第一图书网, tushu007.com

<<中式快餐新产品开发>>

图书基本信息

书名：<<中式快餐新产品开发>>

13位ISBN编号：9787122137647

10位ISBN编号：7122137643

出版时间：2012-6

出版时间：化学工业出版社

作者：肖崇俊

页数：168

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

前言

现代企业竞争力的核心是企业的自主创新能力，企业只有大力加强和提升核心竞争力，才能在日趋激烈的市场竞争中更快、更好地发展。
新产品开发即产品创新，亦是企业核心竞争力的重要体现。
新产品的研制和开发，无论对国家，还是对一个企业来说都具有重要意义。
它不仅是企业长久生存和发展的基本要素，而且开发新产品也是企业利润成长的动力，新产品开发成功与否，直接关系到实现企业的业绩与利润目标能否实现。
对于中式快餐而言，已经基本完成了以从传统餐饮业突围为重要标志的第一次创业，中式快餐的现代化进程已经进入了以核心能力建设和资本运营为特征的第二次创业。
相对来说，第二次创业的历史地位更为显要，它是中式快餐产业真正实现高速成长并以坚实的产业基础步入成熟阶段的必经之路。
当企业竞争进入更高层面时，具有创新能力的技术和人才便成为竞争的关键。
新产品开发无疑在提高企业竞争能力方面发挥着至关重要的作用。
即使取得相对成功的大型中式快餐连锁企业，在继续解决标准化、工业化的同时，还面临新产品开发滞后与产品研发人才紧缺的困境，因此必须高度重视新产品开发这项企业发展的战略性工作，包括引进或培养研发人才，建立新品开发部或研发中心，并加大对新产品开发的投入。
作者在国内大专院校中较早从事快餐专业的创立、教学和科研，近年来又受聘于中式快餐品牌企业，承担生产技术顾问、产品工艺标准制定以及包括新产品开发的技术研发工作。
本书可以看作是作者多年来对快餐理论探索和实践经验积累的提炼与总结。
此书的编写出版得到了深圳面点王饮食连锁有限公司的大力支持，深圳高等职业技术学院刘志良教授为本书提供了相关资料，在此一并表示感谢。
书中难免有不妥之处，还望广大读者提出宝贵意见。
编者　　2012年2月

第一图书网, tushu007.com

内容概要

本书介绍了中式快餐新产品开发的理论和实践方法。
内容涉及产品研发的各个方面，包括新产品的自主研发，新产品的外协引进，产品的工业化改造与改良升级，并结合中式快餐的制作特点阐述了新产品的开发流程以及新产品工艺标准的制定。
此外，对传统菜品的快餐技术转化，食品科学及烹饪工艺在中式快餐新产品开发中的应用等方面亦进行了创新性的探讨。

本书适应快餐、餐饮以及相关企业从事新产品开发的科技与管理人员，大专院校快餐与餐饮以及相关专业师生阅读参考。

读者对象:
本书适应快餐、餐饮以及相关企业从事新产品开发的科技与管理人员，大专院校快餐与餐饮以及相关专业师生阅读参考。

第一图书网, tushu007.com

<<中式快餐新产品开发>>

书籍目录

第一章　创新思维
　第一节　创新思维的概念与特征
　　一、创新思维的概念
　　二、创新思维的特征
　第二节　创新思维的类型与形式
　　一、创新思维的类型
　　二、创新思维的形式
第二章　快餐与中式快餐
　第一节　快餐
　　一、快餐的概念与分类
　　二、现代快餐的特征
　　三、连锁快餐的运作方式
　第二节　中式快餐
　　一、中式快餐发展概况
　　二、中式快餐发展的适度原则
　　三、中式快餐发展的多元化模式
第三章　产品与新产品开发
　第一节　产品与新产品
　　一、产品与产品组合
　　二、产品生命周期
　　三、新产品类型
　第二节　新产品开发
　　一、新产品开发的概念与意义
　　二、中式快餐产品研发的内容
　　三、新产品的开发方式
　　四、影响新产品开发成功的因素
第四章　中式快餐新产品开发架构
　第一节　新产品开发架构模式
　第二节　中式快餐产品研发人员
　　一、企业研发人才的价值与特征
　　二、中式快餐产品研发人员的专业素质
　第三节　中式快餐产品研发试验室
　　一、试验室的特点
　　二、试验室设备用具
第五章　中式快餐新产品开发的技术路径
　第一节　快餐产品选型
　　一、选型的原则
　　二、影响选型的因素
　第二节　新产品开发中的变化思路
　　一、产品组成元素的变化
　　二、融合创新
　　三、季节　轮换
　第三节　产品系列化与产品改良
　　一、产品系列化
　　二、产品改良

第四节　产品的工业化改造与外协引进
一、中餐的工业化
二、中式快餐的工业化
三、外协引进
第五节　传统菜品的快餐技术转化
一、烹饪方法的简化与组合
二、快餐技术转化工艺设计要点
三、快餐转化实例
第六章　烹饪工艺在中式快餐新产品开发中的运用
第一节　中餐菜系和烹饪的特色
一、中餐菜系的特色
二、中餐烹饪的特色
三、传统菜系特色与新产品开发
第二节　中餐产品类型与制作
一、中餐产品的类型
二、中餐产品的制作
第三节　菜肴加工工艺与运用
一、凉菜加工
二、热菜加工
第四节　面点加工工艺与运用
一、面粉与面团的分类
二、面团调制基本原理与方法
第五节　调味技术及运用
一、风味的概念
二、调料
三、调味与味型
四、快餐调味控制
五、新调味料和新味型在新产品开发中的运用
第七章　食品科学在中式快餐新产品开发中的应用提示
第一节　食品化学理论的应用提示
一、火候即烹调的最适程度
二、烹调方法及油温选择
三、改善嫩度的方法
四、原料加工中色泽的变化
五、淀粉制品的糊化和老化
第二节　食品低温保藏与冷链流通的应用提示
一、食品的冷藏与冻藏
二、中央厨房的冷冻加工与速冻
三、冷链
四、新产品开发中的产品低温储存与运输要求
第三节　食品添加剂的应用提示
一、食品添加剂的概念和分类
二、餐饮业使用食品添加剂的注意事项
三、中式快餐新产品开发中食品添加剂的应用
第四节　食品卫生的应用提示
一、食品安全卫生
二、食品不安全因素的来源

三、餐饮操作卫生规范
四、餐饮操作卫生规范在新产品开发中的应用
第五节　食品营养的应用提示
一、中式快餐的营养优势
二、中式快餐营养设计基础
三、膳食指南与新产品开发
四、养生保健产品开发
第八章　中式快餐新产品开发流程
第一节　概述
第二节　新产品开发流程解读
一、市场调研
二、新产品构思阶段
三、新产品立项阶段
四、新产品试制阶段
五、新产品试销阶段
六、新产品投放市场阶段
第九章　中式快餐新产品的标准制定
第一节　标准与标准化
一、标准
二、标准化
第二节　中式快餐生产的标准化
一、中式快餐标准化的意义
二、中式快餐生产的标准化体系
第三节　中式快餐新产品工艺标准
一、中式快餐产品工艺标准的作用
二、中式快餐新产品工艺标准的内容
参考文献

章节摘录

版权页： 插图： 一、创新思维的概念 创新思维是指以新颖独特的方式对已有信息进行加工、改造、重组并产生创新成果的思维活动，是人类思维的高级形式。
创新思维是以完成创造性活动为结果。
创造性活动的结果即创新成果包括：给出新的概念，作出新的判断，提出新的假设、新的方法、新的理论，有新的发现，产生新的技术、新的产品等。
新产品开发就是产品创新，它的思维活动亦遵循创新思维的特点，同时需要应用创新思维的方法。
二、创新思维的特征 1.思维的独特性和求异性 创新思维的思维方法和结论新颖独到，不受习惯思维及习惯势力的约束，能打破常规，甚至实现新的突破，具有在一定范围内的首创性和开拓性。
求异性是创造性思维的基本要求，它不是简单的重复以往人们的思维过程，而是以“新、独、特”的差异性来标新立异的。
因此，人们往往也把创造性思维称为求异性思维。
差异性贯穿于整个思维过程中，成为人们进行思维创新的目标导向。
在中式快餐新品开发中，对原有产品或外协引进产品进行改进时，就运用了求异思维来寻求差异，从而避免同质化，并赋予产品新的特色，最终形成改良新产品或仿制新产品。
2.思维的灵活性和开放性 创新思维活动是一种开放的、灵活多变的思维活动，常常伴随有“想象”、“直觉”等非常规性的思维活动，表现在思维灵活，能及时转换变通。
不仅能从多方位、多角度去思考并试探解决问题的办法，而且当思路受阻时能及时转换，灵活地从一个思路转向另一个思路，因而具有多向发散和立体型的思维特征。
3.思维的敏锐性和突发性 创新思维的敏锐性表现在能迅速地评价并及时地捕捉闪耀的思想。
它要求对新异现象有敏锐的感受能力，能迅速地认识其价值，并能牢牢地把握它。
创新思维的突发性则表现在对问题进行长时间思考，突然豁然开朗、迎刃而解，体现出一种非逻辑性的特征，其主要表现形式是灵感和顿悟。
4.思维的综合性和概括性 创新思维的综合性首先表现为“智慧杂交能力”，即善于选取前人智慧宝库的精华，经过巧妙结合，形成新的富有创造性的成果；另一方面能把所获取的大量概念、事实和资料综合在一起，进行概括、整理和分析，形成科学的结论和体系，并准确把握最能反映其本质属性的个性特点，从中概括出事物发展的规律。
创新思维是多种思维的结晶，它是形象思维和抽象思维的统一，逻辑性思维与非逻辑性思维的统一，也是发散思维和集中思维的统一。

编辑推荐

《中式快餐新产品开发》作者肖崇俊在国内大专院校中较早从事快餐专业的创立、教学和科研，近年来又受聘于中式快餐品牌企业，承担生产技术顾问、产品工艺标准制定以及包括新产品开发的技术研发工作。
《中式快餐新产品开发》适应快餐、餐饮以及相关企业从事新产品开发的科技与管理人员，大专院校快餐与餐饮以及相关专业师生阅读参考。

第一图书网, tushu007.com

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