

<<厨房管理与菜品开发新思路>>

图书基本信息

书名：<<厨房管理与菜品开发新思路>>

13位ISBN编号：9787538143782

10位ISBN编号：7538143785

出版时间：2005-5

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：邵万宽

页数：206

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>

<<厨房管理与菜品开发新思路>>

内容概要

随着时间的流逝，身边的世界发生了极大的变化，而作者却依然留恋着这片熟悉的校园和餐饮的故土，还不愿意丢掉能写出作者的喜与悲、感与想的笔。

教书是作者的职责，也是作者最大的快乐。

在信息爆炸的年代，学生们和餐饮企业管理者对新知识、新思想、新技能、新经验的不断需求，迫使我不断地学、不断地收集、不断地总结，不断地产生新的思想，于是，就不断地有一些拙作面世。

《现代餐饮经营创新》与《厨房管理与菜品开发新思路》“姊妹篇”相继问世。

前者着重谈餐饮总体动作的策划与开发，后者主要讲厨房后场的管理与思维。

在几年的酝酿和断断续续的写作中，现在终于了却了心愿，谨以此献给那些战斗在第一线的广大“餐饮人”和饭店、餐饮企业的管理者们！

<<厨房管理与菜品开发新思路>>

书籍目录

第1章 现代厨房管理新要求 第一节 中外厨房管理比较与探索 第二节 除旧布新：由封闭走向开放 第三节 厨房管理者及其任务 第四节 建立厨房加工中心动作系统第2章 现代厨房管理三要素 第一节 把握原料进化第一关 第二节 菜品质量管理与控制 第三节 厨房生产的成本控制第3章 现代厨房管理运行理念 第一节 现代厨房生产管理的重点 第二节 厨房管理的全局意识 第三节 厨房产品的销售意识第4章 餐饮菜品的选择与开发 第一节 餐饮菜品的定位与选择 第二节 创新菜点的选取与确定 第三节 餐厅“旺菜”的设计与开发 第四节 创新菜点命名之辨第5章 菜点创新制作技巧 第一节 菜品开发的社会价值 第二节 菜品创新与思维突破 第三节 菜品创新问市场 第四节 创新菜点的设计分析第6章 菜点开发创新的思路 第一节 从原材料的巧妙利用入手 第二节 从调味品的变化配制入手 第三节 从烹饪工艺的借鉴改良中创新 第四节 乡土菜的采集与提炼 第五节 思维空间的突破与出新第7章 传统餐饮的改革与扬弃 第一节 中国餐饮的优势与不足 第二节 营养、民族素质与餐饮经营 第三节 现代餐饮亟须营养菜谱主要参考书目后记

<<厨房管理与菜品开发新思路>>

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>