

《菜单与宴席设计》

书籍信息

版次：2

页数：

字数：

印刷时间：2009年02月01日

开本：16开

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787563712908

丛书名：全国烹饪专业规划教材

内容简介

本书共分九章，包括：概述，菜单与宴席的设计原则与要求，零点菜单与菜品设计，套餐菜单与菜品设计，特色餐厅菜品与菜单设计，特种餐菜单与菜品设计，宴席菜单与菜品设计，美食节菜单与菜品的设计，菜品定价等。考虑到本书的读者对象是烹饪专业学生，他们将来的工作岗位多在后厨，而根据目前我国餐饮业的机构设置和任务分配情况，一般宴会设计的任务主要由宴会部等前后部门来完成，烹饪专业学生将来从事宴会设计的机会不多。所以，本书重点放在菜单和菜品的设计上，关于宴席的设计，本书只作简单介绍。

本书在编写形成和内容上体现了弹性学制的要求，摒弃了传统的重理论、轻实践的模式，采用模块组合的方法，以满足不同学校、不同专业、不同学制、不同地域的教学实际需要。教材中各章节内容既相对独立，又相互交叉，把理论知识与操作等内容有机地结合起来，深入浅出，由易入难，按学生的认识规律和操作顺序排列，方便教学。

目录

第1章 概述

第一节 菜单与宴席设计的起源与发燕尾服

一、起源阶段

二、形成阶段

三、发展阶段

四、成熟阶段

五、改革创新阶段

第二节 菜单与宴席设计的特点与作用

一、菜单与宴席设计的特点

二、菜单与宴席设计的作用

第三节 菜单与宴席的分类与命名

一、菜单与宴席的分类

二、菜单与宴席的命名

第2章 菜单与宴席设计的原则与要求

第一节 菜单与宴席的设计原则

一、以客人需求为中心

二、以经营特色为重点

三、以客观因素为依据

四、以尽善尽美为目标

第二节 菜单与宴席的设计要求

一、原米选用的多样性

二、烹调方法的多种性

- 三、调和滋味的起伏性
- 四、菜肴色彩的协调性
- 五、菜肴形状的不同性
- 六、菜肴质感的差异性
- 七、菜肴品种的比例性
- 八、菜肴组合的科学性

第三节 菜单与宴席的设计程序

- 一、确定菜单类别
- 二、确定菜单规格
- 三、确定菜品原料
- 四、确定菜品名称
- 五、确定菜品价格
- 六、确定菜单制作

第3章 零点菜单与菜品设计

第一节 零点菜单的种类与特点

- 一、零点菜单的种类
- 二、零点菜单的特点

第二节 零点菜单的设计要求与方法

- 一、零点菜单的设计要求
- 二、零点菜单的设计方法

第三节 制作零点菜肴的注意事项

- 一、抓好烹饪原料的采购工作
- 二、抓好烹饪原料的加工、切配工作
- 三、抓好菜肴的烹调工作

第4章 套餐菜单与菜品设计

第一节 普通套餐的设计

- 一、普通套餐的特点
- 二、普通套餐的设计要求
- 三、普通套餐的设计方法
- 四、制作普通套餐菜单的注意事项

第二节 团体套餐设计

- 一、团体套餐的设计特点
- 二、团体套餐的设计要求
- 三、团体套餐菜单的设计方法
- 四、团体套餐的菜单设计事项

第5章 特色餐厅菜品与菜单设计

第一节 快餐店菜品与菜单设计

- 一、快餐店菜品的特点
- 二、快餐店菜品的设计要求

.....

第6章 特种餐菜品与菜单设计

第7章 宴席菜品与菜单设计

第8章 美食节菜单与菜品的设计

第9章 菜品定价

参考书目

后记

在线试读部分章节

第1章 概述

学习目标

了解菜单与宴席设计的起源与发展

掌握菜单与宴席设计的特点与作用

掌握菜单与宴席的分类方法

了解菜单与宴席的命名

菜单与宴席设计，是餐饮企业根据经营项目、用餐对象、饮食习惯及要求，设计出不同类别、规格的饮食菜单并加以制作的过程。

我国的烹饪文化历史悠久，博大精深，驰誉世界。历代名厨名师无一不是设计宴席和制作菜品的高手，为后世留下了许多独具风格、脍炙人口的菜肴、菜单。这些菜蕴涵着中国的饮食文化、科技和艺术，是一笔弥足珍贵的文化遗产。随着我国国民经济的发展，人民生活水平的不断提高，国际、国内的交流日益频繁，人们对餐饮业的要求越来越高，一份好的菜单与宴席设计既可以作为餐饮企业与顾客交流的工具，宣传产品种类，塑造企业形象，吸引顾客消费，又可以作为餐饮企业的工作文件和员工工作指南，提高餐饮企业的竞争力，提高餐饮企业的经济效益，同时还是衡量厨师或餐饮管理者水平的重要标志。

……

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www.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)