

<<饭店餐饮管理>>

图书基本信息

书名：<<饭店餐饮管理>>

13位ISBN编号：9787563719662

10位ISBN编号：7563719660

出版时间：2010-7

出版时间：旅游教育出版社

作者：陈增红 编

页数：250

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>

<<饭店餐饮管理>>

内容概要

本教材根据国内外饭店餐饮发展现状，按照高等职业教育培养高素质技能型人才的总体要求，本着“以学生为主体，以项目为载体，以实训为手段，突出能力目标”的原则，以“工学结合”为切入点撰写而成。

在内容选取上，融入当前行业的需求和最新变化，坚持理论与实际紧密结合，充分体现专业特点。本教材共分七章：第一章餐饮概述(陈增红、唐志国编写)、第二章中餐服务与管理(王莉、杨佳丽编写)、第三章西餐服务与管理(牟青编写)、第四章宴会设计(秦娜编写)、第五章厨房生产管理(赵建民编写)、第六章餐饮服务质量管理(马继明编写)、第七章餐饮销售管理(周彦编写)：每章都设有课前导读、学习目标、案例分析、思考与练习、相关链接、参考资料等，内容全面、系统、新颖，具有较强的可操作性；在便于学生学习和巩固所学内容的同时，融知识性、技术性、实用性于一体，既培养学生的服务技能，又培养学生掌握运用所学知识 with 技能创造性地独立从事相关专业工作的能力，为学生将来的发展奠定一定的基础。

<<饭店餐饮管理>>

书籍目录

第1章 餐饮概述 课前导读 学习目标 第一节 餐饮业的发展及特点 一、餐饮业的发展 二、餐饮业发展的趋势 三、饭店餐饮的特点 第二节 餐饮部的组织机构 一、组织机构设置的原则 二、餐饮部组织机构的设置 第三节 饭店职业经理人的素养 一、饭店职业经理人的概念 二、饭店职业经理人的素养 思考与练习 案例分析第2章 中餐服务与管理 课前导读 学习目标 第一节 中餐简介 一、中国菜的特点 二、中国菜的分类 三、中餐厅的分类及服务特点 第二节 中餐服务基本技能 一、托盘 二、斟酒 三、餐巾折花 四、中餐摆台 五、上菜、分菜 第三节 中餐服务程序 一、早餐服务程序 二、宴会服务程序 三、零点餐厅午、晚服务流程 思考与练习 案例分析第3章 西餐服务与管理 课前导读 学习目标 第一节 西餐概述 一、西餐的定义及发展简史 二、西餐的特点 三、西餐的主要菜系及特点 四、西餐的上菜顺序及名菜名点 五、西餐菜品与酒水的搭配 第二节 西餐餐具 一、西餐餐具的分类 二、西餐餐具的摆放 第三节 西餐服务方式 一、法式服务 二、俄式服务 三、美式服务 四、英式服务 五、大陆式服务 六、自助餐服务 第四节 咖啡厅服务与管理 一、西餐早餐服务 二、咖啡厅西餐零点服务 三、客房送餐服务 第五节 西餐扒房服务与管理 一、餐前准备 二、餐中服务 三、餐后服务 四、扒房午、晚餐服务注意事项 第六节 西餐宴会服务与管理第4章 宴会设计第5章 厨房生产管理第6章 餐饮服务质量管理第7章 餐饮营销管理、主要参考目录

章节摘录

菜点质量的感官评定主要是通过人们的视觉（眼）来检验菜点的色泽、形态、盛器，通过味觉（舌）来品尝菜点的味道，通过嗅觉（鼻）来辨别菜点的气味，通过听觉（耳）来鉴别菜肴是否达到了应有的声响要求等。

（一）菜点的色泽 中餐菜点历来把菜点本身的色泽看成评定菜点质量的一个重要指标。菜点的颜色确实是吸引消费者的第一感官指标，人们往往是通过视觉对食物质量进行第一步鉴定的。

首先，菜点的色泽是否符合菜点应有的自然色彩，是判断菜点是否新鲜的关键指标。不新鲜的食品原料大多都会失去原有的新鲜色泽。

其次，菜点的“色泽”能给客人以先入为主、先声夺人的效果，如果一款原料高档的菜肴，没有应有的色彩，看上去会黯淡无光，肯定无法从视觉上把客人的兴趣调动起来。

再次，菜点的色泽搭配得是否和谐，还是用来判断菜点艺术表现力的重要内容，这也是体现菜点艺术价值的重要方面。

菜点的颜色一般来自于两个方面，一是由动、植物组织中天然产生的色素形成的。如水果和蔬菜中的胡萝卜素、叶绿素和花黄色素等。

二是厨师在菜点生产过程中加入一定量的天然色素或人工合成的食用色素，使产品达到一般可以接受的水准，如黄油、冰激凌、红烧肉等。

对于菜点的色泽运用，没有固定的标准，但以自然色为佳，使菜肴呈现出清新天然的特征，同时色泽的搭配还要适应季节的变化，合乎时宜，给人以赏心悦目、色彩鲜明的感觉。

（二）菜点的香气 菜点的香气，是指菜肴、面点本身散发飘逸出的各种芳香的气味。

食物的香味能增进进餐的快感，这些味型不同的芳香气味，能使人食欲大增。

同时，菜点的香气还是人们进食时用来判别菜点品质好坏的标准之一。

新鲜的食品原料一般都有独特的气味，或清香，或脂香，或鲜香。

所以，大部分客人进餐时总是要先闻一闻菜点的气味，再品尝其味道。

另外，气味还有某种奇妙的效果，某种特别的气味往往能引起人们对遥远旧事、童年等的回忆。

因此，当许多久居海外的华侨品尝到散发着浓浓家乡香味的菜点、小吃的时候会倍感亲切。

著名的已故国画大师李苦禅先生青年时曾在杭州从师学画，三十年后在北京曾画过一幅名叫“莲蓬图”的画卷，画卷上题有“昔日西湖剥莲子，至今留得指头香”的诗句。

三十年前的西湖莲子之香三十年后犹在指间飘香，香气的艺术感染力由此可见一斑。

· · · · · ·

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>