

<<宴席设计理论与实务>>

图书基本信息

书名：<<宴席设计理论与实务>>

13位ISBN编号：9787563719488

10位ISBN编号：7563719482

出版时间：2010-3

出版单位：旅游教育出版社

作者：贺习耀 编

页数：190

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>

<<宴席设计理论与实务>>

内容概要

本教材主要由三部分内容所构成：第一部分(第1章至第2章)是宴席及宴席菜品的基本知识，第二部分(第3章至第6章)是宴席菜品设计、宴席酒水及餐具设计、宴席菜单设计以及宴席台面与台形设计等的基本理论，第三部分(第7章至第10章)是宴席业务的组织与实施以及宴席的成本与质量控制等管理实务及宴席设计实务。

三部分内容环环相扣，层层递进，形成了本教材的基本架构。

教材内容强调与工作岗位相适应，理论知识以“必需、够用”为原则，实践技能则强调科学与规范，尽可能地培养学生的实际动手能力。

本教材适于高职院校烹饪专业及酒店服务管理专业的学生使用，也可作为中职学生及厨务人员的培训教材。

通过本课程的学习，学生可系统地掌握宴席设计的基本理论和基本技能，树立科学的宴席设计观；从而灵活自如地设计各类宴席菜单，及时解决宴席设计、制作、服务及管理过程中的实际问题。

<<宴席设计理论与实务>>

书籍目录

绪论 中国宴席的起源、发展与革新第一章 宴席基本知识第二章 宴席菜品知识第三章 宴席菜品的设计第四章 宴席酒水及餐具设计第五章 宴席菜单设计第六章 宴席台面与台形设计第七章 宴席业务的组织与实施第八章 宴席成本与质量控制第九章 古今特色宴席鉴赏第十章 宴席设计实例参考文献

<<宴席设计理论与实务>>

章节摘录

插图：三、宴席的昌盛隋代名席有隋炀帝的龙舟大宴和洛阳丰都市免费接待少数民族和外籍商人的酒席。

至盛唐及五代，宴席进入鼎盛期，出现高桌和交椅，铺桌帏、垫椅单，开始使用细瓷餐具，礼食的情韵较前更浓厚。

燕乐的场所讲究借景为用，注重情感愉悦和心理调适，将观灯、赏花、冶游、赋诗与宴饮结合起来，像“樱桃宴”、“游筵宴”等都别开生面。

唐中宗时出现大臣拜官后向皇帝敬献“烧尾宴”的惯例，这种大宴菜品多达五六十道，为后世官场盛宴的调排奠定了基石。

宴席用料已从山珍扩大到海味，由禽兽拓展到异物，烹调工艺较前精细多了。

乡土风味宴席层出不穷，孟浩然写的《襄阳村宴》，杜甫写的《长安村宴》，后蜀主孟昶之妃花蕊夫人写的《成都船宴》，均是以特异的情采取胜。

孕育在春秋、演化在汉魏的酒令，在此时发展甚快，士农工商无不以这种佐饮助兴的词令和游戏为乐，使得酒宴的气氛更为欢悦。

辽、宋、金、元时期，名席更多。

举其要者，便有宋仁宗大享明堂宴、宋度宗寿宴、西湖船宴等。

此类大席，重视铺排。

例如，集英殿大筵，仅摆设就有单帏、搭席、帘幕、屏风等10余种，以饮9杯寿酒为序，上20余道菜点，演10多种大型文艺节目，动用数千人张罗。

再如，清河郡王张俊接待宋高宗及其随员，按职位高低摆出6种席面，不仅皇帝计有200余道菜点，连侍卫也“各食5味”。

在饮食市场上，这时出现了专管民间吉庆宴会的“四司六局”，他们分工合作，把备宴的一切事务都承揽下来，并且酒宴中出现“看盘”，喜欢使用银器，气派壮观。

至于元代酒席，则多用羊馐和奶制品，烧烤为主，崇尚鲜咸，用酒量甚大，多用容量数百斤乃至上千斤的“酒海”盛装。

元人还重视祭筵，祭品常用猎获的纯马、红牛、白羊、黑猪和黄鹿，并敬献六蒸六酿的马奶酒。

元代有一种以衣的颜色命名的诈马宴，由宫廷或亲王在盛大节庆时举行，吃全羊大菜，用象舞助兴，与宴者必须穿皇帝赏赐，由回族织衣匠制作的同色“质孙服”，一日一换，欢宴多天。

<<宴席设计理论与实务>>

编辑推荐

《宴席设计理论与实务》：全国旅游专业规划教材

<<宴席设计理论与实务>>

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>