

<<中式热菜制作>>

图书基本信息

书名：<<中式热菜制作>>

13位ISBN编号：9787811224603

10位ISBN编号：7811224607

出版时间：2009-1

出版时间：东北财大

作者：王勇//吕懋国

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>

<<中式热菜制作>>

内容概要

“国以民为本，民以食为天”，这是我们的祖先把饮食提到治国安邦的高度来认识的名言。

饮食是人类生存和发展的物质基础。

中国烹饪作为中国饮食活动的核心和基础，已成为中国的三大国粹之一，以“选料广泛、技法众多、口味多变、品评多元”等特点在世界上享有盛誉。

以烹饪为生产环节的餐饮业是我国第三产业的传统产业，生活和投资环境的重要产业，国家扩大内需的支柱产业，提高人民生活质量和中华民族健康素质、全面建设小康社会的基础产业，也是安排就业的主要领域。

“九五”期间，我国餐饮业的营业额年增幅达到了20%，每年新增就业人数160万。

现有餐饮网点350多万家，从业人员1800多万。

餐饮业的快速发展要求培养数以万计的德、智、体、美全面发展的高素质烹饪工作者。

本书根据教育部颁布的“基本要求”，总结教学经验，以烹调基本技法、制作传统名菜、筵席基础知识为编写体系，以基本技法为主线，按照一技多用法、一技多菜系、一技多流派的脉络，全面阐述了各种菜肴的风味特色、原辅材料、工艺流程和制作要领，帮助学生全面、系统地理解和掌握烹饪的基本技能，培养学生触类旁通、举一反三、研制创新的能力。

它区别于目前众多的烹饪书籍、菜谱或教材中常以烹饪原材料列举或引出菜肴的编写方法，为此类书籍之先例。

它克服了由于地域或菜系的差异而出现的教材庞杂、内容重复、表述不一等缺陷，具有技术规范、表达准确、要点明确、易于学练的特点。

<<中式热菜制作>>

作者简介

懋国1953年生，大专文化，四川烹饪高等专科学校实验室主任。

从事烹饪工作20多个春秋，其中大部分时间投身于烹饪的教学事业。

1979年在四川省饮食技工学校从事烹饪教学，曾担任天府酒家业务经理和厨师长。

1983-1986年在加拿大多伦多仿膳饭店从厨。

1986年至今在四川烹饪高等专科学校任教师、系主任。

1995年曾领队前往德国交流烹饪技艺。

在学校工作中，负责教学行政和实验室工作，为教学工作的改革和实验室的建设投入了自己大量的精力，获得学校和学生的称道。

2002年被评为国家级大师。

代表作品：彩珠银花、蒜椒蒸鱼、果香泡椒等。

<<中式热菜制作>>

书籍目录

第1章 热菜烹调概述 ■学习目标 1.1 热菜烹调工艺 1.2 热菜烹调方法的分类法 ■本章小结 ■主要概念和观念 ■基本训练 ■观念应用第2章 水作传热介质的烹调法 学习目标 2.1 烧 2.2 扒 2.3 煨 2.4 炖 2.5 烩 2.6 焖 2.7 余 2.8 煮 2.9 蜜汁 ■本章小结 ■主要概念和观念 ■基本训练 ■观念应用第3章 油作传热介质的烹调法 ■学习目标 3.1 炒 3.2 爆 3.3 炸 3.4 烹 3.5 熘 3.6 煎 3.7 贴 3.8 拔丝 3.9 挂霜 ■本章小结 ■主要概念和观念 ■基本训练 ■观念应用第4章 蒸汽作传热介质的烹调法 ■学习目标 4.1 蒸 4.2 熏 ■本章小结 ■主要概念和观念 ■基本训练 ■观念应用第5章 辐射作传热介质的烹调法 ■学习目标 5.1 烤 5.2 微波烹调 ■本章小结 ■主要概念和观念 ■基本训练 ■观念应用第6章 其他烹调法 ■学习目标 6.1 盐烹 6.2 石烹 ■本章小结 ■主要概念和观念 ■基本训练 ■观念应用第7章 传统名菜的制作 ■学习目标 7.1 四川菜 7.2 广东菜 7.3 江苏菜 7.4 山东菜 ■本章小结 ■主要概念和观念 ■基本训练 ■观念应用第8章 筵席基础知识 ■学习目标 8.1 筵席的概述 8.2 筵席的组合格式 8.3 筵席菜单设计 8.4 筵席制作 ■本章小结 ■主要概念和观念 ■基本训练 ■观念应用综合案例综合实训主要参考书目

<<中式热菜制作>>

章节摘录

“状元红”美食节，引来众多宾客华瑞大酒店在整个温州餐饮业经营淡季，隆重推出2002年首届“状元红”美食节，吸引了南来北往的众多宾客，酒店餐饮生意异常火爆，盛况空前，经营效果颇佳，影响面甚广。

华瑞大酒店在百家争鸣、百花齐放的餐饮市场竞争中，能独树一帜，异军突起，引领温州餐饮业的发展潮流，得益于公司决策层对千变万化的餐饮市场的敏锐洞察力、正确的定位和营销策略，以及酒店严谨而规范的科学管理和被充分调动起来的广大职工的参与性。

面对目前餐饮业激烈的竞争市场，华瑞大酒店适时抓住酒店餐饮发展机会，致力于改革，勇于创新，取得了优秀的成绩。

一、正确定位、寻求发展空间餐饮企业面临一个庞大的市场，在这个市场上，无论企业规模多大、实力多强，都不可能同时满足各层次消费者千差万别的需求。

因此，酒店决策层要对餐饮市场进行科学分析，根据企业的状况和广大消费者的爱好、需求、购买行为、购买能力以及地域分布等特点，寻找既能够适合消费者独特口味又能满足企业自身发展需求的切入点，寻找发展空间，从而确定本企业经营策略和企业定位，并将此定位作为本企业主攻的目标市场。

二、开创精品、突出经营特色华瑞大酒店强化餐饮精品战略，从营造高雅文化氛围入手，使高品质饮食文化的整体和谐得以自然展现。

从餐厅的命名，字画装饰品，餐、酒用具，背景音乐等均与餐厅经营风格保持一致。

突出经营服务规格和档次，以精而美打造餐饮服务品牌。

在保留传统精华的基础上，公司高层管理者从软、硬件的配套和管理上下工夫，每月组织员工进行一次培训和岗位练兵，以此提高员工的综合素质，为酒店菜点的创新和精品的打造奠定了坚实的基础。

最终形成精品，提升酒店的声誉，赢得良好的口碑。

其次，在创建餐饮服务规范化的前提下，突出个性化、亲情化的服务理念。

引导、吸引和刺激人们前往消费，从而带来丰厚的经济效益，同时充分展现酒店文明窗口的良好形象。

三、以迷宗菜为主，向专一化方向发展综观温州众多星级酒店的餐饮几近惨淡经营，举步维艰。

一个很重要的原因就是星级宾馆的餐饮往往考虑要接待南来北往的各界客人。

一间厨房要同时生产经营不同层次、不同风味的菜肴，久而久之厨师间互相模仿、互相渗透，导致虽名为不同菜系可出品却几近相同的状况，既失去了本身的特色，又无法吸引广大宾客。

久而久之宾客不再认可酒店自我标榜的风味而另寻他店，这是必然的结果，也是造成温州星级酒店惨淡经营的重要原因。

<<中式热菜制作>>

编辑推荐

《中式热菜制作(第2版)》区别于目前众多的烹饪书籍、菜谱或教材中常以烹饪原材料列举或引出菜肴的编写方法，为此类书籍之先例。

它克服了由于地域或菜系的差异而出现的教材庞杂、内容重复、表述不一等缺陷，具有技术规范、表达准确、要点明确、易于学练的特点。

<<中式热菜制作>>

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>