第一图书网, tushu007.com

<<现代餐饮管理>>

图书基本信息

书名：<<现代餐饮管理>>

13位ISBN编号：9787562931881

10位ISBN编号：7562931887

出版时间：2010-12

出版时间：武汉理工大学出版社

作者：朱蔚琦，何炬　主编

页数：288

字数：424000

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

内容概要

本书从旅游行业发展和旅游职业教育的实际出发，致力于提升学生分析和解决问题的能力，系统地阐述了餐饮经营与管理中的餐饮组织管理、餐饮产品的设计与开发、餐饮经营决策、餐饮生产原料管理、餐饮服务管理、餐饮成本核算与控制、餐厅服务管理、厨房管理等内容。
本书既有理论的先进性和独创性，又有实践的应用性和操作性。

本书适合于高职高专院校旅游与餐饮管理专业教学使用，也适合作为成人高校、函授、自考以及在职人员的培训教材，还可以作为餐饮企业中高级管理人员的业务用书和中等职业学校旅游管理专业教师的教学参考用书。

<<现代餐饮管理>>

书籍目录

第一章 餐饮业概述
学习目标
关键概念
第一节 餐饮业的起源与发展
一、中国餐饮业的起源与发展
二、国外餐饮业的起源与发展
第二节 餐饮业的定义及其特征与地位
一、基本概念
二、餐饮业的特征
三、餐饮业的地位与作用
第三节 餐饮业经营与管理原理
一、经营与管理概述
二、餐饮经营与管理的内容
三、餐饮企业的经营理念
本章小结
思考与练习
项目作业
【案例分析】2010年中国餐饮九大发展趋势
第二章 我国餐饮业的发展现状及趋势
学习目标
关键概念
第一节 我国及世界餐饮业的发展现状
一、中国餐饮业的基本情况
二、世界中餐业的发展
三、国外餐饮业的发展概况
第二节 我国餐饮业发展现状分析
一、对外开放之下中国餐饮业面临的挑战
二、我国餐饮业存在的问题
第三节 我国餐饮业的发展趋势
一、餐饮经营的特色化趋势
二、经营功能的多元化趋势
三、行业发展的多极化趋势
四、市场需求的多样化趋势
五、服务的个性化趋势
六、企业品牌化、经营连锁化趋势
七、生态农业、绿色食品、保护环境将更为人所重视
八、管理信息化、网络化趋势
第四节 我国餐饮业经营方式的发展
一、连锁经营
二、特许经营
三、合约经营
四、租赁经营
五、合作联营
第五节 我国餐饮业的品牌管理发展
一、餐饮品牌外显要素设计

二、餐饮品牌文化内涵设计
三、餐饮品牌运作与管理
第六节 我国餐饮业的创新管理发展
一、餐饮创新的基本原则
二、餐饮理念创新
三、餐饮菜点创新
四、餐饮服务创新
五、餐饮制度创新
六、餐饮技术、知识创新
本章小结
思考与练习
项目作业
【案例分析】21世纪初厦门餐饮业发展状况与前景探析
……
第三章 餐饮组织管理
第四章 菜单的设计与开发
第五章 餐饮的经营决策
第六章 餐饮原料管理
第七章 餐饮产品成本核算与控制
第八章 餐厅服务管理
第九章 厨房管理
参考文献

章节摘录

考古工作者经过考古发掘，揭示了大约在170万年前，中国原始人发现用火烤熟的肉类和坚果美味可口，而且容易咀嚼，开始有意识地利用火来加工、烧烤食物。
约公元前6000年到公元前2000年的新石器时代，出现了陶器，使人们有了炊具、餐具和盛器。
大约在六七千年之前，生活在今浙江省余姚市河姆渡地区的先人，已经大面积种植水稻并饲养牲畜，并有了人丁酿酒。
食物的生产改善了人们的物质生活，并为餐饮业的形成奠定了物质基础。
（二）筵席的出现　唐朝以前的人都是席地而坐，“筵”和“席”都是铺在地上的坐具。
《周礼·春官·司几筵》的注疏说：“铺陈日筵，藉之日席。
”即：铺在地上的叫做“筵”，铺在“筵”上供人坐的叫做“席”。
所以“筵席”两字是坐具的总称，酒水菜肴置于筵席之上。
《礼记》中记载：“铺筵席，陈尊俎，列笾豆”。
其中的“尊”、“俎”、“笾”、“豆”都是古代用于祭祀和宴会的礼器，分别用来盛放酒、牛羊肉或果脯、腌菜、酱菜。
这样，筵席又含有进行隆重、正规的宴饮的意思。
后演变为“宴席”，专指酒席。
（三）餐饮业作为一个独立的行业的出现　夏、商、周时期，青铜器的出现，进一步促进了烹饪技术的发展和提高。
由于生产力的提高，酒类和食品进一步丰富，菜肴的精致程度足以令现代人叹服。
从周代起，中国出现了烹调食谱，《周礼·天官》中记录了我国最早的名菜一一八珍，是北方菜的代表。
周代的就餐礼仪与程式非常讲究，从就餐垫座的筵席数量和动用的鼎数多少就能反映出来。
就垫座的筵席而言，规定天子之席五重，诸侯之席三重，大夫之席二重；就盛装菜肴的鼎而言，天子九鼎，诸侯七鼎，大夫五鼎，士三鼎。
后来，鼎不仅是盛装食物的用具，也成了王权的象征。
商周时期，音乐助餐已经出现。
《周礼·天官》云：“以乐侑食，膳夫受祭，品尝食，王乃食。
卒食，以乐彻于造。
”宫廷中专职的饮食服务人员和服务机构已具相当规模，宫廷宴会由尚食、尚酒等内侍人员担任服务工作，为防止下毒，他们先尝食而后献食。
据专家统计，周朝王室管理饮食的机构就有22个，管理人员有2332个。

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