

<<现代中式快餐制作>>

图书基本信息

书名：<<现代中式快餐制作>>

13位ISBN编号：9787501952007

10位ISBN编号：7501952000

出版时间：2006-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：肖崇俊

页数：214

字数：180000

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>

<<现代中式快餐制作>>

内容概要

中式快餐的发展经历了一段不平坦的道路，已经从感性的认识走向理性的思索。

值得欣慰的是，一批中式快餐品牌企业脱颖而出，并得到市场和消费者的认可，反映了中国快餐人的执著与智慧，也标志着中式快餐的发展进入了一个崭新的阶段。

创建具有民族特色的中式快餐，特别是现代中式快餐，是一次前所未有的现代餐饮工程，不仅需要借鉴现代西式快餐的成功经验，而且也需要融合中国饮食文化的特色，在两者之间找到一个最佳的结合平台，固守传统或盲目模仿都是不可取的。

中式快餐植根于民族餐饮的土壤，更加贴近中国老百姓的饮食习惯，因此具有很大的发展前景；同时由于它多元化的经营模式，又拥有十分广阔的发展空间。

<<现代中式快餐制作>>

书籍目录

第一章 快餐和现代快餐——首先是理念的转变 一、什么是快餐 (一) 快餐的概念 (二) 快餐的分类 二、现代快餐 (一) 现代快餐发展简史 (二) 现代快餐的基本特征 (三) 现代快餐与传统餐饮的比较 三、堂食连锁快餐的运作体系 (一) 运作流程 (二) 部门职能 四、送餐连锁快餐的运作体系 (一) 运作流程 (二) 部门职能 第二章 现代快餐生产技术——按工业化方式制作快餐 一、快餐生产的操作规程与质量标准 (一) 操作规程的制定 (二) 质量标准 (三) 原料与产品的感官检验 二、快餐食品加工与设备选用 三、快餐生产的调味技术 第三章 快餐的营养与卫生——从另一个方面提升快餐 一、快餐的营养 二、快餐的卫生 第四章 中式快餐发展探索——中式快餐在探索中前行 一、中式快餐发展概况 二、中式快餐发展的适度原则 三、中式快餐生产的标准化控制 四、中式快餐产品开发 五、中式快餐发展的多元化模式 第五章 中式快餐菜品生产解析——全新演绎中式快餐菜品制作 一、粥饭类 二、面点类 三、菜肴类 四、汤品类 附录 主要参考文献

<<现代中式快餐制作>>

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>