

<<筵席知识>>

图书基本信息

书名：<<筵席知识>>

13位ISBN编号：9787501930104

10位ISBN编号：7501930104

出版时间：2006-8

出版时间：中国轻工业出版社

作者：陈永清 编

页数：183

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>

## <<筵席知识>>

### 内容概要

《筵席知识》是中等烹饪职业教育的重要专业课教材之一，主要适用于中等职业学校烹饪、餐饮服务与管理等专业的教学，也可作为饮食行业、旅游服务待业的就业培训教材。

本教材参考了中国饮食史专家研究的成果，结合中国古今历代知名筵席，力求从知识面广、借鉴性强、实用性突出、信息量大着手，围绕着当今各地筵席的现状，较全面地阐述了中国筵席的内容、构成等方面的知识，并选编了大量的席单，作为学习的参考，是目前国内最完整、最系统地阐述筵席知识的专业教材。

## &lt;&lt;筵席知识&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 绪论第一节 筵席的起源与发展一、筵席的起源二、筵席的发展概况第二节 筵席的定义和特征一、筵席的定义及作用二、筵席的特征一第三节 筵席的发展趋势一、当前筵席存在的问题二、筵席的改革和发展趋势思考题第二章 筵席的规格与内容构成第一节 筵席的规格和类别一、筵席的规格二、筵席的类别(按不同依据进行分类)第二节 筵席的内容构成一、筵席的内容二、筵席内容的构成比例第三节 筵席的基本要求一、主题具有鲜明性二、注意菜点数量与质地的合理搭配三、讲究工艺的丰富性四、形式讲究典雅与和谐思考题第三章 筵席的设计与制作第一节 冷菜类的设计与制作一、冷菜的设计二、冷菜的制作要求三、冷盘的拼摆分类四、冷菜的制作卫生要求第二节 热菜的设计与制作一、热菜的设计二、热菜的制作要求第三节 面点的设计与制作一、面点的设计二、面点的制作要求第四节 汤羹、水果、酒水的设计与制作一、汤羹的设计与制作要求二、水果的设计与制作要求三、酒水的设计与制作要求第五节 筵席配套餐具的设计一、筵席常用餐具的类别二、筵席餐具配用的原则思考题第四章 筵席菜单的编制第一节 筵席菜单的作用和种类一、筵席菜单的作用二、筵席菜单的种类三、菜单的实施策略第二节 筵席菜单的编制原则和注意事项一、筵席菜单的编制原则二、菜单编制的注意事项第三节 筵席菜单的编制&hellip;&hellip;第五章 筵席的实施过程第六章 中国筵席菜单选编第七章 世界主要国家筵席菜单(选编) 参考书目

#### 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>