

图书基本信息

书名：<<农家乐经营与管理/职业技能培训丛书>>

13位ISBN编号：9787534141720

10位ISBN编号：7534141729

出版时间：2011-9

出版时间：浙江科技

作者：何志良

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

《农家乐经营与管理》主要包括：农家乐服务、农家乐的特色定位、农家菜制作基础知识、农家乐的经营与管理，意在让农家乐经营管理者通过职业技能专业培训全面掌握农家乐经营管理所需的各种知识、技能，提高其综合素质。

书籍目录

第一单元农家乐服务 课题一农家乐概况 课题二农家乐接待服务 课题三农家乐餐饮服务 课题四农家乐客房服务 第二单元农家乐的特色定位 课题一农家乡土文化 课题二农家乡村景色 课题三农家农事活动 课题四农家休闲度假避暑养生 第三单元农家菜制作基础知识 课题一农家菜的原料 课题二农家菜的原料加工, 课题三农家菜的刀工、配菜和冷拼 课题四农家菜的烹调技术 第四单元农家乐的经营与管理 课题一农家乐的经营资质与经营条件 课题二农家乐的经营策略与方法 课题三农家乐的成本核算 课题四农家乐的管理常识

章节摘录

版权页：（四）马鲛鱼 马鲛鱼又称蓝点马鲛、鲅鱼、竹鲛，其体形狭长，侧扁，呈纺锤形，头及背部呈蓝黑色，上侧面有数列蓝黑色圆斑点，背鳍与臀鳍之后有鱼刺。

马鲛鱼是一种经济价值较高的海产优质鱼类，其胆固醇含量低，富含DHA以及钙、铁、镁等矿物质，具有提神和防衰老等食疗功效，对贫血、早衰、营养不良、产后虚弱和神经衰弱等症有一定的辅助疗效。

马鲛鱼肉多刺少，色泽微红，肉嫩味美，适合于红烧、清炖、蒸、炸、烤等烹调方法。

值得注意的是，鱼体不新鲜时极易造成组胺中毒，故不得食用。

（五）银鲳 银鲳又称平鱼、白鲳、银盘鲳、车片鱼等，体呈卵圆形，侧扁，头眼均小，体被细小圆鳞，呈银灰色，无腹鳍，尾鳍深叉形。

银鲳肉质肥嫩，色泽洁白，肉多刺少，味道鲜美，适合于清蒸、红烧、干烧、炸、煎等烹调方法。

（六）鳗鱼 鳗鱼分为海鳗和河鳗两种，体细长，前部呈圆筒形，后部稍侧扁，头中等、眼小，嘴尖而扁。

鳗鱼产于海中，可溯游到淡水里生活，成熟后又回到海里产卵，故鳗鱼属江河入海之洄游鱼类。

鳗鱼富含多种营养成分，具有补虚养血、祛湿、抗疲劳等功效，是久病、虚弱、贫血、肺结核等患者的良好营养品。

鳗鱼体内含有一种很稀有的西河洛克蛋白，具有良好的强精壮肾功效。

鳗鱼富含钙质，经常食用，能预防骨质疏松。

鳗的肝脏含有丰富的维生素A，是夜盲症患者的优良食品。

河鳗、海鳗的营养区别在于：河鳗的脂肪和磷质高于海鳗，海鳗的钙质高于河鳗。

鳗鱼为名贵的食用鱼，其肉质肥嫩，味道鲜美，肉多刺少，适合于清蒸、红烧、清炖等；也可加工成片、丝、卷，用爆、炒、烹等烹调方法。

（七）三文鱼 三文鱼又称大西洋鲑鱼、银色鲑鱼，其体形较大，呈纺锤形，头大，口大，下唇向上翘，牙齿尖利，鳞片细小，体为青蓝色，有棕色的小斑点，尾鳍深叉形。

三文鱼是一种只能存活于无污染水质环境中的深水鱼类，在港澳和日本、欧美市场深受青睐。

三文鱼含有丰富的不饱和脂肪酸，能有效降低血脂和血胆固醇，防治心血管疾病。

其所含的脂肪酸更是脑部、视网膜及神经系统所必不可少的物质，有增强脑功能、防治老年性痴呆及糖尿病等慢性疾病的作用。

编辑推荐

《农家乐经营与管理》由浙江科学技术出版社出版。

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>