

<<宴席设计与配菜制作>>

图书基本信息

书名：<<宴席设计与配菜制作>>

13位ISBN编号：9787504740724

10位ISBN编号：7504740721

出版时间：2012-2

出版时间：中国物资出版社

作者：王晓强，陈景震 主编

页数：192

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>

<<宴席设计与配菜制作>>

内容概要

宴席设计与宴席菜品制作是烹调师、餐饮服务管理人员必须了解和掌握的一门专业知识，也是大、中专院校相关专业的必修课。

2010年，在雀巢食品有限公司与广州白云工商高级技工学校共同举办的“感恩宴”烹饪大赛上，许多专家和酒店经营管理人员都提出，希望加强酒店管理专业学生宴席设计(如宴席服务技能、菜单设计、场景设计、宴席菜品制作等)相关知识的学习，同时也对现有的教材、书籍提出了许多修订意见，并且希望有学校牵头、企业协助共同开发设计教材和教学内容，共同培养专业技能型人才。

《宴席设计与配菜制作》一书是由广州白云工商高级技工学校旅游与酒店管理系陈景震、王晓强两位老师执笔，在广东地区多家酒店协助下共同完成的。

广州白云工商高级技工学校旅游与酒店管理系是烹调师的摇篮，其酒店专业是省级名优专业，这里走出过多位全国知名的“粤菜名师”。

陈景震老师和王晓强老师都有丰富的餐饮从业经验，陈景震老师曾获“粤菜名师”、“广东省技术能手”称号。

为确保本书资料的真实性，书中配菜部分均由陈景震老师亲手制作、拍照、整理完成，是不可多得的专业资料。

本书系统总结了近年来烹饪教学和校企合作过程中的经验体会和科研成果，对宴席设计与宴席菜品制作由浅入深、全面系统地进行分析讲解，实用性比较强；本书对重点内配备了丰富的图片资料，直观易懂，操作性比较强；本书还是精品课程配套教材，配套资源比较丰富。

本书既可作为大、中专院校及中、高等职业学校的教材，应用于教学，也可作为专业人员的参考书籍，长期保存；既能满足初学者求知的需求，也能满足广大专业人员探索、求新的需要。

<<宴席设计与配菜制作>>

作者简介

王晓强，国家高级点心师，1996年起从事餐饮工作，主要任职于广州市及珠三角地区各星级酒店，先后担任生产技术部门经理、市场营销部经理、食品厂生产厂长等职务，在餐厅设计、生产管理、商务接待等方面都有丰富的经验。

2008年起从教于广州白云工商高级技工学校旅游与酒店管理系。

<<宴席设计与配菜制作>>

书籍目录

- 第一章 宴席基础知识
 - 第一节 宴席的概念和发展
 - 第二节 宴席的分类与规格
 - 第三节 我国历代著名宴席简介
- 第二章 宴席菜品与菜单设计
 - 第一节 宴席菜品的设计原则
 - 第二节 宴席菜品的构成
 - 第三节 宴席菜品的命名
 - 第四节 宴席菜单设计
- 第三章 宴席菜单设计实例
 - 第一节 国宴菜单
 - 第二节 特色宴席与商务宴席菜单
 - 第三节 喜庆宴席菜单
 - 第四节 节日宴席菜单
- 第四章 宴会场景及餐台设计
 - 第一节 宴会场景设计
 - 第二节 宴会餐台设计
- 第五章 宴席酒水与餐具设计
 - 第一节 宴席用酒的类别
 - 第二节 宴席酒水的设计与服务要求
 - 第三节 宴席餐具设计要求
- 第六章 宴席服务设计
 - 第一节 中餐宴席服务程序
 - 第二节 西餐宴席服务程序
 - 第三节 宴会特殊情况的处理
- 第七章 宴席成本与质量控制
 - 第一节 宴席菜点成本与售价计算
 - 第二节 宴席成本控制
 - 第三节 宴席菜点的质量控制
- 第八章 宴席配菜实例(粤菜)
 - 第一节 粤菜配菜知识
 - 第二节 宴席配菜制作(1)——拼盘、烧卤味
 - 第三节 宴席配菜制作(2)——热菜
 - 第四节 宴席配菜制作(3)——汤羹、单尾
- 参考文献

<<宴席设计与配菜制作>>

编辑推荐

《宴席设计与配菜制作》系统总结了近年来烹饪教学和校企合作过程中的经验体会和科研成果，对宴席设计与宴席菜品制作由浅入深、全面系统地进行分析讲解，实用性比较强；《宴席设计与配菜制作》对重点内配备了丰富的图片资料，直观易懂，操作性比较强；《宴席设计与配菜制作》还是精品课程配套教材，配套资源比较丰富。

<<宴席设计与配菜制作>>

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>