

## <<菜单设计>>

### 图书基本信息

书名：<<菜单设计>>

13位ISBN编号：9787030285027

10位ISBN编号：7030285026

出版时间：2010-9

出版时间：科学出版社

作者：沈涛，彭涛 主编

页数：212

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>

## &lt;&lt;菜单设计&gt;&gt;

## 前言

近年来,高等职业教育受到世界各国的普遍重视,我国的经济建设也越来越凸显出对技术应用型和高技能人才的需求。

为此,我国将发展高等职业教育作为实现我国优化人才结构、促进人才合理分布、推动经济建设的战略措施。

为满足社会对技术应用型和高技能人才的需求,我国的高等职业教育近几年实现了跨越式发展,办学规模不断扩大,办学思路日益明确,办学形式日趋多样化,取得了显著的办学效益和社会效益。

中国的高等职业餐旅管理与服务类专业教育,一方面,尽管在20世纪80年代才形成规模发展,但积累了许多成功的经验。

但另一方面,由于起步晚、基础差,在发展中还存在不少问题,主要集中在四个方面:第一,培养目标不够明确;第二,课程体系不够科学;第三,教学方式比较落后;第四,教学设施明显不足。

中国高等职业餐旅管理与服务教育要实现可持续发展,需要树立以市场为导向的新思维,实现观念上的四大结合:第一,实现服务社会与服务市场的结合;第二,实现学科建设与市场的结合;第三,实现追求规模与追求规格的结合;第四,实现政府供给与社会供求的结合。

以实现在优化人才培养机制、优化专业和课程设置、优化教学内容和教学过程、改革教学管理等方面有所创新。

教材建设是优化教学内容和教学过程、提高高等职业餐旅管理与服务类专业教育教学质量的重要环节,而如何打破传统的教学内容和教学方法,使之适合高等职业教育的特点,更是迫切需要进行深入研究和实践的。

“高职高专餐旅管理与服务类专业”系列教材是2006~2010年教育部高等学校高职高专餐旅管理与服务类专业教学指导委员会组织一批双师型的教师,在对当前高职高专餐旅管理与服务类专业的教材和教学方法、教学内容进行充分调查研究、深入分析研究的基础上编写的。

本套教材以理论知识为主体,以应用型职业岗位要求为中心,以素质教育、创新教育为基础,以学生能力培养为本位,力求突出以下特色:(1)理念创新:秉承“教学改革与学科创新引路,科技进步与教材创新同步”的理念,根据新时代对高等职业教育人才的需求,体现教学改革的最新理念,使本套教材内容领先、思路创新、突出实训、成系配套。

(2)方法创新:摒弃“借用教材、压缩内容”的滞后方法,专门开发符合高职特点的“对口教材”。

在对职业岗位所需求的专业知识和专项能力进行科学分析的基础上,引进国外先进的课程开发方法,以确保符合职业教育的特色。

## <<菜单设计>>

### 内容概要

《菜单设计》包括八章内容，对菜单设计进行了系统介绍，范围涵盖菜单内容、各种菜单设计的技巧。

具体编写时，先介绍有关菜单知识和菜单设计知识。

再分别介绍单点菜单、套餐菜单、中式筵席菜单、西式筵席菜单以及特殊菜单的设计方法与技巧。

作为一种尝试，在编写中较充分地融入了横向和纵向的经验知识和理论。

使学生掌握和了解餐饮行业菜单设计的技巧和方法。

最后介绍菜单的制作与评估，将教学目标落实到制作出适宜的菜单。

《菜单设计》不仅适用于高职高专餐旅管理与服务类专业学生，也可以作为社会从业人员的参考用书。

## &lt;&lt;菜单设计&gt;&gt;

## 书籍目录

序言

前言

第一章 概述

第一节 菜单的定义与起源

第二节 菜单的作用与特点

第三节 菜单的种类

第二章 菜单设计的原则与要求

第一节 菜单的设计原则

第二节 菜单的设计要求

第三节 菜单的设计程序

第三章 单点菜单设计

第一节 单点菜单的种类与特点

第二节 单点菜单的设计要求与方法

第三节 制作单点菜单的注意事项

第四章 套餐菜单设计

第一节 普通套餐的设计

第二节 营养套餐菜单设计

第三节 团体餐设计

第四节 食堂套餐菜单设计

第五章 中式筵席菜单设计

第一节 中式筵席知识

第二节 中式筵席的分类

第三节 有关筵席的名词术语

第四节 中式筵席菜单的设计与制作

第五节 中式筵席具体形式

第六章 西式筵席菜单设计

第一节 西式筵席概述

第二节 西式筵席菜单的设计与制作

第三节 西式筵席菜单设计实例

第七章 特殊菜单设计

第一节 会所菜单设计

第二节 快餐菜单设计

第三节 美食节菜单设计

第八章 菜单的制作与评估

第一节 菜单的制作

第二节 菜单的评估

主要参考文献

## &lt;&lt;菜单设计&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：6.品质设计产品品质代表一个餐饮企业的竞争层面。

同样的菜点，“鱼香肉丝”，一个小餐馆要求猪肉丝选料只要是瘦肉，刀工要求只要切成丝就行，而一个品质企业则要求猪肉丝选料必须是猪里脊，刀工要求是均匀的肉丝（8cm×0.3cm×0.3cm）。企业不一样，其品质要求也会完全不一样。

在菜单设计过程中，产品品质要根据企业价值定位进行合理设计，方能达到经营目的。

7.菜名设计菜肴命名应力求名符其实，反映菜肴的全貌和特色以便顾客选用；菜名的音韵要和谐、文字要简练，以便于记忆和传诵；菜名既要朴实明朗，又要工巧含蓄。

中式菜名大致可分为两大类：一类是写实性菜名，就是菜名要能直接如实地反映构成菜肴的原料、成菜的烹调方法、菜肴的色香味形、原产地或创始人等情况，使人一见菜名就能了解其概貌及特点，如东坡肉、泡椒墨鱼仔等。

另一类是寓意性的菜名。

此类菜名撇开菜肴的具体内容而富有诗情画意，它不仅悦人耳目，投人所好，还可吟咏玩味。

例如，寿宴上的“寿比南山”则是用雕刻的寿星托着一个寿桃点缀而做成的菜，可谓音义双关，寓情于礼。

好的菜品名字有助于顾客了解菜品，有助于企业和顾客之间的思想沟通，有助于企业品牌形象发扬光大。

例如，成都“大蓉和”餐厅创制的菜品“开门红”具有菜如其名，色红艳丽，故其会红遍全中国；北京“沸腾鱼乡”的“沸腾鱼”，前身叫“辣子鱼”，在全国大多川菜店中都卖过，但由于其“辣”字限制了大量消费群体，改名为“沸腾鱼”后，改变了消费者注意点，以菜品的独特动感和味觉征服消费者，随即红遍全中国。

<<菜单设计>>

编辑推荐

《菜单设计》：高职高专餐旅管理与服务类专业教材系列,高等教育“十一五”规划教材

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>