

<<宴席设计与菜品开发>>

图书基本信息

书名：<<宴席设计与菜品开发>>

13位ISBN编号：9787504560360

10位ISBN编号：7504560367

出版时间：2007-4

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：本社

页数：158

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>

<<宴席设计与菜品开发>>

内容概要

为了更好地适应全国中等职业技术学校烹饪专业的教学要求，劳动和社会保障部教材办公室组织全国有关学校的职业教育研究人员、一线教师和行业专家，对中等职业技术学校烹饪专业教材进行了修订。

这次教材修订工作的重点主要在以下几个方面。

第一，坚持以能力为本位，重视实践能力的培养，突出职业技术教育特色。

根据烹饪专业毕业生所从事职业的实际需要，合理确定学生应具备的能力结构与知识结构，对教材内容的深度、难度作了较大程度的调整。

同时，进一步加强实践性教学内容，以满足企业对技能型人才的需求。

第二，根据餐饮行业发展，合理更新教材内容，尽可能多地在教材中充实新知识、新方法、新设备和新工艺等方面的内容，力求使教材具有鲜明的时代特征。

同时，在教材编写过程中，严格贯彻国家有关技术标准的要求。

第三，努力贯彻国家关于职业资格证书与学历证书并重、职业资格证书制度与国家就业制度相衔接的政策精神，力求使教材内容涵盖有关国家职业标准（中级）的知识和技能要求。

第四，在教材编写模式方面，尽可能使用图片、实物照片或表格形式将各个知识点生动地展示出来，力求给学生营造一个更加直观的认知环境。

同时，针对相关知识点，设计了很多贴近生活的导入和互动性训练等，意在拓展学生思维和知识面，引导学生自主学习。

本套教材可供中等职业技术学校烹饪专业使用，也可作为职工培训教材。

本次教材的修订工作得到了北京、河南、江苏、浙江、湖南、山东、四川、广东等省、直辖市劳动和社会保障厅（局）及有关学校的大力支持，在此我们表示诚挚的谢意。

《宴席设计与菜品开发》的主要内容有：宴席设计概述、宴席菜肴与菜单设计、宴席菜单设计实例、宴席台面与主题宴会设计、中式菜品开发概述、菜品开发的创作思路、菜品开发的基本方法、烹调工艺的开发与创新、面点工艺的开发与创新、菜品美化与开发创新等。

<<宴席设计与菜品开发>>

书籍目录

第1章?宴席设计概述 § 1-1?宴席的起源与演变 § 1-2?宴席的特征与作用 § 1-3?现代宴席格局与内容 § 1-4?宴席的改革与发展趋势?思考与练习第2章?宴席菜肴与菜单设计 § 2-1?宴席菜肴设计的原则和方法 § 2-2?宴席餐具配备 § 2-3?宴席菜单的设计与制作?思考与练习第3章?宴席菜单设计实例 § 3-1?餐桌服务式宴席菜单实例 § 3-2?中西自助餐宴席菜单实例?思考与练习第4章?宴席台面与主题宴会设计 § 4-1?宴席台面种类与设计要求 § 4-2?宴席席位安排与台形设计 § 4-3?主题宴会的开发与设计?思考与练习第5章?中式菜品开发概述 § 5-1?中式菜品开发的现状 § 5-2?中式菜品开发的原则 § 5-3?中式菜品开发的流程?思考与练习第6章?菜品开发的创作思路 § 6-1?模仿是创新的基础 § 6-2?变化是创新的核心 § 6-3?借鉴是创新的关键?思考与练习第7章?菜品开发的基本方法 § 7-1?烹饪原料的开发与利用 § 7-2?调制技艺的开发与变化 § 7-3?中西结合的开发与创新?思考与练习第8章?烹调工艺的开发与创新 § 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?菜品开发示例?思考与练习第9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?面点馅料调制的开发 § 9-4?宴席面点的开发创新?思考与练习第10章?菜品美化与开发创新 § 10-1?食器匹配出新品 § 10-2?器具变化出新品 § 10-3?菜品装饰创新品?思考与练习

<<宴席设计与菜品开发>>

章节摘录

第1章?宴席设计概述 宴席是人们在饮食生活中常见的社会活动形式，是以饮食的方式进行人与人之间的情感交流，从而促成各种不同目的的人际交流活动。

宴席是随着人类社会的产生而产生，并随着人类物质和精神文明的发展而不断丰富自身的内涵。

一、宴席的起源 宴席是人们为了某种社交目的，以一定规格的酒菜食品和礼仪来款待客人的聚餐方式，通常又被人们称为“宴会”“酒席”“酒宴”等。

宴席起始于祭祀活动。

我国的宴席产生历史悠久，远在夏商时期就已开始。

最初的宴席开始于祭祀、祭奠鬼神祖先活动，在祭祀基础上设置宴席。

不过当时宴席没有什么形式，只是祭神、祭祖的贡品，用的是牛大牢、羊少牢，祭神后大家吃掉了祭神的東西。

礼毕分食祭品，谓之纳福。

纳福就是古代宴席的萌芽。

古代礼俗也是宴席的成因。

上至宫廷官府，下至平民百姓，讲究各种礼仪名目。

有敬事鬼神的“吉礼”、丧葬凶荒的“凶礼”、朝聘过从的“写作礼”、征讨不服的“军礼”，以及婚嫁喜庆的“喜礼”等。

在通常情况下，行礼必奏乐，乐起来摆宴，欢宴必须饮酒，饮酒必须备菜，备菜则成席，否则就是礼仪不周。

因此，古代宴席的形成与古代各种礼俗有着密切的联系。

宴席由宫室起居发展演化。

宴席在商代烹饪发展成熟之后产生，它起源于祭祀之礼，完善于宫廷宴席。

殷商时代，人们习惯于把各种草荐编织成席铺于堂室之内，主要是为了隔潮取暖、洁净卫生。

开始人们在席上祭祀，后来在席上进餐。

可以说宫室起居为宴席的规格化、礼仪化特征的形成提供了前提条件。

另外，古代节日的饮食活动，是一种群体的饮食活动，具有聚餐性的特征，更具有一定的传承性和社交性。

节日饮食具备了宴席的基本特征。

因此，古代节日的产生促进了宴席的形成和发展。

.....

<<宴席设计与菜品开发>>

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>