

<<宴席设计实务>>

图书基本信息

书名：<<宴席设计实务>>

13位ISBN编号：9787040124675

10位ISBN编号：704012467X

出版时间：2003-8

出版时间：高等教育出版社图书发行部（兰色畅想）

作者：周宇

页数：179

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>

<<宴席设计实务>>

前言

众所周知，宴席是人类饮食文化的重要组成部分，也是饮食文明的重要标志之一，其功能与作用已远远超出了满足人类生理需要这一基本层次。

作为餐饮服务企业的主营业务之一，它不仅能反映餐饮服务企业烹饪技艺与服务水平的高低，同时，也能为企业带来大量营业收入。

在许多以经营宴席业务为主的餐饮服务企业中，宴席业务的营业收入占到了经营收入的90%以上，成为企业利润的主要来源。

然而，今天人们对宴席的研究仍然局限于烹饪文化这一范畴，显然不能满足市场经济发展的需要。

针对这一情况，我们在酒店与餐饮管理专业教学计划中，增设了宴席设计这门实务性课程，希望培养更多、更符合企业需要的复合型高等职业技术人才。

因此，编写一本同酒店与餐饮企业实际业务需要相适应，又能体现高职教育特色的教材，是十分必要而有益的。

为实现这一目标，在高等教育出版社和中国高等职业教育研究会的倡导下，我们组织一部分有实际餐饮工作经验的专业教师编写了这本《宴席设计实务》，作为宴席设计这门课程的教材。

全书共分十一章，主要介绍宴席的基本理论与发展历史、宴席设计的方法与技巧、酒店及餐饮企业宴席业务组织与经营管理等内容，并附有各类宴席菜单实例，既可作为高职高专院校酒店、餐饮及烹饪专业以及各类培训机构的教材，又可作为酒店餐饮业从业人员的参考书。

同传统的教材相比，这本教材具有以下几个特点：（1）在内容和结构上强调同实际业务相适应，即将实际工作中宴席设计所涉及的知识分清主次，有机地结合起来，进行综合介绍。

（2）强调实际能力的培养，即通过大量实例的介绍，激发学生的创造性思维。

（3）将宴席设计同经营管理结合起来，从而避免了传统教材只重设计而忽略了如何将设计变为现实的不足，即如何让设计满足顾客和市场的需要，为企业创造良好的经济效益，实现企业的经营目标。

（4）由于各地区以及各具体企业的差异，在内容的选择上，尽量做到求同存异，充分体现宴席设计的艺术性，拓展学生视野，以利于学生在今后实际工作中能够充分发挥个人的创造性。

（5）突出了设计者沟通能力的培养与训练，以及促销技巧的掌握，这是传统教材中较少强调的。

然而，这些能力的培养对于设计者将设计的宴席最终转化为能为企业带来效益的现实宴席是至关重要的。

本书由深圳职业技术学院周宇同志、华侨大学颜醒华同志任主编，深圳职业技术学院钟华同志任副主编。

本书具体编写工作分工如下：周宇（第一、二、三章），颜醒华（第七、九章），钟华（第五、八、十章），第四章第一、三节由湖南女子大学刘红梅同志编写，第四章第二节由深圳职业技术学院刘致良同志编写，第六章由深圳职业技术学院容莉同志编写，第十一章由深圳职业技术学院周宇同志与华侨大学颜醒华同志共同编写。

全书由周宇同志统稿，哈尔滨商业大学杨铭铎教授担任全书的审稿工作。

本书在编写过程中参考和借鉴了国内外众多专家和学者的最新研究成果，在此表示感谢！同时，在编写过程中还引用了部分酒店与餐饮企业的业务成果。

<<宴席设计实务>>

内容概要

《宴席设计实务（高职高专教育）》主要内容包括宴席发展概述、现代宴席分类与宴席格局、宴席业务部门的组织管理、宴席菜肴和菜单设计、宴席台面与台型设计、宴席酒水知识、宴席酒水设计与服务、宴席服务设计、宴席业务经营管理、宴席组织与实施、特色宴席菜单实例。

《宴席设计实务（高职高专教育）》可作为高等职业院校、高等专科学校、成人高等院校及本科院校高职教育相关专业学生学习用书，也可供五年制高职院校、中等职业学校及其他有关人员使用。

<<宴席设计实务>>

书籍目录

第一章 宴席发展概述第一节 宴席的起源与演变第二节 我国历代宴席简况第三节 宴席的特征与作用第二章 现代宴席分类与宴席格局第一节 现代宴席分类第二节 现代宴席的格局与内容第三节 现代宴席的改革与发展趋势第三章 宴席业务部门的组织管理第一节 宴席业务部门的组织机构设置第二节 宴席业务部门员工素质要求第三节 宴席部工作人员职责第四章 宴席菜肴与菜单设计第一节 宴席菜肴设计的原则与方法第二节 宴席菜肴餐具的配备第三节 宴席菜单的设计与制作第五章 宴席台面与台形设计第一节 宴席台面种类与设计基本要求第二节 宴席摆台基本技法第三节 宴席台形设计第六章 宴席酒水知识第一节 酒水与宴席的关系第二节 宴席常用酒水第七章 宴席酒水设计与服务第一节 宴席酒水及杯具的选择第二节 宴席酒水服务程序与技巧第八章 宴席服务设计第一节 宴席服务基本程序第二节 宴席服务设计第九章 宴席业务经营管理第一节 宴席预订的程序与处理方法第二节 宴席定价与成本控制第三节 宴席餐饮产品质量控制第十章 宴席组织与实施第一节 宴席前的准备第二节 宴席业务的督导第三节 宴席结束工作与突发事件处理第四节 宴席服务质量控制第十一章 特色宴席菜单实例第一节 中西餐桌服务式宴席菜单实例第二节 中西自助餐宴席菜单实例参考文献

<<宴席设计实务>>

章节摘录

1.贪图丰盛，忽略营养 中国人请客吃饭习惯于以丰为敬，笑穷不笑奢。满桌佳肴即使吃不完浪费，也不以为耻；而一桌酒席菜量恰到好处、刚刚吃完，反被认为主人不敬，甚至遭到嘲讽。

人们往往把待人的诚恳、友谊的分量与菜点数量联系起来：宴席菜点越丰盛，越显得交情深厚，越能表达主人的盛情，表示对客人的尊重。

而且传统宴席的营养成分严重失衡，有的宴席满桌都是大鱼大肉，而维生素和某些矿物质严重缺乏。饮食讲科学、营养求均衡已成为现代饮食生活的新时尚。

2.进餐方式落后，环保生态意识淡薄 我国大多的宴席方式中，客人都是在一个盘子中夹菜，在一个碗中盛汤。

这样的饮食方式很容易造成细菌的传播。

还有的主人为了显示自己的好客，竟用自己的筷子为别人夹菜。

中国传统宴席十分重视原料的稀少珍贵，有些用珍稀动物作原料的宴席曾经风靡一时。

什么稀少吃什么，什么珍贵吃什么。

然而现代的动物保护法已经明确指出这种行为严重地破坏了生态平衡。

用珍稀动物作为宴席菜肴原料的行为则已触犯了我国的法律。

3.冗长拖拉，缺乏效率 我国的传统宴席以丰富见长，一次宴席通常会花上两到三个小时，有的甚至更长。

然而随着人们生活节拍的加快，没有人愿意再花这样长的时间去参加一次宴席，所以改变这样的就餐习惯已经成为宴席改革的必然要求。

(二)改革的原则 随着时代的发展变化，旧的宴席文化从一定程度上已经与时代发展不相适应，甚至相悖。

宴席设计只有紧紧跟随这一变化而变化，才能有新的生命力和发展。

但是要真正做好宴席改革，并不是一件很容易的事情，必须掌握好以下几项基本原则。

<<宴席设计实务>>

编辑推荐

《宴席设计实务（高职高专教育）》在编写过程中参考和借鉴了国内外众多专家和学者的最新研究成果，在此表示感谢！
同时，在编写过程中还引用了部分酒店与餐饮企业的业务成果。

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>