

<<餐饮产品研发与创新>>

图书基本信息

书名：<<餐饮产品研发与创新>>

13位ISBN编号：9787501985432

10位ISBN编号：750198543X

出版时间：2012-2

出版时间：冯玉珠 中国轻工业出版社 (2012-02出版)

作者：冯玉珠

页数：319

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>

## <<餐饮产品研发与创新>>

### 内容概要

在经济全球化和市场经济日益成熟的情况下，餐饮企业间的竞争日趋激烈，研发与创新将是餐饮企业求生存、谋发展的重要源泉和动力。

《餐饮产品研发与创新》力图从一个全新的角度，在总结和借鉴国内外餐饮企业研发与创新工作先进经验和最佳实践的基础上，把系统论、创新学和管理学有机融为一体，为餐饮企业的研发人员，尤其是高层管理者，在餐饮产品研发与创新工作的战略规划与组织运作方面，提供前瞻性的系统框架与现实性的操作指南。

全书共分10章，主要包括餐饮产品研发与创新理念、餐饮产品研发与创新系统、餐饮产品研发与创新原理、餐饮产品研发与创新人才培养、菜点产品研发与创新、餐饮服务产品的研发与创新、餐饮环境44新设计、宴席研发与创新、餐饮文化开发与创新、餐饮新产品的营销与品牌塑造等内容。

《餐饮产品研发与创新》可作为餐饮企业高层领导、研发经理、研发人员及其他员工学习之用，也可作为旅游与餐饮类高等院校相关专业的教学用书和职业技能培训教材，还可作为美食爱好者的参考用书。

## &lt;&lt;餐饮产品研发与创新&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 餐饮产品研发与创新理念 第一节 餐饮产品的整体观念 第二节 餐饮产品研发与创新的内涵  
第三节 餐饮产品研发创新的商品理念 第四节 餐饮产品研发创新的系统工程理念 第五节 餐饮产品研发创新的哲学理念第二章 餐饮产品研发与创新系统 第一节 餐饮产品研发创新的主体系统 第二节 餐饮产品研发创新的客体系统, 第三节 餐饮产品研发创新的动力系统 第四节 餐饮产品研发创新系统的运行机制 第五节 餐饮产品创新系统的评价指标第三章 餐饮产品研发与创新原理 第一节 餐饮企业产品研发创新的条件 第二节 餐饮产品研发创新的过程 第三节 餐饮产品创新的原理和方法 第四节 餐饮产品研发创新策略 第五节 餐饮产品研发创新中的知识产权保护第四章 餐饮产品研发与创新人才培养 第一节 餐饮产品研发创新人员的特征和基本素养 第二节 餐饮产品研发创新能力的培养 第三节 餐饮产品研发创新中的创造性思维第五章 菜点产品的研发与创新 第一节 菜点研发创新的概念和意义 第二节 菜点研发创新的策略、过程和原则 第三节 菜点研发创新的内容和途径 第四节 创新菜点的评价第六章 餐饮服务产品的研发与创新 第一节 餐饮服务产品的概念和价值 第二节 餐饮服务产品的构成 第三节 餐饮服务产品研发创新的意义和内容 第四节 餐饮服务产品开发创新的方法第七章 餐饮环境创新设计 第一节 餐饮环境创新的重要性 第二节 餐饮环境创新设计的原则与要求 第三节 餐饮环境的主题营造 第四节 餐饮环境设计的发展趋势第八章 宴席研发与创新 第一节 宴席研发创新的程序和原则 第二节 宴席研发创新的主要内容 第三节 宴席研发创新的趋势第九章 餐饮文化开发与创新 第一节 餐饮文化概述 第二节 餐饮文化开发创新的步骤和内容 第三节 餐饮名称创意设计 第四节 餐饮菜单创新设计 第五节 餐饮环境文化建设第十章 餐饮新产品的营销与品牌塑造 第一节 餐饮新产品的营销 第二节 餐饮品牌的种类和作用 第三节 餐饮新产品品牌的塑造附录1 中餐科技进步奖章程(试行)附录2 中餐科技进步奖奖励条例(试行)附录3 2010年度中餐科技进步奖获奖名单(排名不分先后)主要参考文献后记

## <<餐饮产品研发与创新>>

### 编辑推荐

在经济全球化和市场经济日益成熟的情况下，餐饮企业间的竞争日趋激烈，研发与创新将是餐饮企业求生存、谋发展的重要源泉和动力。

这本《餐饮产品研发与创新》由冯玉珠著，力图从一个全新的角度，在总结和借鉴国内外餐饮企业研发与创新工作先进经验和最佳实践的基础上，把系统论、创新学和管理学有机融为一体，为餐饮企业的研发人员，尤其是高层管理者，在餐饮产品研发与创新工作的战略规划与组织运作方面，提供前瞻性的系统框架与现实性的操作指南。

全书共分10章，主要包括餐饮产品研发与创新理念、餐饮产品研发与创新系统、餐饮产品研发与创新原理、餐饮产品研发与创新人才培养、菜点产品研发与创新、餐饮服务产品的研发与创新、餐饮环境44新设计、宴席研发与创新、餐饮文化开发与创新、餐饮新产品的营销与品牌塑造等内容。

本书可作为餐饮企业高层领导、研发经理、研发人员及其他员工学习之用，也可作为旅游与餐饮类高等院校相关专业的教学用书和职业技能培训教材，还可作为美食爱好者的参考用书。

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>