

## <<快餐产品设计与制作>>

### 图书基本信息

书名：<<快餐产品设计与制作>>

13位ISBN编号：9787030269096

10位ISBN编号：7030269098

出版时间：2010-4

出版时间：科学

作者：何江红 编

页数：230

字数：356000

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>

## <<快餐产品设计与制作>>

### 前言

近年来,高等职业教育受到世界各国的普遍重视,我国的经济建设也越来越凸显出对技术应用型和高技能人才的需求。

为此,我国将发展高等职业教育作为实现我国优化人才结构、促进人才合理分布、推动经济建设的战略措施。

为满足社会对技术应用型和高技能人才的需求,我国的高等职业教育近几年实现了跨越式发展,办学规模不断扩大,办学思路日益明确,办学形式日趋多样化,取得了显著的办学效益和社会效益。

中国的高等职业餐旅管理与服务类专业教育,一方面,尽管在20世纪80年代才形成规模发展,但积累了许多成功的经验;另一方面,由于起步晚、基础差,在发展中还存在不少问题,主要集中在四个方面:第一,培养目标不够明确;第二,课程体系不够科学;第三,教学方式比较落后;第四,教学设施明显不足。

中国高等职业餐旅管理与服务教育要实现可持续发展,需要树立以市场为导向的新思维,实现观念上的四大结合:第一,实现服务社会与市场的结合;第二,实现学科建设与市场的结合;第三,实现追求规模与追求规格的结合;第四,实现政府供给与社会供求的结合。

以实现在优化人才培养机制、优化专业和课程设置、优化教学内容和教学过程、改革教学管理等方面有所创新。

教材建设是优化教学内容和教学过程、提高高等职业餐旅管理与服务类专业教育教学质量的重要环节,而如何打破传统的教学内容和教学方法,使之适合高等职业教育的特点,更是迫切需要进行深入研究和实践的。

“高职高专餐旅管理与服务类专业”系列教材是2006~2010年教育部高等学校高职高专餐旅管理与服务类专业教学指导委员会组织一批双师型的教师,在对当前高职高专餐旅管理与服务类专业的教材和教学方法、教学内容进行充分调查研究、深入分析研究的基础上编写的。

本套教材以理论知识为主体,以应用型职业岗位要求为中心,以素质教育、创新教育为基础,以学生能力培养为本位,力求突出以下特色:(1)理念创新:秉承“教学改革与学科创新引路,科技进步与教材创新同步”的理念,根据新时代对高等职业教育人才的需求,体现教学改革的最新理念,使本套教材内容领先、思路创新、突出实训、成系配套。

## <<快餐产品设计与制作>>

### 内容概要

快餐产品设计与制作是快餐工作者应该掌握的重要技能，能否把传统烹饪与食品科学有机结合，将传统食品转化为快餐食品，满足现代快餐的操作标准化、配送工厂化、连锁规模化和管理科学化的要求，成为快餐产品制作的关键点。

本书主要阐述了快餐产品设计要点、制作方法、质量要求、直接成本控制、包装设计、快餐机械、新产品研发等内容。

本书观点新颖，取材丰富，部分案例及图片由我国知名快餐企业提供，实现了教学内容、教学方法与行业发展的接轨，及时反映了快餐生产和研究中的最新动向。

本书不仅适用于餐旅管理与服务类专业的学生，还适用于高职教育和从事快餐制作与研发工作的实际操作人员，而且对个人学习和行业培训也具有实际参考价值。

## <<快餐产品设计与制作>>

### 书籍目录

第一章 快餐概述 第一节 快餐的定义及本质特征 第二节 传统产品的快餐化 第三节 快餐市场类型  
第二章 快餐产品安全与质量控制 第一节 概述 第二节 快餐产品安全与质量控制 第三节 快餐企业质量  
与安全管理体系的建立第三章 快餐产品设计 第一节 快餐产品设计的特点 第二节 快餐产品设计的关  
键因素 第三节 快餐生产工艺体系第四章 快餐产品直接成本控制 第一节 快餐产品直接成本控制内容  
第二节 快餐产品直接成本控制方法第五章 快餐机械设备特点 第一节 中式快餐机械设备 第二节 西  
式快餐机械设备 第三节 其他快餐设备第六章 快餐产品的包装设计 第一节 快餐产品包装的特点 第  
二节 快餐产品包装的要求 第三节 快餐产品包装的发展趋势第七章 中式快餐产品的制作 第一节 概  
述 第二节 中式快餐主食的制作 第三节 中式快餐菜品的制作 第四节 中式快餐汤、粥的制作 第五节  
中式快餐小吃的制作第八章 西式快餐产品的制作 第一节 概述 第二节 主餐类产品制作 第三节 配餐  
类产品制作 第四节 饮料类产品制作第九章 快餐新产品的研发 第一节 快餐新产品的研发概述 第二  
节 快餐新产品的研发流程附录 附录一 与快餐行业相关的专业术语 附录二 与快餐行业相关的政策法  
规 附录三 与快餐行业相关的质量安全管理控制体系 附录四 全国餐饮业发展规划纲要 附录五 2008  
~ 2009年中国快餐企业表彰名单主要参考文献

## <<快餐产品设计与制作>>

### 章节摘录

插图：（1）瓶装、罐装饮料成本核算。

瓶装、罐装饮料成本的核算较为简单，用公式表示为瓶装、罐装饮料成本=进价总成本/瓶（罐）数  
实例4.7]某快餐店购入可口可乐10箱（24罐/箱），单价为4.44元/箱，求每罐可口可乐的成本。

（2）批量产品平均调味品成本的核算。

平均调味品成本也称综和成本，是指批量生产的菜肴或点心的单位调味品成本，餐饮企业中的点心类产品、卤制品等的调味品成本都属于这一类。

用公式表示为批量产品的平均调味品成本=批量产品耗用的调味品总成本/批量产品总量。

（3）饮料成本的核算饮料收入是餐饮收入的重要组成部分。

酒水成本是决定酒水价格的依据，酒水销售的成本相对比食品成本要低，因此，酒水成本核算的准确与否更会直接影响餐饮企业的经济效益。

## <<快餐产品设计与制作>>

### 编辑推荐

《快餐产品设计与制作》：高等教育“十一五”规划教材·四川省精品课程配套教材·高职高专餐旅管理与服务类专业教材系列。

<<快餐产品设计与制作>>

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>