

<<饮食业基础知识>>

图书基本信息

书名：<<饮食业基础知识>>

13位ISBN编号：9787504559296

10位ISBN编号：7504559296

出版时间：2007-3

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：卢红华

页数：154

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>

## <<饮食业基础知识>>

### 前言

为了更好地适应全国中等职业技术学校烹饪专业的教学要求，劳动和社会保障部教材办公室组织全国有关学校的职业教育研究人员、一线教师和行业专家，对中等职业技术学校烹饪专业教材进行了修订。

这次教材修订工作的重点主要有以下几个方面。

第一，坚持以能力为本位，重视实践能力的培养，突出职业技术教育特色。

根据烹饪专业毕业生所从事职业的实际需要，合理确定学生应具备的能力结构与知识结构，对教材内容的深度、难度作了较大程度的调整。

同时，进一步加强实践性教学内容，以满足企业对技能型人才的需求。

第二，根据餐饮行业发展，合理更新教材内容，尽可能多地在教材中充实新知识、新方法、新设备和新工艺等方面的内容，力求使教材具有鲜明的时代特征。

同时，在教材编写过程中，严格贯彻国家有关技术标准的要求。

第三，努力贯彻国家关于职业资格证书与学历证书并重、职业资格证书制度与国家就业制度相衔接的政策精神，力求使教材内容涵盖有关国家职业标准（中级）的知识和技能要求。

第四，在教材编写模式方面，尽可能使用图片、实物照片或表格形式将各个知识点生动地展示出来，力求给学生营造一个更加直观的认知环境。

同时，针对相关知识点，设计了很多贴近生活的导入和互动性训练等，意在拓展学生思维和知识面，引导学生自主学习。

本套教材可供中等职业技术学校烹饪专业使用，也可作为职工培训教材。

本次教材的修订工作得到了北京、河南、江苏、浙江、湖南、山东、四川、广东等省、直辖市劳动和社会保障厅（局）及有关学校的大力支持，在此我们表示诚挚的谢意。

《饮食业基础知识（第二版）》的主要内容有：饮食业概述，饮食企业的组织结构，饮食业市场营销策略，菜单策划与设计，采购、验收、贮藏与发放，厨房生产与管理，餐厅服务和管理，饮食成本核算与控制等。

本书由卢红华、王倩、王爱明、叶军编写，卢红华主编；赵子余审稿。

## <<饮食业基础知识>>

### 内容概要

本书的包括饮食业概述，饮食企业的组织结构，饮食业市场营销策略，菜单策划与设计，采购、验收、贮藏与发放，厨房生产与管理，餐厅服务和管理，饮食成本核算与控制等。

本书可供中等职业技术学校烹饪专业使用，也可作为职工培训教材。

本套教材可供中等职业技术学校烹饪专业使用，也可作为职工培训教材。

## <<饮食业基础知识>>

### 书籍目录

第1章 饮食业概述 § 1-1 饮食业的概念、分类及在国民经济中的地位 § 1-2 饮食业的特点与经营特性 § 1-3 我国饮食业的现状与现代饮食业的发展趋势 § 1-4 饮食企业的店址选择与整体设计  
第2章 饮食企业的组织结构 § 2-1 饮食企业组织结构的设置原则 § 2-2 饮食企业的机构设置  
第3章 饮食业市场营销策略 § 3-1 饮食业市场调研及分析 § 3-2 饮食业市场营销策略  
第4章 菜单策划与设计 § 4-1 菜单的功能、种类与实施形式 § 4-2 菜品的策划及选择 § 4-3 菜单的定价原则、策略及方法 § 4-4 菜单内容、布局及装潢设计  
第5章 采购、验收、贮藏与发放 § 5-1 采购 § 5-2 验收 § 5-3 贮藏和保管 § 5-4 发放  
第6章 厨房生产与管理 § 6-1 厨房生产的特点、地位和作用 § 6-2 厨房的组织结构 § 6-3 厨房布局 § 6-4 厨房设备 § 6-5 厨房生产业务 § 6-6 厨房管理  
第7章 餐厅服务和管理 § 7-1 餐厅的概念、种类、布局及室内环境 § 7-2 餐厅的设备和用具 § 7-3 餐厅服务 § 7-4 餐厅管理  
第8章 饮食成本核算与控制 § 8-1 饮食成本核算的概念、意义和作用 § 8-2 饮食产品成本核算 § 8-3 饮食产品价格的核算 § 8-4 饮食成本的控制  
附件 职业素养与规划

## &lt;&lt;饮食业基础知识&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：国内饮食业的分类主要是为了便于进行餐厅评估、方便督导而形成的，大致可分为旅游饭店、餐厅、自助餐和快餐业、冷饮业、摊贩五大类，现将各类饮食业的主要内容及特色分述如下：1. 旅游饭店旅游饭店可分为国际旅游饭店和一般旅游饭店，其中国际旅游饭店除了为国外访客提供住宿上的需求外，还以其高雅的格调、精美的餐具和完善的服务等，吸引大量本地的客源，加上饭店的场地大、设备齐全、员工专业水准高，因此，可同时兼具美食宴会、婚丧喜庆、展示会议等功能，充分发挥饮食业的边际效用，引导饮食潮流的盛行。

2餐厅餐厅是指外食者正式用餐的场所。

一般餐厅依产品口味的不同，可分为中餐厅、西餐厅，其特征如下：（1）中餐厅我国幅员辽阔，民族多，民俗殊异，往往基于地理、气候、风俗、民情、经济等因素，塑造了多样的文化性格，形成了独特的饮食习惯与奇妙的烹饪方法，有所谓的“南甜、北咸、东辣、西酸”，随地域而变化万端，各地区均形成自己独特的菜系，且既有小吃，又有大菜，如川菜、鲁菜、浙菜、粤菜、皖菜、苏菜，湘菜、滇菜、京菜、东北风味等，不一而足。

（2）西餐厅西餐厅的定义是指装潢西化，提供以西式服务为主的服务方式，供应欧美饮食的餐厅（见图1-1）。

为方便大量不熟悉西餐的消费者，大部分的西餐厅都供应套餐（见图1-2），例如A餐和B餐，其用餐顺序大致是汤、沙拉、主菜、甜点及最后的饮料。

有些西餐厅为吸引更多的客人，甚至还会供应排骨饭、鸡腿饭等中式菜品让客人选用。

西餐在我国正日趋普及。

国内大多数西餐厅都摒弃了特别讲究的传统餐饮礼仪。这种经营方式使西餐休闲娱乐的性质大于正餐的性质。

<<饮食业基础知识>>

编辑推荐

《饮食业基础知识(第2版)》书由卢红华、王倩、王爱明、叶军编写，卢红华主编；赵子余审稿。

<<饮食业基础知识>>

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>