

<<中式快餐制作>>

图书基本信息

书名：<<中式快餐制作>>

13位ISBN编号：9787122082145

10位ISBN编号：7122082148

出版时间：2010-7

出版时间：化学工业

作者：何江红 编

页数：127

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>

## <<中式快餐制作>>

### 前言

随着我国经济的快速发展,生活节奏的加快,快餐已经被越来越多的人所接受,快餐的消费与供应市场已经初步形成,外出就餐更趋经常化和理性化,中式快餐行业的社会地位和行业地位得到确立,作用更加突出。

鉴于此,为了满足快餐制售快捷的要求,中式快餐制作方式的选择就显得尤为重要。

本书分为四章,第一章中式快餐的特点,主要内容有中式快餐的制作标准化、连锁经营、服务特点、营养搭配等;第二章中式快餐机械设备,主要内容有快餐机械设备的作用、常用机械设备、操作规范及注意事项、机械设备的日常保养等;第三章中式快餐制作,是本书的重点,主要内容有主食的制作、菜品的制作等;第四章中式快餐产品的创新,主要内容有中式快餐产品创新的理论基础、营养搭配、调味的创新、中西结合的创新、产品组合的创新、学生快餐的创新、白领快餐的创新等。

本书在编写时,借鉴国内外快餐企业的成功经验及作者长期教学实践,着重介绍了中式快餐制作特点,即如何把食品工业加工手段引入中式快餐,如何降低劳动强度、制售快捷,如何把传统烹饪操作由模糊化向量化转化,如何把烹饪技术与食品科学有机结合等内容,本书可操作性、实用性强,适合快餐等相关专业的教学用书和职业技能培训教材使用。

本书编写分工如下:第一章、第三章第一节、第二节的八部分由何江红教授编写,第二章、第三章第二节的一、五、六、七部分由肖岚讲师编写,第三章第二节的二、三、四部分、第四章由辛松林讲师编写。

由何江红教授负责对全书的统稿。

在本书的编写过程中,得到了北京和合谷快餐企业、四川烹饪高等专科学校快餐技术与管理专业实习基地——深圳面点王、常州丽华等快餐企业的支持,在这里向他们表示衷心的感谢!

由于作者能力有限,书中难免出现不足之处,请各位专家及读者批评指正!

## <<中式快餐制作>>

### 内容概要

《中式快餐制作》主要介绍了中式快餐的标准化制作，连锁经营、营养搭配、机械设备、主食制作、菜品制作以及中式快餐产品的创新。

书中图文并茂，步骤详细，便于读者理解掌握。

《中式快餐制作》可作为快餐等相关专业的教学用书以及快餐企业职业技能培训教材。

## &lt;&lt;中式快餐制作&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 中式快餐的特点第一节 中式快餐的制作标准化一、中式快餐制作的标准化特点二、中式快餐标准化的过程三、中式快餐制作标准化实例第二节 中式快餐的连锁经营一、连锁经营的定义及特点二、连锁经营的类型三、中式快餐连锁经营实例第三节 中式快餐的服务一、中式快餐服务特点二、中式快餐服务质量的构成三、中式快餐服务实例第四节 中式快餐的营养搭配一、中式快餐的营养特点二、中式快餐的营养搭配依据三、中式快餐的营养搭配实例第二章 中式快餐机械设备第一节 快餐机械设备的作作用一、机械设备是中式快餐标准化的硬件条件二、充分利用资源、实现大规模的生产三、保证产品质量的统一性、稳定性四、提高企业的竞争力五、拉动机械制造业六、提升餐厅卫生和环境等条件的水平第二节 中式快餐常用机械设备一、中央厨房设备二、中式快餐配送设备三、中式快餐连锁经营设备第三节 操作规范及注意事项一、设备的安装与调试二、设备使用操作规范第四节 机械设备的日常保养第三章 中式快餐制作第一节 主食的制作一、米饭类二、面食类第二节 菜品的制作一、烧菜类二、炒菜类三、蒸菜类四、冷菜类五、汤粥类六、油炸类七、烧烤类八、小吃类第四章 中式快餐产品的创新第一节 中式快餐产品创新的理论基础一、中式快餐产品创新的基本原则二、影响快餐产品创新的要素三、快餐新产品的研发流程第二节 营养搭配一、营养搭配二、快餐企业营养创新实例第三节 中式快餐产品调味的创新一、调味方法的创新二、应用调料复制新味道三、借鉴西式调味四、调味创新实例——芥末酱汁第四节 中西式快餐结合的创新一、西料中用二、西味中调三、西烹中借四、西法中效五、中西快餐结合创新实例——三文鱼头豆腐汤第五节 中式快餐产品组合的创新一、菜品组合二、快餐企业菜品组合实例第六节 学生快餐的创新一、营养搭配的创新二、组合的创新三、学生快餐创新实例——西班牙土豆煎蛋第七节 白领快餐的创新一、善于发现和使用新食材二、增加菜谱品种三、选用药食同源原料四、粗粮食品的精加工参考文献

## 章节摘录

一、连锁经营的定义及特点 连锁经营是指一种商业组织形式和经营制度，是由在同一经营字号的总部统一领导下的若干个店铺或分支企业构成的联合体所进行的商业经营活动。

其特点是“六统一”，即统一采购、统一配送、统一标识、统一营销策略、统一价格、统一核算。

连锁经营的特点是大规模生产经营以及产品质量和技术要求等的统一化，实行产品的统一配送，要做到这一点，产品不能由各连锁店分散制作，而应由总部或地区部统一制作和配送，中式快餐的质量要求和品种规格更为复杂，因此，为了保证质量和提高经营效益，快餐企业把中心厨房作为重点来建设是开展连锁经营的客观要求。

二、连锁经营的类型 连锁经营在不同的国家有不同的划分方式。

连锁经营一般分为四种类型：一是正规连锁（Regular chain），是由同一个资本开设多家分店，实行统一管理和经营，即直营连锁；二是特许连锁（Franchise chain），即以经营权的转让为核心的连锁经营；三是自由连锁（Voluntary chain），即各处经营网点保持自己的资产所有权，但在经营上通过自愿实行联合；四是合作连锁（cooperative chains），是指一些独立分散的零售商，通过自愿协商，共同出资开办一个或几个批发企业，并通过合同组成连锁组织，为各成员店提供整体的共同事业服务。

而在快餐连锁经营的方式中，特许经营是其主要的业态方式，这种连锁方式最适合快餐连锁。

其优点主要表现在以下几个方面：（1）统一采购、集中储存既保证原料质量，又降低进货成本。

（2）实现高度专业化分工。

采购、送货、加工、生产、销售等职能分隔开来，使部门职能专门化、操作规范化。

（3）实现产品和服务的标准化，降低顾客感觉中的购买风险。

（4）借助连锁组织已有的良好声誉，分店可降低开业初期的经营风险；总店则可在节省资本投入的情况下，迅速扩大销售网络，提高市场占有率。

## <<中式快餐制作>>

### 编辑推荐

本书分为四章，第一章中式快餐的特点，主要内容有中式快餐的制作标准化、连锁经营、服务特点、营养搭配等；第二章中式快餐机械设备，主要内容有快餐机械设备的作用、常用机械设备、操作规范及注意事项、机械设备的日常保养等；第三章中式快餐制作，是本书的重点，主要内容有主食的制作、菜品的制作等；第四章中式快餐产品的创新，主要内容有中式快餐产品创新的理论基础、营养搭配、调味的创新、中西结合的创新、产品组合的创新、学生快餐的创新、白领快餐的创新等。

本书可操作性、实用性强，适合快餐等相关专业的教学用书和职业技能培训教材使用。

<<中式快餐制作>>

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>