

<<宴会设计>>

图书基本信息

书名：<<宴会设计>>

13位ISBN编号：9787501928095

10位ISBN编号：7501928096

出版时间：2002-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：陈金标 编

页数：374

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>

<<宴会设计>>

内容概要

宴会是人们在饮食生活中常见的社交活动形式。

说白了，就是以饮食的方式进行人际间的感情交流，从而促成各种不同目的的人际交流活动。

大至国家之间的交流，小到一般百姓的婚丧喜庆，几乎都可以通过宴会活动的形式进行，所以宴会就成了饮食文化研究的重要内容。

宴会是不同地区、不同时代人类饮食活动中，精神文明和物质文明集中体现的重要（或主要）形式，举办宴会是社会餐饮行业的主要任务，宴会也是饮食民俗的主要研究对象。

目前，我国对宴会的研究已涉及到宴会发生和发展的历史，宴会在饮食文化学中的地位和作用，宴会在文化、科学和艺术等方面的实际内涵，宴会与饮食民俗学的关系，以及宴会设计、组织和管理等方面。

就餐饮行业而言，迫切需要而又切合实际的，当然是宴会的设计、组织和管理等方面的实务。

因此，本书作为烹饪高等职业教育教材，无疑应该紧扣餐饮行业的实际需要。

也正是如此，本教材在编写过程中，采取了“务实”的态度，从而避开了在“务虚”方面已出现的各种争议。

但并不是说，那些争议不重要或无意义，只是说学者的研究和学校的教学活动毕竟不是一回事，尽管它们之间有着千丝万缕的联系。

宴会和饮食文化的其他主题一样，具有明显的民族性和时代性。

民族性要求我们在设计、组织和实施各种不同目的的宴会活动时，要集中并且准确地弘扬中国饮食文化的优良传统，摒弃封建的文化糟粕；时代性则要求我们正视当前饮食活动与现代社会生活的和谐，特别是要加大宴会活动的科学内涵，要使宴会成为培养人们良好的生活习惯、增进身心健康、讲究饮食营养平衡、确保食品安全、卫生的健康、文明的社会饮食活动。

<<宴会设计>>

书籍目录

第一章 概述 第一节 筵席与宴会 第二节 宴会的历史沿革 第三节 当代中国宴会存在的问题
 第四节 宴会的改革与发展趋向第二章 宴会部的组织与工作职责 第一节 宴会部的功能与经营特点 第二节 宴会部组织机构的设置 第三节 宴会部组织人员的配备 第四节 宴会部工作职责
 第三章 宴会部管理 第一节 宴会流程管理 第二节 宴会部质量管理与方法 第三节 宴会部人员管理与素质要求 第四节 宴会部客史档案管理第四章 宴会的预订 第一节 宴会预订员的选择与预订方式 第二节 宴会预订的程序与主要工作环节 第三节 宴会预订的变更与取消第五章 宴会的环境气氛设计 第一节 宴会气氛设计 第二节 宴会餐桌设计与场地布置 第三节 宴会台面设计 第四节 宴会娱乐设计第六章 宴会菜点设计与菜单制作 第一节 影响宴会菜点设计的因素 第二节 中式宴会菜点的构成与设计方法 第三节 西式宴会菜点设计 第四节 宴会菜点的营养设计 第五节 宴会食品卫生控制及食物中毒的预防 第六节 宴会菜单制作第七章 中式宴会摆台与服务设计 第一节 中式宴会摆台设计与操作 第二节 中式宴会坐次安排 第三节 中式宴会酒水设计与服务 第四节 宴会菜肴服务 第五节 中式宴会服务程序设计第八章 西式宴会摆台与服务设计 第一节 西式宴会摆台 第二节 西式宴会坐次安排 第三节 西式宴会酒水服务 第四节 西式宴会服务程序设计第九章 酒会与自助餐会的服务 第一节 鸡尾酒会服务策划第二节 冷餐酒会策划与服务 第三节 自助餐会服务策划第十章 宴会外卖服务策划与运作 第一节 宴会外卖服务概述 第二节 宴会外卖服务设备及餐具的准备 第三节 宴会外卖服务定价 第四节 宴会外卖服务程序设计第十一章 宴会的经营与促销 第一节 宴会成本控制 第二节 宴会质量控制第十二章 美食节策划与经营后记参考书目

<<宴会设计>>

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>