

<<中国餐饮服务大典>>

图书基本信息

书名：<<中国餐饮服务大典>>

13位ISBN编号：9787543617728

10位ISBN编号：7543617722

出版时间：1999-8

出版时间：陈光新 青岛出版社 (1999-08出版)

作者：陈光新 编

页数：1084

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>

<<中国餐饮服务大典>>

前言

1993年7月，我们将《餐厅服务指南》书稿送交湖北科技出版社时，曾在《代序》中写过这样几段话：我们是武汉商业服务学院长期从事烹饪专业（含餐厅服务）教学、研究、培训、考核工作的教师，在与烹饪行业和餐厅服务人员的接触中，经常遇到一些耐人深思的问题：——有些餐厅招收新职工，只注重长相和身高，极少进行文化测试；他们对服务员的要求，多是注重“应会”而忽略了“应知”。有些女孩子只满足于如何摆台、上菜、倒茶、斟酒，而对相关的饮食文化知识一知半解，经常闹出一些不应有的笑话。

一不少地方的餐厅服务教学，低、中、高级都用一本资料，授课者大多数仅有高中文化程度；服务人员晋级考核的项目，低、中、高级也没有明显区别，而且试题很不规范，答案的游移性较大。

由于文化程度和身体素质上的差异，还经常出现老师傅考不赢新徒弟的尴尬局面。

——关于晋级标准，国家虽早有明文规定，但一些地区执行时常打折扣。

特别是晋升特一、特二级宴会设计师时，调酒、瓜果切雕、席单与宴会设计、外语、经营管理等项目，或是免考，或是走过场，标准降得很低、很低。

——餐饮服务中专统编教材中，没有餐厅服务教材。

烹饪大专教学计划中，未列餐厅服务课程。

权威性的《中国烹饪辞典》和《中国烹饪百科全书》，不设餐厅服务辞条。

4次全国烹饪大赛，也没有餐厅服务的比赛项目……这些现象说明：1.餐厅服务人员文化素质普遍偏低。

2.餐厅服务教育远远落后于形势。

3.餐厅服务考核与晋级很不规范。

4.社会与行业对此还未引起足够的重视。

作为烹饪教育工作者，由于没有尽到应尽的责任，我们也深感内疚。

所以，1995年12月，青岛出版社决定在“中华饮食文库”丛书中增出《中国餐饮服务大典》，并约请我们编写此书时，尽管时间紧、要求高、难度大，我们还是义无反顾地签定了出版合同。

此无它，可以为餐饮服务人员聊尽一份绵力，了却我们一桩多年的心愿。

说实话，很早以前我们就为编写此书做准备工作了。

1982年，我们编写过湖北省特级宴会设计师考核复习的全套资料，后来辑成《厨师（含宴会设计师）考核问答》，由湖北科技出版社出版。

1988年，我们承担湖北省金牌服务员考核培训任务，为此曾编出《烹饪概述》、《烹饪原料》、《营养卫生》、《烹饪工艺美术》、《餐厅服务工艺》、《筵席设计》、《餐饮心理》、《食俗礼节》、《餐饮服务英语》、《餐饮管理》等一整套教材。

<<中国餐饮服务大典>>

内容概要

餐饮业属于服务行业，餐饮服务是服务中的一种类型，即在宾馆、饭店、酒楼、茶肆、小吃摊群或招待所中，服务人员接待宾客宴饮就餐的具体服务性工作。

由于餐厅及其设施是提供这种服务的主要场所，故而亦称餐厅服务。

餐饮服务是随着筵宴和饮食行业的产生而出现的，在中国有着悠久的历史。

它的特征、要素、地位与作用，在国民经济和社会生活中具有重要的意义。

作为《中国餐饮服务大典》的导论，这里首先解析餐饮服务的沿革、餐饮服务的意义、餐饮服务现代化等3大问题，以便对餐饮服务形成一个明晰的认识。

<<中国餐饮服务大典>>

书籍目录

上编 技艺素质篇(一)餐饮服务设施餐厅格局餐厅餐厅的沿革餐厅命名店徽餐厅的构成餐厅功能中餐厅多功能餐厅中式宴会厅高档包间餐厅包餐餐厅零点餐厅过点餐厅小吃厅特色餐厅中式传统茶坊中式现代茶楼西餐厅快餐厅自助餐厅酒吧咖啡厅沙龙餐厅歌舞餐厅卡拉OK餐厅夜总会牛扒房西式茶室餐厅风格宫殿式餐厅园林式餐厅山泉式餐厅楼阁式餐厅回廊式餐厅轩斋式餐厅厅堂式餐厅庙观式餐厅榭舫式餐厅漂游式餐厅庭院式餐厅乡村式餐厅民族式餐厅原野式餐厅伞亭式餐厅童话式餐厅烧烤式餐厅日本式餐厅清真式餐厅现代式餐厅综合式餐厅饭店星级饭店一星级饭店二星级饭店三星级饭店四星级饭店五星级饭店设备用具餐饮器物人体工程学餐室家具明式家具红木家具承具座具柜具架具屏具餐室用具织物用具地毯台上用具服务用具餐厅服务车餐室保温锅西餐服务用具记录用具清洁用具餐室餐具中式餐具西式餐具常用餐具特异餐具全席餐具古今酒具古今茶具水具酒席担子餐具配用和选购工艺摆件吉祥图饰电器设备装潢绿化餐厅景观餐厅环境艺术餐厅形象餐厅空间象征语言餐厅的分割餐厅的动线餐厅空间布局餐厅布置装饰餐台摆设其它家具摆设工艺品陈列鱼缸点缀餐厅配色餐厅配乐餐厅配光餐厅调温调湿餐厅通风换气餐厅绿化造园艺术庭园设计餐厅园林布局造园造景建筑小品掇山砌石理水悬瀑观赏植物配置植树营竹修篱绕藤育花种草盆景艺术盆栽盆植插花雕塑艺术根雕园林雕塑养护保安餐厅设施养护房屋养护地面养护墙面养护灯具养护花木养护工艺品养护织物用品养护地毯养护窗帘养护木器用品养护沙发养护陶瓷用品养护玻璃用品养护保暖瓶养护不锈钢用品养护铝合金用品养护金银玉牙用品养护搪瓷用品养护服务车养护备餐电器设备养护净水器养护保温锅养护微波炉养护电冰箱养护空调器养护电视机养护卡拉OK机养护音响设备养护清洁设备养护洗碗机养护洗地机养护玻璃清洁剂养护清洁剂养护餐厅保安工作餐厅不安全因素预防自然事故突发事件处理餐厅伤病急救安全用电安全使用煤气餐厅防火防火器材的使用餐厅防盗餐厅防特餐厅保密餐厅扫黄餐厅防毒餐厅除害灭菌(二)餐饮服务人员素质要求餐饮服务人员素质要求身体要求文化要求智能要求语言要求业务要求品德要求纪律要求性格要求气质要求仪态要求仪表要求.....下编 知识修养篇附录

章节摘录

童话式餐厅童话式餐厅大都设在各种游乐园中，其特点是餐厅建筑和装潢取材于古今中外著名的童话故事的人物或“卡通漫画”中的主角，如孙悟空、猪八戒、哪吒、阿凡提、阿诗玛、刘三姐、七仙女、铁拐李、唐老鸭、米老鼠、一休、圣诞老人、美人鱼、白雪公主、小矮人、铁臂阿童木之类，充满神秘、浪漫、新奇、怪异的色彩，很受儿童欢迎。

童话式餐厅供应的食品多为中西快餐或各式冷饮、小吃，偶而也有烧烤，每个餐厅经营的品种不多，往往采用自助餐或快餐的形式，服务便捷。

为了适应儿童的心理，餐台、桌椅和餐具也都极富童趣，有时还举行“有奖销售”，强调寓教于食。

烧烤式餐厅烧烤式餐厅是一种式样全新的餐厅，其外观大多别致，或仿南韩、日本的民居，或仿西班牙、意大利的洋房，或仿印第安人、黑人的土屋，在视觉上给人强烈的冲击感，有很大的诱惑力。

其内部装修亦是五花八门。

目前比较流行的是一种“凹式餐台”。

即整个餐室用木板垫高40厘米左右，中部凹进一块200厘米×200厘米的空地，空地中放一张高约80厘米、长宽均为120厘米的方桌，方桌中部镂空设置烤炉或烤盘。

客人进屋脱鞋，围坐在放有软垫的坑沿四周（每桌可容8人），脚放在坑底，甚为舒适。

餐室四周饰以兽皮、牛头、鱼网、弓箭，有几分野趣，然后自己动手烤食各类美味。

日本式餐厅日本式餐厅又名东洋料理店，专门出售日本菜品。

它的建筑样式比较特异。

日式餐厅多系平房，外有庄院、围墙或水车，内部全用木结构装修。

门窗和板壁都是原茬的，不上油漆，以便吸潮和散潮，调节室内空气湿度。

厅内屋脊很高，空间很大，常悬挂纸制灯笼和日式风铃或吉祥偶。

入口处迎面饰以“少字书法”，侧边竹篱内，卵石铺地，斜卧一截发出新芽的枯树干。

厅内除散座外，并辟有数间铺有“榻榻米”席地而坐的雅厅，还有专售“寿司”的柜台。

其餐桌多为方形或长方形，既矮且小，仅可供4~6人就餐。

餐具多为深色陶器，口径小，筒径深。

日本侍女膝行、跪式服务，面朝客人进、退。

后记

- 一、本书由武汉商业服务学院烹饪系、服务系和培训处的部分教师合作编写。其中，服务技师曾凡琪负责餐饮服务技能、餐饮服务规程和餐饮宴会接待部分；副教授魏峰负责营养卫生部分；高级讲师向家方负责餐饮企业管理部分；教授陈光新负责其他部分；文枫做协助工作。全书由陈光新教授任主编，负责审编和总纂。
- 二、本书在编写过程中，得到了武汉商业服务学院的领导徐志虔、吴玉梅、黄仁才和张志勇，烹饪系领导王智元和鲁永超，服务系领导邹汉贞，教育处领导汪振国和熊正安，以及姚程、贺习耀、万玉梅、方元发、崔智群、王秀敏、刘美兰、郭陆军、陈阳春和张新等众多同志的大力支持与协助，谨致以衷心的感谢和谢意。
- 三、本书在编写过程中，曾参阅过数百种书籍和杂志，其中主要的有248种（详见书后所附的《主要参考书目》）。这些书中重要的研究成果、有价值的图表与资料，都给我们很大的教益。其中有一些或被本书吸收，或被本书征引，或被本书借用，特向有关出版社和作者致以诚挚的敬意和谢意。
- 四、感谢钟意先生为本书进行装帧设计；感谢责任编辑郭东明先生亲临武汉审稿，提出许多有益的建议，并对全书认真地编辑与审校；感谢冷增福先生为本书绘制了插图；感谢青岛出版社为我们提供了一次极好的出书机会，为餐饮服务行业 and 全社会造福。
- 五、由于中国饮食文化研究现在仍是一块正在开垦的处女地，因此，在搜集、整理、分析、归纳中国古今餐饮服务资料方面，本书虽然广集近40年的学术成果，耗费了我们的大量心血，它还是一本筚路蓝缕之作。其中的差错和问题肯定不会少，恳盼广大读者和专家不吝教正。

<<中国餐饮服务大典>>

编辑推荐

《中国餐饮服务大典》：国家“八五”重点图书

<<中国餐饮服务大典>>

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>