

<<宴席设计与菜点开发>>

图书基本信息

书名：<<宴席设计与菜点开发>>

13位ISBN编号：9787504543417

10位ISBN编号：7504543411

出版时间：2006-7

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：李刚、赵子余/国别：中国大陆

页数：116

字数：193000

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>

<<宴席设计与菜点开发>>

前言

为贯彻落实《国务院关于大力推进职业教育改革与发展的决定》，推进高等职业技术教育更好地适应经济结构调整、科技进步和劳动力市场的需要，推动高等职业院校实施职业资格证书制度，加快高技能人才的培养，劳动和社会保障部教材办公室在充分调研和论证的基础上，组织编写了高等职业院校系列教材。

从2004年起，陆续推出数控类、电工类、模具设计与制造、电子商务、电子类、烹饪类专业教材，并将根据需要不断开发新的教材，逐步建立起覆盖高等职业院校主要专业的教材体系。

在高等职业院校系列教材的编写过程中，我们始终坚持了以下几个原则：一是坚持高技能人才的培养方向，从职业（岗位）分析入手，强调教材的实用性；二是紧密结合高职院校、技师学院、高级技校的教学实际情况，同时，坚持以国家职业资格标准为依据，力求使教材内容覆盖职业技能鉴定的各项要求；三是突出教材的时代感，力求较多地引进新知识、新技术、新工艺、新方法等方面的内容，较全面地反映行业的技术发展趋势；四是打破传统的教材编写模式，树立以学生为主体的教学理念，力求教材编写有所创新，使教材易教易学，为师生所乐用。

烹饪类专业教材主要包括《烹饪原料及初加工》《中餐烹调工艺》《西餐烹调工艺》《冷拼制作与食品雕刻》《宴席设计与菜点开发》《营养与食疗》《鲁菜制作工艺》《川菜制作工艺》《粤菜制作工艺》《淮扬菜制作工艺》《湘菜制作工艺》《潮州菜制作工艺》《宫廷菜制作工艺》《地方名小吃欣赏》等，可供高职院校、技师学院、高级技校烹饪类专业使用。

在上述教材编写过程中，我们得到有关省市劳动和社会保障部门、教育部门，以及高等职业院校、技师学院、高级技校的大力支持，在此表示衷心的感谢。

同时，我们恳切希望广大读者对教材提出宝贵的意见和建议，以便修订时力口以完善。

劳动和社会保障部教材办公室

<<宴席设计与菜点开发>>

内容概要

本书为全国高等职业技术院校烹饪类专业教材，供各类高职院校、技师学院、高级技校烹饪专业使用。

主要内容有：宴席设计概况、现代宴席分类与格局、宴席菜肴与菜单设计、宴席台面与台形设计、宴席业务经营管理、中式菜点开发概述、菜点开发的基本途径、热菜烹调的开发与创新、面点工艺的开发与创新、菜点美化与开发创新和菜点开发的创作思路。

本书也可用于高级烹饪技能人才的培训。

本书由李刚、赵子余主编，王利荣、王重雄、时月岭、李凤燕、张玉杰、袁军、段明华、李月清参加编写。

<<宴席设计与菜点开发>>

书籍目录

第一章?宴席设计概述 1-1?宴席的起源与发展 1-2?我国历代宴席简况 1-3?宴席的特征与作用 思考与练习 第二章?现代宴席分类与格局 2-1?现代宴席的分类 2-2?现代宴席的格局 2-3?现代宴席的沿革 思考与练习 第三章?宴席菜肴与菜单设计 3-1?宴席菜肴设计的原则与方法 3-2?宴席菜肴餐具的配备 3-3?宴席菜单的设计与制作 思考与练习 第四章?宴席台面与台形设计 4-1?宴席台面种类与设计要求 4-2?宴席摆台技法 4-3?宴席台形设计 思考与练习 第五章?宴席业务经营管理 5-1?宴席预订的程序与处理方法 5-2?宴席定价与成本控制 5-3?宴席餐饮产品质量控制 思考与练习 第六章?中式菜点开发概述 6-1?菜点开发的现实基础 6-2?菜点开发的历史承传 6-3?菜点开发的基本原则 6-4?菜点开发的基本程序 思考与练习 第七章?菜点开发的基本途径 7-1?变化原料出新品 7-2?变化调味出新品 7-3?中西合璧出新品 思考与练习 第八章?热菜烹调的开发与创新 8-1?造型工艺的开发与创新 8-2?烹制工艺的开发与创新 8-3?乡土菜品的引进与开发 8-4?开发与创新菜示例 思考与练习 第九章?面点工艺的开发与创新 9-1?现代面点工艺开发的方向 9-2?面点皮坯料的开发 9-3?面点馅心调制的开发 9-4?宴席面点的开发创新 思考与练习 第十章?菜点美化与开发创新 10-1?食器匹配出新品 10-2?器具变化出新品 10-3?菜点装饰创新品 思考与练习 第十一章?菜点开发的创作思路 11-1?模仿是创新的基础 11-2?变化是创新的核心 11-3?借鉴是创新的关键 思考与练习

<<宴席设计与菜点开发>>

章节摘录

插图：二、我国著名宴席1.周代八珍周代八珍是最早的宫廷宴席，包括有淳熬：肉酱油烧稻米饭；淳母：肉酱油烧黄米饭；炮豚：煨烤炸炖乳猪；炮：煨烤炸炖母羔；捣珍：烧牛、羊、鹿里脊；渍：酒糟牛羊肉；熬：类似五香牛肉干；肝网油：网油包烤猪肝。

汉魏六朝宴席又有了较大发展，帝王将相竞比奢华。

2.烧尾宴宴席在唐代进入鼎盛时期，最具标志性的便是风靡当时的烧尾宴。

这种宴席是唐代新登第或升迁时的贺宴。

唐自中宗朝，大臣初拜官。

例献食于天子，取名“烧尾”（《辨物小志》）。

后来又演化为一种协调官场人际关系的重要方式，以取其鱼跃龙门，官运亨通之意。

3.曲江宴唐时，考中的进士，放榜后大宴于曲江池。

曲江池在今陕西省西安市郊，离大雁塔不远，因当时河水水流曲折而得名。

曲江宴是一种进士游宴活动的总名称。

4.鹿鸣宴这是为科举考试后所举行的宴会，由州县长官宴请考官、学政及得中举子的宴会。

因唐代时举行这种宴会用“少牢”（羊）为馔，宴会上要歌唱《诗经·小雅·鹿鸣》之章，因而得名。

5.春秋大宴这是宋代春秋季节仲之时，由国家举行的宴会。

据《宋史·志》记载，第一次春秋大宴在含光殿举行。

这种宴会仪式极繁，座次排列尊卑分明，但与会者还是受宠若惊。

6.头鱼宴和花宴在宋元之间的辽金，有两种名宴，即头鱼宴和花宴。

头鱼宴是辽代天子钓得头一尾鱼时所举行的酒宴。

花宴是全国的宴会。

7.节令宴节令宴系指清宫内廷按固定的年节时令而设的宴席。

如元日宴、春耕宴、端午宴、中秋宴、重阳宴、冬至宴、除夕宴等，皆按节次定规，循例而行。

满族虽有其固有的食俗，但入主中原后，在满汉文化的交融和统治的需要下，大量接受了汉族的食俗。

又由于宫廷的特殊地位，遂使食俗定规详尽。

其食风又与民俗和地区有着很大的联系，故腊八粥、元宵、粽子、冰碗、雄黄酒、重阳糕、乞巧饼、月饼等在清宫中一应俱全。

8.千叟宴千叟宴始于康熙，盛于乾隆时期，是清宫中规模最大，与宴者最多的盛大御宴。

康熙五十二年在阳春园第一次举行千人大宴，康熙帝席赋《千叟宴》诗一首，故得宴名、乾隆五十年于乾清宫举行千叟宴，与宴者千余人。

后人称谓千叟宴是“恩隆礼洽，为万古未有之举”。

9.万寿宴万寿宴是清朝帝王的寿诞宴，也是内廷的大宴之一。

后妃王公，文武百官，无不以进献寿礼为荣。

其间名食美馔不可胜数。

如遇大寿，则庆典更为隆重盛大，系派专人专司。

衣物首饰，装潢陈设，乐舞宴饮一应俱全。

<<宴席设计与菜点开发>>

编辑推荐

《宴席设计与菜点开发》由中国劳动社会保障出版社出版。

<<宴席设计与菜点开发>>

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>