

图书基本信息

书名：<<职业教育地方特色教材研发成果书系>>

13位ISBN编号：9787040341263

10位ISBN编号：7040341263

出版时间：2012-2

出版时间：苏波儿 高等教育出版社 (2012-02出版)

作者：苏波儿 编

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>

内容概要

《职业教育地方特色教材研发成果书系:学菜设宴》共分6个学习单元,内容包括:认识点菜师、宁波菜品知识、点菜服务操作规范、掌握点菜推荐技巧、点菜服务实战技能、设计各式宴会菜单。

《职业教育地方特色教材研发成果书系:学菜设宴》采用模块化编写方式,每个单元包含若干个模块,每一模块都划分为学习目标、案例导入、学习内容、实践体验、自我评估五个部分。

在学习内容中穿插了知识链接或案例拓展,以增强学生的认知力和理解力,体现了“做中学、做中教”的教学理念。

在教材内容方面,紧密结合点菜师岗位实际,重视知识的实用性,重在职业能力的培养,主张“管用、够用、实用”。

书籍目录

学习单元一认识点菜师 模块一点菜师素质要求 模块二点菜师日常礼仪 模块三点菜工具配备 模块四宁波地域点菜师及任职条件 学习单元二宁波菜品知识 模块一宁波菜渊源与发展 模块二宁波菜味型知识 模块三宁波菜烹调方法及制备过程 模块四宁波菜常用食材知识 学习单元三点菜服务操作规范 模块一点菜的两种方式 模块二点菜服务程序与方法 学习单元四掌握点菜推荐技巧 模块一正确判断客人消费心理 模块二把握客人消费行为 模块三细品点菜师语言艺术 模块四掌握实用销售技巧 学习单元五点菜服务实战技能 模块一推荐宁波冷菜 模块二推荐宁波热菜 模块三推荐宁波点心 模块四菜品组合与搭配 模块五点菜服务常见问题和特殊情况处理 学习单元六设计各式宴会菜单 模块一宴会菜单设计 模块二宴会酒水设计 模块三各类宴会菜单 参考支献

章节摘录

版权页：插图：1.咸鲜味型 咸鲜味是宁波菜最典型的味型，常以精盐、酱油、鸡精、味精调制而成。

这与宁波菜注重清、鲜、脆、嫩，保持主料原味的特点是分不开的。

宁波名菜中海鲜类原料的比重很大，其本身鲜味足，质细嫩，利用咸鲜味型能充分显示原料的本味，体现原料的特色，如蛭肉糊丝、雪汁比目鱼、梅菜蒸桂鱼、奉化摇蚶等。

2.酸甜味型 又称醋糖味型，是由酸味和甜味调味品调配而成，主要呈酸味和甜味的复合型味道，如醋熘鲨鱼羹、冰糖甲鱼等。

3.五香味型 五香味型的“五香”通常有山柰、八角、丁香、小茴、甘草、沙头、老蔻、肉桂等多种香料，并配咸味及其他调味品调制而成。

这种味型的特点是浓香咸鲜，冷、热菜式都能广泛适用，如五香牛肉、五香排骨、五香豆腐干等。

4.椒盐味型 这是宁波热菜常用的味型，具有香、麻、咸的特点，以盐、花椒、味精调制而成。

其应用范围是以鸡、猪、鱼等为原料的菜肴，如椒盐八宝鸡等。

5.咸糟味型 “咸糟”为宁波菜所特有。

酒糟在宁波的使用较为普遍，因特有的“糟香”备受人们喜爱，在宁波地方菜中有糟虾、糟毛豆、糟鱼等。

任务2 把握宁波菜创新味型 随着人们对口味追求的多样化，宁波菜借鉴其他菜系味型，开发了“咸中带甜、带酸、带苦、带辣、带鲜、带清香”等不同口味。

如将小海鱼用醋熘方法，烹制了带酸的醋熘小海鱼。

选用新鲜目鱼蛋与苦瓜荤素搭配，炮制了带苦味的苦瓜目鱼蛋。

运用西餐调料芝士及黄油，以焗的烹调方法开发了芝士焗白蟹、黄油焗玉秃等。

这些风格各异的菜肴，受到了市场的充分认可，丰富了宁波菜的味型。

1.咸鲜甜味型 根据不同菜肴的风味需要，在咸鲜味的基础上加入白糖调制。

但调制时，注重咸味适度，突出鲜味，如宁波烤菜等。

2.咸香味型 是由咸味和呈香味的调味品配置而成，主要呈咸味和香味的复合味型，如糟鳗等。

3.咸辣味型 以咸、辣为主，鲜香为辅。

主要由精盐、辣椒、味精、葱、姜、蒜等调制而成，应用较为广泛，如酱炆鲈鱼等。

编辑推荐

《职业教育地方特色教材研发成果书系:学菜设宴》为贯彻宁波市人民政府《关于深化服务型教育体系建设 加快培养素质应用型人才的若干意见》精神,加强职业教育课程改革,促进职业教育的内涵发展,而研发的具有宁波地方特色的课程改革成果教材之一。
可作为中等职业学校酒店服务与管理专业学生用书,也可作为旅游行业点菜师培训教材。

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>