

<<中国现代快餐>>

图书基本信息

书名：<<中国现代快餐>>

13位ISBN编号：9787040170580

10位ISBN编号：7040170582

出版时间：2005-6

出版时间：高等教育出版社

作者：杨铭铎

页数：326

字数：510000

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>

## &lt;&lt;中国现代快餐&gt;&gt;

## 前言

快餐是社会进步与经济发展到一定阶段的必然产物，是食品工业向餐饮业渗透，餐饮业走向科学化、食品科学的科学创造与烹饪技艺的艺术创造相结合的产物。

改革开放以来，以美国肯德基有限公司在中国开业为起点，标志着中国市场上出现了现代快餐，继而多种西式快餐纷纷闯入国门，使中国人认识到了什么是快餐；同时，洋快餐作为中国快餐市场的一部分，不仅丰富了人们的饮食生活，也为中国快餐业的发展提供了有益的借鉴。

以原国内贸易部饮食服务司、国内贸易局服务消费司、中国烹饪协会快餐专业委员会为行业主管部门的引导与扶持，多种中式快餐也纷纷登场，形成了传统与现代、中式与西式、高档与低档快餐并存的格局。

西式快餐的引入，中式快餐的起步和探索，大大繁荣了中国快餐市场。

进入20世纪90年代以来，快餐业的营业额一直保持在20%的增长率，占整个餐饮业的1/5~1/4，快餐的消费与供应市场已经初步形成。

在沿海以及内陆一些经济发达地区及旅游城市，快餐已经成为出差旅游、商务往来等流动人口和工薪阶层、学生等人群在外就餐的优先选择。

因此，快餐业作为新的经济增长点，已经被社会各界及海内外所关注，成为企业投资的热点行业，也被教育界、科技界作为教学内容和研究攻关课题。

为了适应中国快餐业发展的需要，我们编写了《中国现代快餐》一书，该书的编写立足于对快餐行业指导和学科建设，应用比较研究的方法，从国外到国内，从历史到现在、未来，从理论到应用，从自然科学到社会科学，从产品、设备、企业管理、营销到企业设计：从微观研究到国家的宏观政策，写出中国现代快餐的全貌，力求体现学术性和实用性的统一。

《中国现代快餐》一书，采取了各方面人员相结合的编写方式，由哈尔滨商业大学中式快餐研究发展中心主任、教授杨铭铎博士任主编，董丛文副教授、周福仁教授、周游教授、宁波翔鹰乐惠商用厨房设备有限公司陆生槐高级工程师、武钢（集团）天宝厨房设备有限公司喻宗鑫高级工程师任副主编，同时邀请了哈尔滨佳明佳学生营养餐有限公司洪邯总经理、宁波乐鹰商用厨房设备有限公司赖夏荣总经理、黑龙江九三丰缘麦业有限责任公司贾庆胜总经理加盟，我的快餐学硕士生也参与了部分内容的编写、整理与讨论。

编写过程是产学研相结合的过程，是将相关学科新理论、新知识、新材料与快餐学科相融合的过程。

本书由西北农林科技大学食品科学与工程学院博士生导师李元瑞教授主审，在此表示感谢。

我们曾经预测，2010年将是我国快餐业发展的黄金时期，特别是我们在新一代中央领导集体的领导下，在全面建设小康社会的时期，快餐业作为提高人民饮食生活质量的朝阳产业，将面临全面大发展的重要战略机遇期。

我们衷心希望，该书的出版发行，能与我国快餐业发展的洪流一起奔腾呼啸；让我们共同努力，一起托起中国快餐业的明天。

最后，衷心地感谢人事部、黑龙江省人事厅支持我们的研究，给予了人事部留学人员科技活动择优资助项目“中式快餐产业化示范工程”项目，深化了我们的研究工作；衷心感谢高等教育出版社的鼎力相助；衷心地感谢支持和帮助哈商大中式快餐研究发展中心的领导和朋友们。

## <<中国现代快餐>>

### 内容概要

本书分为六章。

第一章是现代快餐基本理论，从快餐的概念和起源出发，对现代快餐产生的自然科学和社会经济基础、地位分类、基本问题、学科地位与特征、中国快餐业的回顾与对策等做了详细的讨论；第二章是现代快餐产品设计，在理论上，提出了产品设计的步骤和方法；第三章是现代快餐机械与设备，较详尽地介绍了国内外目前所生产和使用的快餐机械设备；第四章是现代快餐企业管理，从战略、品牌、人力资源、客户关系、信息化、危机预警六个层面阐述了现代快餐企业所涉及的管理问题；第五章是现代快餐企业营销策略，从市场因素分析入手，对市场分类与调研、竞争策略、产品策略、价格策略、营销策略、促销策略和CI策划等几方面做了详尽阐述；第六章为现代快餐企业设计，从总体规划、工艺设计及相关联的设施等方面阐明了如何设计快餐企业。

本书从自然科学和社会科学两方面，构筑了快餐学科的知识体系，既有理论价值，又有实践意义；既有方向性指导，又有可操作性。

本书可作为快餐等相关专业的教学用书和职业技能培训教材，也可作为食品科学与工程、烹饪、餐饮管理、机械工程、管理工程、企业策划等相关人员参考所用。

## <<中国现代快餐>>

### 作者简介

杨铭铎，男，汉族，1956年3月出生，博士、教授、留日学者，黑龙江省青年突击手，国家政府特殊津贴专家，哈尔滨商业大学副书记、副校长，中式快餐研究发展中心主任，旅游学科黑龙江省带头人。

哈尔滨商业大学、东北林业大学食品科学、旅游管理、林业经济管理硕、博士生导师。

学习和研究涉及制冷、食品科学与工程、烹饪科学、中式快餐、旅游与餐饮管理等领域，现已在国内外学术刊物上发表学术论文190余篇，主编（审）教材、著作50册（套），完成科研项目35项，在研7项。

多次获得部省级各种奖励。

兼任黑龙江省政协七、八届委员、九届常委、国

际饮食文化研究会委员、中国烹饪协会常务理事、中烹协快餐专业委员会顾问、餐饮业国家级一级评委、中国职业教育学会教学指导委员会常务理事、旅游烹饪专业研究会主任、黑龙江省欧美同学会副会长、黑龙江省餐饮烹饪协会、饭店协会副会长、云南省烹饪协会特邀顾问、黑龙江省旅游集团独立董事、中国人民解放军军需大学、郑州工程学院，河北科技师范学院、哈尔滨学院客座教授等50余项社会兼职。

## &lt;&lt;中国现代快餐&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 现代快餐基本理论	第一节 快餐的概念与起源	1.1 主要国家快餐概念界定的比较	1.2 快餐的起源
	第二节 现代快餐的产生	2.1 现代快餐产生的自然科学基础	2.2 现代快餐产生的社会经济基础
	第三节 快餐的地位与分类	3.1 食品与相关产业的关系——食业概念的引入	3.2 传统食品的工业化
	3.3 传统食品的快餐化	3.4 快餐的分类	第四节 中西快餐几个基本问题比较
	4.1 品种选择	4.2 生产方式	4.3 经营方式
	4.4 管理方式	第五节 学科地位与学科特征	5.1 学科地位
	5.2 学科特征	第六节 中国快餐业的回顾、展望与对策	6.1 中国快餐业发展的简要回顾
	6.2 21世纪中国快餐业的发展趋势展望	6.3 中国快餐业的发展思路与对策	第二章 现代快餐产品设计
	第一节 快餐产品设计理论基础	1.1 营养卫生、原料性状、工艺适应性	1.2 快餐产品特征
	1.3 快餐产品设计的美学基础	第二节 快餐产品设计的步骤和方法	2.1 选题——确定产品
	2.2 选材——收集资料	2.3 设计——确定方案	2.4 决策——方案选择
	2.5 实施——研究方法	第三章 现代快餐机械与设备	第一节 中央厨房及快餐食品生产线
	1.1 中式快餐盒饭生产线	1.2 中式快餐盒饭生产线各设备简述	第二节 米制食品加工设备
	2.1 米饭生产线	2.2 米饭生产线的型号规格及技术参数	2.3 150型、300型米饭生产线
	2.4 米仓、计量洗米机	2.5 浸泡运输机	2.6 炊饭机
	2.7 翻转扒松机	2.8 600型米饭生产线	2.9 米仓及斗式运输机
	2.10 旋式洗米机	2.11 浸渍机	2.12 定量充填机
	2.13 米饭锅清洗机	2.14 600型全自动米饭生产线	2.15 炊饭柜
	2.16 无菌包装米饭工业化生产线	第三节 面制食品加工设备	3.1 和面机
	3.2 馒头成型机	3.3 有馅面食制品成型设备	第四节 蔬菜原料加工设备
	4.1 蔬菜洗净机	4.2 土豆剥皮机	4.3 多功能切菜机
	4.4 切丁机	4.5 碎菜机	4.6 脱水机
	第五节 肉食蛋类加工设备	5.1 锯骨机	5.2 绞肉机
	5.3 切肉片机	5.4 切肉丁机	5.5 斩拌机
	5.6 搅拌机	5.7 丸子成型机	5.8 几种肉食加工设备介绍
	5.9 打蛋壳机	第六节 加热烹饪设备	.....
	第四章 现代快餐企业管理	第五章 现代快餐企业营销策略	第六章 现代快餐企业设计
	附录1 中国快餐业发展大事记	附录2 哈尔滨商业大学中式快餐研究发展中心简介	附录3 部分快餐食品企业与快餐设备企业简介
	参考文献		

## &lt;&lt;中国现代快餐&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：4.杂货店中的快餐大约在1850年，杂货店中开始出售含二氧化碳的汽水，很受欢迎。

为了进一步吸引消费者，在这种汽水中又加入香料。

后来，店中专门划出独立区域来出售这种饮料，从而促进了“苏打泉”（供应汽水、冰等的柜台）的发展，经营项目中又增加了冰淇淋、甜点、三明治及其他快餐食品。

在20世纪初，脱离杂货店的柜台式（Counter-type）和站式（Stand-up type）就餐机构开始蓬勃发展。

5.酒吧和自助餐馆的出现美国内战后的酒吧被认为是自助餐机构的发源地，一些酒吧成为中产阶级社交中心，发展迅速，在大城市的许多交叉路口都可以见到。

由于竞争激烈，商家常采用免费供应一杯啤酒或威士忌的策略，并在独立区域内供应食物，顾客可随意选择喜欢的食物，通常包括冻肉、奶酪、热炖菜、腌渍食物、水煮鸡蛋、面包及蛋糕，也是在同一时期，三明治（Sandwich）开始了其商业生涯。

顾客发现，在面包中间放入奶酪或蔬菜，闲出另一只手拿啤酒，十分方便。

此后，这种自助式和站式供餐服务机构，作为酒吧的一个分支独立出现于商业区，即柜台展示食物，顾客随意挑选，用餐后付款。

当时没有账单，交款依赖于个人信誉。

最早的此类餐馆于1885年在纽约开设，名为Ex-change Buffet。

1885年可以说是大众快餐业的开始，这种餐饮机构的市场扩张已显而易见，大众喜欢这种快速的服务方式和将食物陈列出来的经营手段。

## <<中国现代快餐>>

### 编辑推荐

《中国现代快餐》是由高等教育出版社出版的。

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>