

<<酒店服务与管理专业>>

图书基本信息

书名：<<酒店服务与管理专业>>

13位ISBN编号：9787040349498

10位ISBN编号：7040349493

出版时间：2012-5

出版时间：高富良、孟帅 高等教育出版社 (2012-05出版)

作者：高富良、孟帅

页数：174

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>

## <<酒店服务与管理专业>>

### 内容概要

《酒店服务与管理专业：菜点酒水知识（第2版）》为中等职业教育酒店服务与管理专业国家规划教材配套教学用书。

《酒店服务与管理专业：菜点酒水知识（第2版）》是在2003年版本的基础上修订而成，全书共分为七个单元，主要内容包括：中国菜、菜单、外国菜、中点和西点、中国酒、外国酒、常见软饮料等。每个单元主题都设计了“案例导入”和“课堂活动”环节，主题后设计了题型丰富的“自我检测”环节，体现了“做中学、做中教”的课改理念；“知识链接”环节有助于拓展学生的知识面。

《酒店服务与管理专业：菜点酒水知识（第2版）》内容丰富，图文并茂，语言通俗易懂，实用性强。

《酒店服务与管理专业：菜点酒水知识（第2版）》适用于中等职业学校酒店服务与管理专业教学使用，也可作为餐饮服务人员的参考用书。

书籍目录

第一单元 中国菜 主题一 中国菜的形成和发展 主题二 四大菜系 主题三 我国的其他菜系 主题四 我国的其他菜种 第二单元 菜单 主题一 菜单概述 主题二 菜品的命名 主题三 宴席菜点 第三单元 外国菜 主题一 西餐概述 主题二 法国菜 主题三 英国菜和美国菜 主题四 俄罗斯菜 主题五 德国菜和意大利菜 主题六 日本菜 主题七 清真菜 第四单元 中点和西点 主题一 中式面点及其分类 主题二 著名中式面点 主题三 西点概述 第五单元 中国酒 主题一 中国酒的历史和分类 主题二 白酒 主题三 黄酒 主题四 啤酒 主题五 果酒 第六单元 外国酒 主题一 蒸馏酒 主题二 酿造酒 主题三 配制酒 主题四 鸡尾酒 第七单元 常见软饮料 主题一 茶 主题二 咖啡 主题三 其他饮料 主要参考文献





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>