

<<主题筵席设计与制作>>

图书基本信息

书名：<<主题筵席设计与制作>>

13位ISBN编号：9787501989447

10位ISBN编号：7501989443

出版时间：2012-9

出版单位：中国轻工业出版社

作者：茅建民

页数：199

字数：306000

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>

<<主题筵席设计与制作>>

内容概要

《主题筵席设计与制作》体现了烹饪职业教育教学改革的方向。在内容体系方面，处理了传统经典与现代生活的关系；在教学方法与教学手段方面，以先进的教学理念指导教学方法的改革，灵活运用多种教学方法，调动学生学习的积极性，促进学生学习能力的发展，协调传统教学手段和现代教育技术的应用，并且做好与其他课程的整合。该课程坚持理论教学与实践教学并存，特别重视在实践教学中培养学生的实践能力和创新能力。本书由茅建民主编。

<<主题筵席设计与制作>>

作者简介

作者茅建民，就职于江苏省扬州商务职业学校，技术职称副教授，曾经在扬州商务高等职业学校就职，主要作品有：《热菜工艺教程》《冷菜工艺教程》《烹饪艺术教程》《国外菜点制作教程》。

江苏省扬州商务职业学校创办于

1959

年，地处历史悠久的文化名城——扬州，是一所以培养现代服务业人才为主的全日制高等职业学校。学校隶属于江苏省教育厅，其五年制高职受江苏联合职业技术学院管理和指导。

<<主题筵席设计与制作>>

书籍目录

- 项目一 筵席知识
 - 任务一 筵席概述
 - 任务二 筵席菜点的设计与制作要求
 - 任务三 筵席现状及发展对策
- 项目二 筵席主题构思
 - 任务一 中国古代名宴
 - 任务二 国宴知多少
 - 任务三 扬州十大“中国名宴”
 - 任务四 其他宴席
- 项目三 筵席的安全、卫生与营养
 - 任务一 筵席的食品安全
 - 任务二 筵席的食品卫生
 - 任务三 筵席的营养组合
- 项目四 筵席菜单设计
 - 任务一 筵席菜单设计概述
 - 任务二 筵席菜单设计的分工
 - 任务三 计算机编制筵席菜单的模型设计
 - 任务四 国宴菜单设计
 - 任务五 菜单设计案例
 - 任务六 庆祝类菜单设计案例
 - 任务七 其他菜单设计案例
- 项目五 筵席成本核算
 - 任务一 筵席价格的构成
 - 任务二 饮食产品的净料率的计算
 - 任务三 筵席成本的核算
 - 任务四 毛利率的计算
 - 任务五 筵席销售价格的核算
- 项目六 原料采购
 - 任务一 烹饪原料介绍
 - 任务二 原料采购
 - 任务三 原料验收
 - 任务四 原料保管
- 项目七 原料加工
 - 任务一 筵席蔬菜原料的加工
 - 任务二 筵席水产品原料的加工
 - 任务三 筵席家禽原料的加工
 - 任务四 筵席家畜内脏及四肢原料的加工
 - 任务五 筵席干货原料的加工
- 项目八 菜品制作
 - 任务一 筵席冷菜制作方法——生制冷吃
 - 任务二 筵席冷菜制作方法——熟制冷吃
 - 任务三 筵席热菜制作方法
- 项目九 筵席组合
 - 任务一 宴会菜肴设计要点与方法
 - 任务二 宴会菜肴设计程序与举例

<<主题筵席设计与制作>>

任务三 宴会菜单

项目十 筵席美术设计

任务一 筵席主题设计

任务二 筵席器具设计

参考文献

<<主题筵席设计与制作>>

章节摘录

任务一 筵席概述 一、筵席的概念筵席，宴饮活动时食用的成套肴馔及其台面的统称，古称酒席。

古人席地而坐，筵和席都是宴饮时铺在地上的坐具，筵长、席短。

《礼记·乐记》和《史记·乐书》都曾记载古代“铺筵席，陈尊俎”的设筵情况，“筵席”一词逐渐由宴饮的坐具演变为酒席的专称。

由祭祀、礼仪、习俗等活动而兴起的宴饮聚会，大多都要设酒席。

中国历代经典的正史、野史、笔记、诗赋多有古代筵席以酒为中心的记载和描述，而以酒为中心安排的筵席菜肴、点心、饭粥、果品、饮料，其组合对质量和数量都有严格的要求。

宴饮的对象、档次与种类不同，其菜点的质量、数量、烹调水平会有明显的差异。

古今筵席种类十分繁多，在著名的筵席中，有用一种或一类原料为主制成各种菜肴的全席，有用某种珍贵原料烹制的头道菜来命名的筵席，有以展示某一时代民族风味水平的筵席，还有以地方饮食习俗命名的筵席。

在中国历史上，还出现过只供观赏、不供食用的看席，这种看席，是由宴饮聚会上出现的盘钉、短钉、高钉、看碟、看盘演进而来的，因其华而不实，清末民初时大部分已被淘汰。

筵席的种类、规格及菜点的数量、质量都在不断变化，其发展趋势是全席将逐渐减少，菜点倾向少而精，制作将更加符合营养卫生的要求，筵席菜单的设计将更突出民族特点和地方风味特色。

二、筵席的特征 筵席之所以不同于日常饮食和一般聚餐，是在于它具有聚餐性、规格性、社交性、礼仪性、艺术性这五大特点。

(1) 聚餐性中国筵席历来是在多人围坐、亲密交谈的欢乐气氛中进行的。

中国筵席桌位设计以8人、10人或者12人一桌最为常见，其中以10人一桌的形式为主，因为这象征着“十全十美”的吉祥寓意。

至于桌面，通常以大圆桌居多，意味着“团团圆圆”、“和和美美”。

赴宴者通常由四种身份的人组成，即主宾、随从、陪客和主人。

其中，主宾是筵席的中心人物，筵席中的一切活动需围绕他进行。

传统筵席一般不搞分餐

<<主题筵席设计与制作>>

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>