

图书基本信息

书名：<<金丰团膳菜点/科技部十一五大城市营养配餐产业化标准科研项目系列丛书>>

13位ISBN编号：9787504468956

10位ISBN编号：7504468959

出版时间：2010-6

出版时间：中国商业出版社

作者：杨铭铎，宋子刚 编

页数：188

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

团膳是餐饮的重要组成部分，团即团体，膳即膳食，团膳是指相对集中的一类人群的饮食。它包括学校营养餐，企事业单位工作商务餐，公共写字楼商务餐，部队餐饮、交通运输、会展餐饮、航空餐饮等。

随着社会的进步，餐饮社会化已经成为一个大趋势。

一般认为，餐饮的社会化包含两个方面的含义，一是人们使用的食品中成（半成）品所占的比重，二是人们在外（家庭以外）就餐即“外食”的比重。

餐饮社会化程度标志着一个国家或地区的发达程度。

## 作者简介

杨铭铎，男，汉族，1956年3月出生，博士（后）、教授、留日学者，黑龙江省青年突击手，黑龙江省优秀博士后，国家政府特殊津贴专家。

历任黑龙江商学院旅游烹饪系副主任、主任、学院副院长，哈尔滨商业大学副书记、副校长，现任黑龙江省科学技术协会副主席，哈尔滨商业大学中式快餐研究发展中心博士后科研基地主任，黑龙江省旅游学科带头人。

哈尔滨商业大学旅游管理、食品科学硕、博士生导师。

从事以“食”为核心的研究工作，涉及制冷工程、食品科学与工程、烹饪科学与技术、中式快餐、饮食美学、餐饮与旅游管理等领域，现已在国内外学术刊物上发表学术论文245篇，主编（审）教材、著作54册（套），完成中国博士后基金项目“饮食美学及其在餐饮企业产品创新中的应用研究”、国家人事部基金项目“中式快餐产业化示范工程”等国家、省部级科研项目39项，在研国家社会科学基金项目“现代餐饮企业创新系统的体系构建”、国家人事部基金项目“21世纪中国餐饮人才国际化战略研究”和黑龙江省哲学社会科学规划项目“饮食美学研究”等国家、省部级科研项目十项。

多次获得国家、省部级奖励。

兼任黑龙江省政协七、八届委员，九届常委，教育组副组长，省政协特邀信息顾问，国际饮食文化研究会委员，中国烹饪协会常务理事、专家工作委员会副主任、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、博士学术研究会副会长、商务策划咨询协会会长，黑龙江省餐饮烹饪协会、饭店协会、职业技术培训学会副会长，黑龙江省食文化研究会名誉副理事长，广东顺德市政府、云南省烹饪协会特邀顾问，黑龙江省旅游集团股份有限公司、黑龙江省北大荒丰缘麦业有限公司独立董事，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、四川烹饪高等专科学校客座教授，《食品科学》、《中国食品》编委，《商场现代化》高级顾问等多项学术兼职。

宋子刚，男，汉族，1964年5月18日出生，硕士，EMBA高级经济师。

1980年入伍，上校军衔，先后荣立“二等功”一次、“三等功”三次；先进事迹曾被《解放军报》、《解放军文艺》连载刊登并获全军优秀“共产党员”荣誉称号。

2000年转业进入北京团餐领域，2005年8月1日创办北京金丰餐饮有限公司。

毕业于黑龙江商学院旅游烹饪系，特别得到恩师哈尔滨商业大学副校长杨铭铎教授的培养与精心指导。

从事烹饪工作20余年，涉及国家党政军机关接待管理、野战部队营养配餐、战时摩托化部队配餐、航空食品配餐、大型企业大型活动营养配餐等领域。

先后在《中国烹饪》、《中国食品》刊物上发表学术论文30余篇。

主编《金丰团膳营养配餐指南》、《金丰团膳服务实战100例问答》、《金丰团膳中英文菜谱800例》等著作。

2008年1月主持科技部“十一五”大城市营养配餐产业化标准科研带头工作，励志中国团餐行业标准的制定。

2008年8月北京奥运会负责奥运总指挥部、北京市政府、首都国际机场等国家重要机关餐饮服务，受到奥运总指挥部、北京市委市政府的通令表彰。

2009年5月开创出版了中国饮食行业第一份以团餐为主题的刊物——《金丰团膳报》。

2009年10月负责国庆阅兵供餐工作，受到公安部、首都机场等单位的通令表彰。

2010年北京金丰餐饮有限公司被中国烹饪协会评为“2009年度中国快餐50强企业”、“中国快餐知名品牌”。

## 书籍目录

第一章 团膳菜点的营养第一节 能量第二节 营养素第三节 营养平衡与合理膳食第二章 金丰团膳菜点常用原材料第一节 肉类一、羊肉二、牛肉三、鸭肉四、鸡肉五、猪肉六、猪蹄七、牛蹄筋八、兔肉九、鹌鹑肉十、羊肝第二节 水产类一、海参二、鲑鱼三、蚝四、小黄鱼五、带鱼六、鲈鱼七、龙虾八、鲍鱼九、鱿鱼十、鲤鱼十一、鲫鱼十二、鳝鱼十三、海蜇十四、海带第三节 蔬菜类一、茼蒿二、芦笋三、胡萝卜四、萝卜五、丝瓜六、芹菜七、黄瓜八、甘蓝九、木耳十、西红柿十一、山药十二、紫菜十三、卷心菜十四、韭菜十五、红薯十六、白菜十七、菠菜十八、土豆十九、茴香二十、冬瓜二十一、茄子二十二、苦瓜二十三、大蒜二十四、绿豆芽二十五、油菜二十六、香菜二十七、西葫芦二十八、蒜薹二十九、菜花第四节 水果类一、葡萄二、柠檬三、木瓜四、红枣五、草莓六、苹果七、猕猴桃八、西瓜九、梨十、桃子十一、樱桃十二、菠萝十三、香蕉十四、荔枝十五、橙子十六、李子十七、杏第五节 谷类一、小米二、黄豆三、燕麦四、玉米五、黑米六、大米七、小麦八、糯米九、薏米十、荞麦第六节 坚果类一、南瓜子二、花生三、板栗四、榛子五、松仁六、葵花籽第七节 调味品类一、大葱二、豆蔻三、大蒜四、辣椒五、生姜六、花椒七、八角八、桂皮九、五香粉十、芝麻酱十一、花生酱十二、豆豉十三、料酒十四、草蔻十五、肉蔻第八节 饮品类一、酒二、茶三、黄酒四、酸奶第三章 金丰团膳自助餐菜点第一节 金丰团膳春季自助餐菜点精编第二节 金丰团膳夏季自助餐菜点精编第三节 金丰团膳秋季自助餐菜点精编第四节 金丰团膳冬季自助餐菜点精编第四章 金丰团膳零点菜点第一节 金丰团膳春季零点菜点精编第二节 金丰团膳夏季零点菜点精编第三节 金丰团膳秋季零点菜点精编第四节 金丰团膳冬季零点菜点精编第五章 金丰团膳宴会菜点第一节 金丰团膳春季宴会菜点精编第二节 金丰团膳夏季宴会菜点精编第三节 金丰团膳秋季宴会菜点精编第四节 金丰团膳冬季宴会菜点精编第六章 金丰团膳西餐菜点精编第七章 金丰团膳美学分析参考文献

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>