

<<快餐食品>>

图书基本信息

书名：<<快餐食品>>

13位ISBN编号：9787501928866

10位ISBN编号：750192886X

出版时间：2000-8

出版时间：中国轻工业出版社

作者：高福成

页数：473

字数：394000

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>

<<快餐食品>>

内容概要

由于现代生活节奏加快，时间越来越宝贵，而且食品加工技术在不断进步，家庭厨房劳动日益社会化，节约了原料与能源，再者由于工作条件的限制，使快餐食品日益为社会所欢迎。

在经济发达国家中从事各项工作的人员绝大多数中午均食用快餐食品。

中国快餐业的发展是由社会进步与经济发展决定的，是人民生活水平提高与生活方式改变的迫切需要，是人们为了适应市场经济建设，工作与生活节奏加快，家庭服务和单位后勤服务走向社会化的必然产物。

发展中国快餐业也是弘扬我国传统饮食文化，实现烹饪工业化与产业化，改善与合理调整饮食结构，提高全民族身体素质的重要任务，是中国实现现代化而赋予饮食业的一项历史使命。

所以，中国快餐业的发展具有重要的现实意义和深远的历史意义。

<<快餐食品>>

书籍目录

绪论 一、快餐食品产生的必然性 二、国内外快餐食品的发展第一章 快餐食品的分类 第一节 快餐食品的种类 第二节 快餐食品的形式第二章 快餐食品的包装 第一节 快餐食品的包装材料 第二节 快餐食品的包装工艺 第三节 快餐食品的包装容器 第四节 快餐食品的新型包装第三章 快餐食品生产技术 第一节 快餐食品的原材料分类 第二节 快餐食品加工工艺 第三节 快餐食品质量标准 第四节 高新技术在快餐食品工业中的应用 第五节 快餐食品加工实例第四章 快餐生产设备体系 第一节 中心厨房 第二节 连锁店 第三节 快餐生产的先进设施第五章 快餐食品的开发设计 第一节 快餐食品的系统设计 第二节 平衡膳食的合理安排和营养食品的设计方法 第三节 电子计算机在食品营养成分含量计算中的应用 第四节 食品加工与营养第六章 快餐食品的生产管理 第一节 原材料的采购 第二节 验收、贮存管理 第三节 生产作业管理第七章 快餐企业综合经营管理 第一节 人事管理 第二节 安全卫生管理 第三节 财务管理 第四节 快餐连锁经营管理第八章 我国发展快餐食品的对策.....主要参考文献附录一 中国快餐业发展纲要附录二 中华人民共和国食品卫生法附录三 食物成分表附录四 我国推荐的每日膳食中营养素供给量附录五 美国推荐的每日膳食中营养素供给量附录六 联合国推荐的每日膳食中营养素供给量附录七 中国居民平衡膳食宝塔附录八 餐饮业食品卫生管理办法

<<快餐食品>>

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>