

<<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：9787811144178

10位ISBN编号：7811144174

出版时间：2007-6

出版时间：电子科技大学

作者：贺正柏，祝红文主

页数：194

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

本课程是中等职业学校旅游服务与管理专业的一门主干专业课程。

主要内容包括中国菜、外国菜、创新菜点、饮料概述、软饮料、蒸馏酒、酿造酒、配制酒等内容。通过对饮食的起源与发展和食品制作与消费过程中的一般技术、科学、艺术，以及消费过程中所形成的基本观念、制度、习俗、礼仪、规范等内容的学习，达到提高学生的旅游素养的目的。

《中等职业教育国家“十一五”规划教材·旅游服务与饭店管理专业：菜点酒水知识》内容丰富，案例生动活泼，适合作为各中等职业学校、中等专科学校、高等职业学校（三年中专+两年大专）、成人高校以及民办高校的相关专业的通用教材，也可以作为有关人员的岗位培训教材或作为社会读者的自学读物。

<<菜点酒水知识>>

书籍目录

第一章 中国菜第一节 中国菜概述一、中国菜流派二、中国菜特点三、中国菜分类第二节 四大菜系一、四川菜系二、山东菜系三、江苏菜四、广东菜系（粤菜）第三节 其他菜系一、安徽菜二、湖南菜三、上海菜四、北京菜第四节 地方风味菜一、少数民族菜二、孔府菜三、满汉全席四、谭家菜第五节 药膳一、中国药膳的起源和发展二、中国药膳的类别三、中国药膳的特点四、药膳的制作与烹调五、药膳的适用范围六、常见药膳配方七、食用药膳的注意事项【本章小结】【思考与练习】第二章 外国菜第一节 西餐概述一、西餐组成二、西餐特点三、西餐分类四、西餐进餐礼仪五、西餐饮食习俗第二节 法国菜一、法国菜概述二、法国菜的历史三、法国菜烹饪原料四、法国菜的风味特点五、著名法国菜第三节 俄罗斯菜和意大利菜一、俄罗斯菜二、意大利菜第四节 其他国家菜一、日本菜二、印度菜三、清真菜【本章小结】【思考与练习】第三章 中西面点第一节 中式面点一、中式面点概述二、宴席面点三、历史名点第二节 西式面点一、面包二、蛋糕三、酥点四、西式甜点、面点介绍【本章小结】.....第四章 创新菜点第五章 饮料概述第六章 软饮料第七章 蒸馏酒第八章 酿造酒第九章 配制酒附录 饮食服务业职业道德参考文献

<<菜点酒水知识>>

编辑推荐

本课程是中等职业学校旅游服务与管理专业的一门主干专业课程。

其主要任务是：通过对饮食的起源与发展和食品制作与消费过程中的一般技术、科学、艺术，以及消费过程中所形成的基本观念、制度、习俗、礼仪、规范等内容的介绍，来提高学生的旅游素养。

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>