。
无论是在历史的鼎盛时期，抑或是在列强奴役的近代史上，中餐服务的形式一直是存在于宫廷服务的礼仪和社会底层的江湖形式这两个极端之间。

编辑推荐

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