

<<现代餐饮管理>>

图书基本信息

书名：<<现代餐饮管理>>

13位ISBN编号：9787301212745

10位ISBN编号：7301212747

出版时间：2012-10

出版时间：北京大学出版社

作者：戴桂宝

页数：248

字数：399000

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>

## <<现代餐饮管理>>

### 内容概要

戴桂宝编写的《现代餐饮管理(第2版)》分四个部分，共计12章。

#### 基础

概述篇，讲述餐饮的发展、餐饮的分类、餐饮组织机构以及餐饮部的重要性。

产销规范篇，从原料的采购至加工烹饪，再到餐饮服务的产销流程作了规范的标准化的陈述。

设计策划篇，针对厨房和餐厅的设计布局、餐厅的文化设计、菜单和台型设计、美食活动的策划作了一系列的说明。

#### 最后的监控管

理篇，讲述了餐饮部在运作过程中的安全卫生、服务质量等方面的控制。

《现代餐饮管理(第2版)》内容紧贴实际，不仅是高校旅游专业、酒店管理专业的学生首选教材，也是社会酒店管理职业经理人、餐饮管理人员的必备书籍。

## <<现代餐饮管理>>

### 书籍目录

#### 目录

#### 第一部分 基础概述篇

##### 第1章 餐饮发展概述

###### 1.1 餐饮概述

###### 1.1.1 餐饮业的基本定义

###### 1.1.2 餐饮业的基本特征

###### 1.2 中外餐饮发展历史

###### 1.2.1 中国餐饮业发展概况

###### 1.2.2 外国餐饮业发展概况

###### 1.3 未来餐饮发展趋势

###### 1.3.1 产品、经营创新化

###### 1.3.2 服务两极化

###### 1.3.3 企业连锁化

###### 1.3.4 设备自动化

##### 第2章 餐饮种类与经营管理

.....

##### 第3章 餐饮部组织机构与职能

#### 第二部分 产销规范篇

##### 第4章 厨房餐厅原材料管理

##### 第5章 厨房生产运行管理

##### 第6章 餐厅服务规范

#### 第三部分 设计策划篇

##### 第7章 厨房餐厅布局设计

##### 第8章 文化建设与菜单设计

##### 第9章 美食卖场策划与台型设计

#### 第四部分 监控管理篇

##### 第10章 结帐规范与成本控制

##### 第11章 生产卫生与安全管理

##### 第12章 合理定员与服务质量的控制

#### 参考文献

## 章节摘录

公元后，希腊受埃及文化的影响成为欧洲文化的中心。经济的发展带来了丰富的农产品、纺织品、陶器、酒和油。

当时希腊的贵族很讲究饮食，日常食物已经有羊肉、牛肉、鱼类、奶酪、面包和经过填食后足够肥硕的鹅肉等；餐厅服务用具也制作得更加精细，还出现了冷盘手推车，这些都对今天的餐饮业产生了巨大的影响。

大约在公元200年，古罗马的文化和社会高度发达，烹调方式汲取了希腊烹调的精华。古罗马人尤其擅长制作面食，至今意大利的比萨饼和面条仍享誉世界，就餐时人们使用餐巾也是古罗马人引入餐馆的。

除此之外，在餐馆的餐桌上放置玫瑰花，重大宴会时叫报每道菜菜名的做法等，也是古罗马人最早在餐厅运用。

2.中世纪 中世纪法国的诺曼底入侵占了大英帝国，使当时说英语的人们在生活习惯、语言和烹调方法等各方面都受到法国人的影响。

1183年，伦敦出现了第一家出售以鱼类、牛肉、鹿肉、家禽为原材料制作菜肴的小餐馆。

至公元16世纪末为止，意大利几乎已具备了现在意大利菜肴所使用的原材料，其中包括引自世界各国与新大陆的材料，其烹饪技术以及饮食习惯也已基本定型。

公元16-17世纪，意大利的烹调方法传到法国后，由于历史上路易王朝中好几位国王对西餐烹饪、服务的重视和讲究，使得法式餐具有宫廷华贵、高雅的气度与风格。

3.中世纪后 1650年英国牛津出现第一家咖啡厅，此后咖啡厅雨后春笋般地接连出现，到1700年仅伦敦就有200余家。

1765年法国巴黎出现了第一家法式餐厅，当时这家餐厅都已具备了当代西餐厅的很多条件。18世纪以来，法国涌现了许多著名的西餐烹饪大师，这些大师们设计并制作了许多著名的菜肴，至今都在扒房菜单上受到顾客的青睐。

由于法国有好的材料、好的厨师、好的烹饪环境和好的美味欣赏者，使得西餐的发展达到了极高程度。

当今法式西餐的选料、烹饪，甚至法式西餐的服务在全世界都无人可及。

1920年，美国开始了汽车窗口饮食服务。

1950年以后，西式快餐首先在美国发展起来，而后遍及世界。

直到当今的西餐更讲究营养、卫生与实用性。

.....

<<现代餐饮管理>>

编辑推荐

《普通高等教育“十二五”规划教材·全国高职高专规划教材·旅游系列：现代餐饮管理（第2版）》内容紧贴实际，工作步骤明了清晰；知识点全面，表述完整规范，可读性强；符合餐饮运行规律，强化职业能力的养成；作者为餐饮界权威人士，有丰富的教学和实践经验。

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>