

<<菜点酒水知识>>

图书基本信息

书名：<<菜点酒水知识>>

13位ISBN编号：9787563715350

10位ISBN编号：7563715355

出版时间：2007-9

出版时间：旅游教育出版社

作者：贺正柏

页数：283

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>

<<菜点酒水知识>>

内容概要

近年来,随着我国经济的繁荣发展,饭店业和餐饮业也取得了蓬勃的发展。截至2006年年底,我国的星级饭店已达1.4万余家,经济型饭店和特色主题饭店也异军突起,饭店的发展呈现出百花齐放的繁荣景象。

《菜点酒水知识》是为了培养饭店业所需的职业经理人、点菜师而编写的教材,知识准确、实用性强、通俗易懂,便于读者掌握和学习。

《菜点酒水知识》与其他同类型教材相比,具有以下特点: (1) 在书在结构体系上进行了大胆的尝试,对中国菜和外国菜以及菜点开发与创新,有自己独到的见解。

(2) 对重要专业术语、菜点酒水名称均配有英文注解,便于读者学习。

(3) 《菜点酒水知识》作者既具有丰富的烹饪实践经验,又有从事多年的餐饮教学工作经历,因此,《菜点酒水知识》理论联系实际,对学生的实践具有较强的指导作用。

(4) 《菜点酒水知识》配有相关课件,便于教学。

需要者请与旅游教育出版社发行部联系相关下载事宜。

<<菜点酒水知识>>

书籍目录

第一章 烹饪概述第一节 烹饪的意义第二节 烹饪原料第三节 烹饪技术第四节 菜品命名第五节 筵席菜肴第二章 中国菜第一节 中国菜概述第二节 四大菜系第三节 其他菜系第四节 地方风味菜第五节 中式面点第三章 外国菜第一节 西餐概述第二节 法国菜第三节 俄罗斯菜和意大利菜第四节 其他国家菜第五节 西式面点第四章 菜点开发与创新第一节 菜肴创新第二节 现代快餐第三节 药膳第四节 茶膳第五章 饮料概述第一节 饮料分类第二节 酿酒原理第六章 软饮料第一节 茶第二节 咖啡、可可第三节 无咖啡因饮料第四节 软性饮料与混合饮料制作第七章 蒸馏酒第一节 中国白酒第二节 白兰地第三节 威士忌第四节 其他蒸馏酒第八章 酿造酒第一节 葡萄酒第二节 啤酒第三节 中国黄酒第九章 配制酒第一节 中国配制酒第二节 外国配制酒第三节 中外鸡尾酒附录附录一：饮食服务业职业道德附录二：饮食习俗附录三：鸡尾酒调制实例主要参考书目

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>