

<<现代餐饮管理>>

图书基本信息

书名：<<现代餐饮管理>>

13位ISBN编号：9787301212745

10位ISBN编号：7301212747

出版时间：2012-10

出版时间：北京大学出版社

作者：戴桂宝

页数：248

字数：399000

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>

<<现代餐饮管理>>

内容概要

戴桂宝编写的《现代餐饮管理(第2版)》分四个部分，共计12章。

基础
概述篇，讲述餐饮的发展、餐饮的分类、餐饮组织机构以及餐饮部的重要性。
产销规范篇，从原料的采购至加工烹饪，再到餐饮服务的产销流程作了规范的标准化的陈述。
设计策划篇，针对厨房和餐厅的设计布局、餐厅的文化设计、菜单和台型设计、美食活动的策划作了一系列的说明。
最后的监控管
理篇，讲述了餐饮部在运作过程中的安全卫生、服务质量等方面的控制。
《现代餐饮管理(第2版)》内容紧贴实际，不仅是高校旅游专业、酒店管理专业的学生首选教材，也是社会酒店管理职业经理人、餐饮管理人员的必备书籍。

<<现代餐饮管理>>

书籍目录

目录

第一部分 基础概述篇

第1章 餐饮发展概述

1.1 餐饮概述

1.1.1 餐饮业的基本定义

1.1.2 餐饮业的基本特征

1.2 中外餐饮发展历史

1.2.1 中国餐饮业发展概况

1.2.2 外国餐饮业发展概况

1.3 未来餐饮发展趋势

1.3.1 产品、经营创新化

1.3.2 服务两极化

1.3.3 企业连锁化

1.3.4 设备自动化

第2章 餐饮种类与经营管理

.....

第3章 餐饮部组织机构与职能

第二部分 产销规范篇

第4章 厨房餐厅原材料管理

第5章 厨房生产运行管理

第6章 餐厅服务规范

第三部分 设计策划篇

第7章 厨房餐厅布局设计

第8章 文化建设与菜单设计

第9章 美食卖场策划与台型设计

第四部分 监控管理篇

第10章 结帐规范与成本控制

第11章 生产卫生与安全管理

第12章 合理定员与服务质量的控制

参考文献

章节摘录

公元后，希腊受埃及文化的影响成为欧洲文化的中心。经济的发展带来了丰富的农产品、纺织品、陶器、酒和油。

当时希腊的贵族很讲究饮食，日常食物已经有羊肉、牛肉、鱼类、奶酪、面包和经过填食后足够肥硕的鹅肉等；餐厅服务用具也制作得更加精细，还出现了冷盘手推车，这些都对今天的餐饮业产生了巨大的影响。

大约在公元200年，古罗马的文化和社会高度发达，烹调方式汲取了希腊烹调的精华。古罗马人尤其擅长制作面食，至今意大利的比萨饼和面条仍享誉世界，就餐时人们使用餐巾也是古罗马人引入餐馆的。

除此之外，在餐馆的餐桌上放置玫瑰花，重大宴会时叫报每道菜菜名的做法等，也是古罗马人最早在餐厅运用。

2.中世纪 中世纪法国的诺曼底入侵占了大英帝国，使当时说英语的人们在生活习惯、语言和烹调方法等各方面都受到法国人的影响。

1183年，伦敦出现了第一家出售以鱼类、牛肉、鹿肉、家禽为原材料制作菜肴的小餐馆。

至公元16世纪末为止，意大利几乎已具备了现在意大利菜肴所使用的原材料，其中包括引自世界各国与新大陆的材料，其烹饪技术以及饮食习惯也已基本定型。

公元16-17世纪，意大利的烹调方法传到法国后，由于历史上路易王朝中好几位国王对西餐烹饪、服务的重视和讲究，使得法式餐具有宫廷华贵、高雅的气度与风格。

3.中世纪后 1650年英国牛津出现第一家咖啡厅，此后咖啡厅雨后春笋般地接连出现，到1700年仅伦敦就有200余家。

1765年法国巴黎出现了第一家法式餐厅，当时这家餐厅都已具备了当代西餐厅的很多条件。18世纪以来，法国涌现了许多著名的西餐烹饪大师，这些大师们设计并制作了许多著名的菜肴，至今都在扒房菜单上受到顾客的青睐。

由于法国有好的材料、好的厨师、好的烹饪环境和好的美味欣赏者，使得西餐的发展达到了极高程度。

当今法式西餐的选料、烹饪，甚至法式西餐的服务在全世界都无人可及。

1920年，美国开始了汽车窗口饮食服务。

1950年以后，西式快餐首先在美国发展起来，而后遍及世界。

直到当今的西餐更讲究营养、卫生与实用性。

.....

<<现代餐饮管理>>

编辑推荐

《普通高等教育“十二五”规划教材·全国高职高专规划教材·旅游系列：现代餐饮管理（第2版）》内容紧贴实际，工作步骤明了清晰；知识点全面，表述完整规范，可读性强；符合餐饮运行规律，强化职业能力的养成；作者为餐饮界权威人士，有丰富的教学和实践经验。

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>