

<<菜单与宴席设计>>

图书基本信息

书名：<<菜单与宴席设计>>

13位ISBN编号：9787563712908

10位ISBN编号：7563712909

出版时间：2005-9

出版时间：旅游教育出版社

作者：周妙林

页数：153

字数：152000

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>

<<菜单与宴席设计>>

内容概要

本书共分九章，包括：概述，菜单与宴席的设计原则与要求，零点菜单与菜品设计，套餐菜单与菜品设计，特色餐厅菜品与菜单设计，特种餐菜单与菜品设计，宴席菜单与菜品设计，美食节菜单与菜品的设计，菜品定价等。

考虑到本书的读者对象是烹饪专业学生，他们将来的工作岗位多在后厨，而根据目前我国餐饮业的机构设置和任务分配情况，一般宴会设计的任务主要由宴会部等前后部门来完成，烹饪专业学生将来从事宴会设计的机会不多。

所以，本书重点放在菜单和菜品的设计上，关于宴席的设计，本书只作简单介绍。

本书在编写形成和内容上体现了弹性学制的要求，摒弃了传统的重理论、轻实践的模式，采用模块组合的方法，以满足不同学校、不同专业、不同学制、不同地域的教学实际需要。

教材中各章节内容既相对独立，又相互交叉，把理论基础知识与操作方法等内容有机地结合起来，深入浅出，由易入难，按学生的认识规律和操作顺序排列，方便教学。

<<菜单与宴席设计>>

书籍目录

第1章 概述 第一节 菜单与宴席设计的起源与发燕尾服 一、起源阶段 二、形成阶段 三、发展阶段 四、成熟阶段 五、改革创新阶段 第二节 菜单与宴席设计的特点与作用 一、菜单与宴席设计的特点 二、菜单与宴席设计的作用 第三节 菜单与宴席的分类与命名 一、菜单与宴席的分类 二、菜单与宴席的命名 第2章 菜单与宴席设计的原则与要求 第一节 菜单与宴席的设计原则 一、以客人需求为中心 二、以经营特色为重点 三、以客观因素为依据 四、以尽善尽美为目标 第二节 菜单与宴席的设计要求 一、原米选用的多样性 二、烹调方法的多种性 三、调和滋味的起伏性 四、菜肴色彩的协调性 五、菜肴形状的不同性 六、菜肴质感的差异性 七、菜肴品种的比例性 八、菜肴组合的科学性 第三节 菜单与宴席的设计程序 一、确定菜单类别 二、确定菜单规格 三、确定菜品原料 四、确定菜品名称 五、确定菜品价格 六、确定菜单制作 第3章 零点菜单与菜品设计 第一节 零点菜单的种类与特点 一、零点菜单的种类 二、零点菜单的特点 第二节 零点菜单的设计要求与方法 一、零点菜单的设计要求 二、零点菜单的设计方法 第三节 制作零点菜肴的注意事项 一、抓好烹饪原料的采购工作 二、抓好烹饪原料的加工、切配工作 三、抓好菜肴的烹调工作 第4章 套餐菜单与菜品设计 第一节 普通套餐的设计 一、普通套餐的特点 二、普通套餐的设计要求 三、普通套餐的设计方法 四、制作普通套餐菜单的注意事项 第二节 团体套餐设计 一、团体套餐的设计特点 二、团体套餐的设计要求 三、团体套餐菜单的设计方法 四、团体套餐的菜单设计事项 第5章 特色餐厅菜品与菜单设计 第一节 快餐店菜品与菜单设计 一、快餐店菜品的特点 二、快餐店菜品的设计要求 第6章 特种餐菜品与菜单设计 第7章 宴席菜品与菜单设计 第8章 美食节菜单与菜品的设计 第9章 菜品定价参考书目后记

<<菜单与宴席设计>>

章节摘录

(五) 明确菜肴盛器零点菜单在设计每一份菜肴所需原料的重量时, 往往要了解各种盛器的形状和大小, 因为零点菜单通常按照盛器的大、中、小来设定菜肴的多少。

如一份“鱼香肉丝”, 用大盘装, 需要200克肉丝, 可供7~10人用餐; 用中盘装, 需要150克肉丝, 可供4~6人用餐; 用小盘装, 需要100克肉丝, 可供1~3人用餐。

如在设计中对盛器不太了解, 小盘装上大份菜, 显得过于臃肿, 大盘装上小份菜, 显得数量不够。

(六) 明确菜肴成本零点菜品的成本核算相当重要, 不但要计算出每一盘菜肴的主料、配料、调料等的成本, 还要了解制作零点菜肴所支出的费用。

为了计算正确, 在核算时不能凭经验、大约估计等方法来核算成本, 而是应该对每盘菜肴所需要的原料逐一核算, 掌握每一原料在加工时的出净率、损耗率是多少, 每一份菜肴需要多少净料, 还要了解各种原料的市场价格, 这样才能正确计算出每盘菜肴的成本费用。

根据这一费用就可以计算出每盘菜肴的售价。

售价的计算公式是: $\text{售价} = \text{菜肴的原料成本} \div (1 - \text{销售毛利率})$ 。

所以决定零点菜肴的销售毛利率很重要, 销售毛利率越高, 售价就越高。

但零点菜肴中并不是每一盘菜肴的毛利率都是一样的, 而是应根据菜肴的结构决定毛利率, 如一些大众菜肴的销售毛利率应低一些; 特选菜、特色菜销售毛利率可高一些; 高档、较贵的原料因成本太高, 销售毛利率可低一些; 品牌菜销售毛利率可高一些。

但零点菜肴总的销售毛利率不得低于饭店预先设定的比率。

总之, 每一盘菜的毛利率的确定应以有利于促销、有利于经营、有利于赢利为目标。

(七) 明确内容编排零点菜单内容的编排是有一定原则的, 即应根据菜单的式样, 如单页菜单、对折菜单、三折菜单、多页菜单等, 来确定哪些菜排在重点位置, 哪些菜排在次要位置, 要根据人们阅读菜单的习惯和心理, 结合餐饮企业推销菜肴的重点, 精心设计, 精心编排, 从而达到促销的目的。

在产品类型的排序上, 因菜系、地区的不同, 排法也不一样。

通常的排序是: 冷盘类、海鲜类、水产类、肉类、家禽类、蔬菜类、主食类、汤类、甜品类等。

但粤菜的排序要特殊一些, 主要是: 卤水烧味类, 燕、鲍、参、翅、肚类, 海鲜类、畜肉类、家禽类、煲仔类、蔬菜类、汤羹类、点心类, 粥、粉、面、饭类等。

其规律是一般把山珍海味及较贵重的、有特色的菜肴排列在前面或重点位置上。

近几年来, 随着餐饮企业不断的改革、创新, 许多餐饮企业在零点菜单的产品类型的排序上更加人性化、个性化, 尤其对一些山珍海味、鲜活原料等热菜, 在菜单上只标明单价, 其每份菜肴数量的多少、采用什么烹调方法制成、做什么口味均由顾客说了算。

<<菜单与宴席设计>>

后记

为了认真贯彻落实《国务院关于大力推进职业教育改革与发展的决定》关于职业教育课程和教材的总体要求与意见，根据我国市场经济发展的需要，满足中、高等职业学校培养更好更多符合企业需要的高素质职业技术人才的需求，我们在旅游教育出版社的倡导下，于2005年组织部分资深教师及行业专家写了这本《菜单与宴席设计》教材。

本教材面市以来，多次重印，深受各中、高等职业学校及广大读者的青睐，并被教育部评为国家级“十一五”规划教材。

为了使本教材更加紧跟时代的步伐，我们在旅游教育出版社的提议下，在本书上一轮的教材基础上进行了较大的修增，具体有如下几方面特点：一、随着我国国民经济的快速发展与科学技术的进步，各种形势及政策发生了较大的变化，人们的消费观念有较大的改变，所以，对书中相应的内容进行了修正及更新，使教材内容更加富有时代特色和前瞻性。

二、为了培养学生的创新能力及综合能力，本书新增加一章菜单与宴席设计改革和创新的内容，这有利于学生及广大读者在今后的工作中，能够充分发挥自己的想象力和创造性。

三、为了进一步完善教学资源建设，根据广大师生及读者的要求，本书新增了教学资源包（需要的老师，可联系旅游教育出版社发行部免费获取），这样，既方便教师的教学，又有利于学生的练习与测试。

四、本书较全面地分述菜单与宴席设计中的基础理论知识，对零点菜单、套餐菜单、特色餐厅菜单、特种餐菜单、各种宴席菜单、美食节菜单等在设计中的特点、要求、方法及制作进行了剖析，并且用大量的菜单实例来加以说明，有利于学生理论联系实际，尽快掌握各种菜单与宴席设计的能力，本书既可作为中、高等职业学校，各类餐饮及烹饪专业培训机构的教材，又可作为各类酒店及餐饮从业人员工作之范本。

五、本书在编写形式和内容上体现了弹性学制的要求，摒弃了传统的重理论、轻实践的模式，采用模块组合的方法，以满足不同学校、不同层次、不同专业、不同学制、不同地域的教学实际需要。

教材中各章节内容既相对独立，又相互交叉，把理论基础知识与操作方法等有机地结合起来，深入浅出，由易入难，按学生的认识规律和操作顺序排列，方便教学。

<<菜单与宴席设计>>

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>