

<<火锅制作与经营全书>>

图书基本信息

书名：<<火锅制作与经营全书>>

13位ISBN编号：9787501966950

10位ISBN编号：7501966958

出版时间：2009-7

出版时间：中国轻工业出版社

作者：李乐清

页数：460

字数：450000

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>

<<火锅制作与经营全书>>

前言

中国的火锅历史悠久、源远流长，它以多种独特的风味和热烈的气氛，深受全国人的欢迎。火锅作为一种大众的餐饮形式，各地有不同的叫法，北京叫涮锅、广东叫边炉、湖南称为炉子等，都很受青睐。

目前，中国火锅已经走出国门，蜚声海内外。

近年来，随着文化交流的加强，饮食市场的交融，火锅的发展十分迅猛。

火锅的品种繁多、琳琅满目、美不胜收；火锅的魅力使食客心动向往，甚至可以达到痴迷的程度。

火锅千变万化、范围宽广、包罗万象、适应性强，可以满足不同消费者的需要。

其味道鲜烫、麻辣、酸甜、醇香，口感脆嫩软糯、爽韧多样，原料可以随意选用、各取所需。

从用料上看，有传统的毛肚、黄喉、牛肉、羊肉等，以及鸡、鸭、鱼、龟、贝、蛇、鸟、蛙、鼠等，品种可以千计。

制法上，时而复古、时而创新，味道多样、富于变化，更加符合当今人们的饮食观念和饮食潮流。

火锅从品种上看，有涮羊肉、毛肚火锅、酸菜白肉火锅、金银鸭子火锅、奶汤锅子及各种什锦火锅等。

从来源上看，有四川火锅、北方火锅、云南火锅、淮扬火锅、素菜火锅、少数民族火锅、宫廷火锅、外国火锅等。

从用具上看，有一般火锅、鸳鸯火锅、多味火锅、涮锅、暖锅、冷锅、干锅等。

从风味上看，有传统家常风味，寻常可见，适应面广；有创新品种，口感新奇，变化多端；有滋补系列，顺应天地，调养五脏等，均可以使人们一饱口福，强身健体，并带人“围炉聚饮欢呼处，百味消融小釜中”、“添来炉火寒威解，味人丹田暖意生”的美好境界中。

<<火锅制作与经营全书>>

内容概要

火锅的制作，从原料加工、调料味碟、汤卤调配等，十分讲究技术，而火锅店的日常管理、连锁经营、文化包装、品牌培育、市场营销、创造效益等更是学问高深。

随着火锅市场的日益火爆、火锅业的不断发展，火锅这一餐饮形式将受到更多投资者的追捧。

如何在市场竞争中立于不败之地，如何经营好火锅店，如何制作出受消费者喜爱的火锅，取得最佳的经济效益，这是所有火锅店经营者及制作者十分关心、急需解决的问题。

李乐清先生的《火锅制作与经营全书》一书，正是为解决这些问题而开出的一剂良方，值得细细一读。

该书涉及面广、内容丰富，包括各类火锅的原料加工、味碟调制、汤卤的制作、配食的使用、开办火锅店进行的市场调查、火锅店经营方式及选择、火锅店的名称标识及招牌设计、火锅店的店堂和厨房布局、火锅店的经营管理、火锅店的市场营销、火锅营养分析及案例等。

对于火锅店开办、经营者及广大火锅制作爱好者，是一本不可多得的好书。

此类关于火锅制作与经营管理相结合的综合性书籍其价值不可低估。

可以说一书在手，开卷有益，收获颇丰。

李乐清先生研究火锅20余年，已出版研究火锅的相关书籍十余本，对各种火锅及制作方法、火锅店的经营管理、火锅行业及其发展有比较深入的研究。

此书正是他多年孜孜不倦、精心研究火锅的结晶，加上他在工作之余勤奋刻苦，写出此书，更是令人敬佩与赞赏。

<<火锅制作与经营全书>>

书籍目录

第一篇 火锅常识篇 第一章 走近火锅世界 第一节 火锅及其演变 第二节 火锅的风味与特点 第三节 火锅常用器具 第二章 火锅的制作与加工技术 第一节 火锅原料的选用与加工 第二节 火锅的基本香料、调料与味型 第三节 火锅的汤卤与味碟调配 第四节 火锅的酒水与配食及其运用 第三章 火锅的营养与卫生 第一节 火锅的营养分析 第二节 火锅的科学食用方法 第三节 火锅的饮食卫生 第二篇 火锅菜谱篇 第一章 传统风味火锅 第一节 传统风味火锅的特点 第二节 传统风味火锅的代表品种及制作 第二章 流行风味火锅 第一节 流行风味火锅的特点 第二节 流行风味火锅的代表品种及制作 第三章 药膳滋补火锅 第一节 药膳滋补火锅的特点 第二节 药膳滋补火锅的代表品种及制作 第四章 西式特色火锅 第一节 西式特色火锅的特点 第二节 西式特色火锅的代表品种及制作 第五章 特色精品火锅 第一节 特色精品火锅的特点 第二节 特色精品火锅的代表品种及制作 第三篇 火锅店开创篇 第一章 对火锅市场的调查、分析 第一节 影响火锅市场的因素分析 第二节 调查火锅市场的切入点 第三节 调查火锅市场的方法运用 第四节 划分火锅市场与定位 第二章 火锅店的类型与经营形式的选择 第一节 火锅店的常见类型 第二节 火锅店的经营形式 第三章 火锅店的科学选址 第一节 火锅店选址的原则 第二节 火锅店的选址 第四章 火锅店的名称设计 第一节 火锅店名称的设计原则 第二节 火锅店的名称设计 第三节 火锅店的标记设计 第五章 火锅店店堂与厨房设计 第一节 火锅店店堂的设计与装修 第二节 火锅店店堂的服务功能设计 第三节 火锅店厨房的设计与布局 第四篇 火锅店经营篇 第一章 火锅店的管理 第二章 火锅店的经营 第三章 火锅店的营销及其方式

<<火锅制作与经营全书>>

章节摘录

第一篇 火锅常识篇 第一章 走近火锅世界 第一节 火锅及其演变 火锅,对于中国人来说是十分熟悉的,不少人为之追逐神往,乐此不疲。

但火锅是什么,却有一番学问与讲究。

其含义需要深入地探究。

火锅,从字面上讲,应该是一词多义,可以指食品,又可以指一种炊具,还可以说是一种烹调方法。许多烹饪辞典的解释都大同小异,通常的解释是,“火锅,又称暖锅,是随锅带火上桌,由食者自烫自食的一种炊、餐结合的器皿”。

由此而派生出来,它又代指食品,如毛肚火锅、海味火锅、山珍火锅、小肥羊火锅等;又可以代指传统的烹调方法,如吃火锅、烫火锅等。

从我国传统的菜肴品种看,火锅菜肴同涮锅、砂锅等的关系十分密切,其渊源可以说是一脉相承。早在唐代就有“涮锅”出现,而清代,宫廷中曾经摆过1500多个火锅宴会,是我国餐饮史上的一项壮举。

相比较,砂锅菜比较古老,它一般能够较好地保持菜肴的色、香、味,是一种多汤菜肴,主料酥烂、滑嫩。

汤汁鲜美。

涮锅菜肴是容器中的汤被烧开,先加入“锅底”(如山珍海味),然后将切成片的主料(如牛羊肉)放入涮片刻,蘸调料食用,非常接近火锅。

而火锅是将汤汁熬好,一般只用一种原料(或不用料)做汤的“锅底”,大部分原料加工好,码入盘中,自行烫食,蘸味碟食用。

这几种菜肴的共同点是,有火、有汤,荤素原料一起烫或涮食。

<<火锅制作与经营全书>>

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>