

<<餐饮概论>>

图书基本信息

书名：<<餐饮概论>>

13位ISBN编号：9787811239386

10位ISBN编号：7811239388

出版时间：2010-1

出版时间：北京交通大学出版社

作者：杨杰，王天佑，潘崇森 编著

页数：340

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>

## &lt;&lt;餐饮概论&gt;&gt;

## 前言

随着我国旅游业、会展业和休闲业的发展，餐饮知识对旅游业管理人员、饭店管理人员和导游人员非常重要。

同时，餐饮产品是旅游业、会展业、饭店业和休闲业经营的一项专业产品，其质量和特色与旅游产品、会展产品、饭店产品及休闲产品的质量紧密相关。

同时，餐饮的安全、内涵、文化、知名度和特色对旅游目的地的吸引力、酒店和会展的经营有着直接的影响。

21世纪是知识经济时代，知识是旅游业、会展业、酒店业和餐饮业竞争力的基础和核心，是旅游企业的无形资本和竞争力的根本要素。

当代，饭店业和餐饮业不仅是劳动密集型企业，也是知识型企业。

21世纪，国际饭店业和餐饮业竞争的焦点已由物质资本转向知识资本。

旅游企业、饭店业和餐饮业的核心知识及专有技术已成为其核心竞争力的关键因素。

同时，现代餐饮产品的生产和销售是基于对消费需求的深入了解、满足消费者个性化需求为前提的。

总结成功的饭店业和餐饮企业的经验，发现其产品的知识含量高，创意性强并具有个性化，其营养和安全的标准紧跟现代商务、旅游和休闲市场的需求。

《餐饮概论》是顺应知识经济时代的要求，根据21世纪我国商贸活动、旅游业、会展业、饭店业、休闲业和餐饮业的发展新趋势及对经营管理人员的知识要求而编写的。

本教材具有以介绍知识、培养能力和提高素质为一体的教学内容。

同时，为了实施理论知识与管理实践相结合的旅游、会展和饭店业高等教育的人才培养模式，培养有创新能力的应用型管理人才，内容设计基于增加旅游业、会展业、饭店业与餐饮业管理人员对现代餐饮管理知识的全面了解。

全书内容分为三个部分：第一部分为中餐概论，第二部分是西餐概论，第三部分为酒水概论。

中餐概论内容主要包括中餐的起源与发展、中餐的特点、中餐菜肴的命名、不同地区的餐饮习惯、中餐菜系及其特点、中餐菜肴与面点的制作原理等。

西餐概论中主要内容包括西餐的含义与特点，西餐的历史与发展，西餐餐具与酒具，各国西餐概况，西餐食品原料，开胃菜的分类及其制作方法，主菜的种类及其制作工艺，三明治与汉堡包的种类及其制作方法，汤与少司的种类、功能及其制作方法，面包与甜点的种类及其制作方法。

## <<餐饮概论>>

### 内容概要

本书内容分为三个部分：第一部分为中餐概论，第二部分是西餐概论，第三部分为酒水概论。中餐概论包括中餐的起源与发展、中餐菜系及其特点、中餐菜肴与面点制作原理等；西餐概论包括西餐历史与发展，西餐餐具与酒具，世界著名国家的西餐概况，西餐食品原料、开胃菜、主菜、面包与甜点的制作原理与方法等；酒水概论涉及酒的起源与发展，酒的种类与特点，发酵酒、蒸馏酒、配制酒、葡萄酒、啤酒、鸡尾酒及不含酒精的饮料等的制作原理与销售方法等。

## &lt;&lt;餐饮概论&gt;&gt;

## 书籍目录

第1章 中餐概述 1.1 中餐发展及特点 1.2 中餐著名的菜系 1.3 著名的地方菜系 本章小结 练习题 阅读材料 河南菜与洛阳水席 第2章 中餐菜肴 2.1 食品原料 2.2 加工与切配 2.3 冷菜生产 2.4 热菜生产 本章小结 练习题 阅读材料 著名的中餐冷菜和热菜 第3章 中餐面点 3.1 中餐面点概述 3.2 中餐面点原料 3.3 中餐面点制作 本章小结 练习题 阅读材料 著名的中餐面点 第4章 西餐概述 4.1 西餐介绍 4.2 西餐发展 4.3 各国西餐概况 4.4 西餐食品原料 本章小结 练习题 阅读材料 西餐用餐礼节 第5章 开胃菜 5.1 各种开胃菜 5.2 沙拉 5.3 沙拉酱 5.4 三明治 本章小结 练习题 阅读材料 西餐厅的烹饪与切配表演 第6章 主菜 6.1 畜肉类主菜 6.2 家禽类主菜 6.3 水产品类主菜 6.4 淀粉与鸡蛋类主菜 6.5 蔬菜生产原理 本章小结 练习题 阅读材料 著名餐饮鉴赏家和烹调大师 第7章 汤和少司 7.1 原汤 7.2 汤 7.3 少司 本章小结 练习题 阅读材料 西餐菜单的分类 第8章 面包与甜点 8.1 面包 8.2 蛋糕、派、油酥面点和布丁 8.3 茶点、冰点和水果甜点 本章小结 练习题 阅读材料 西厨房的规划与布局 第9章 酒水概述 9.1 酒 9.2 非酒精饮料 9.3 茶 9.4 咖啡与可可 9.5 其他饮料 本章小结 练习题 阅读材料 饮酒礼仪 第10章 发酵酒 10.1 葡萄酒概述 10.2 葡萄酒生产国 10.3 葡萄酒分类与命名 10.4 啤酒 本章小结 练习题 阅读材料 葡萄酒销售与服务 第11章 蒸馏酒 11.1 蒸馏酒概述 11.2 白兰地酒 11.3 威士忌酒 11.4 其他烈性酒 本章小结 练习题 阅读材料 烈性酒的饮用和习俗 第12章 配制酒 12.1 配制酒概述 12.2 开胃酒 12.3 甜点酒 12.4 利口酒 12.5 鸡尾酒 本章小结 练习题 阅读材料 配制酒的销售与服务 参考文献

## &lt;&lt;餐饮概论&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：酒常有各种香气，酒的香气来自酒的不同原料。

例如，玉米、大麦、甘蔗或龙舌兰（agave）等。

此外，酵母菌和增香物质也为不同的酒增添了各种香气。

当然，某些酒的香气是在酿酒过程中形成的。

酒的香气常通过人的嗅觉器官传送到大脑而被感知。

酒中香气，除了用鼻子体验外，还通过口尝或饮用而进入人的鼻咽喉，然后与呼人的气体一起感知。

通常，人们对相同的香气有不同的反应。

当人们处于疲劳、疾病或情绪低落的状态时，对酒香气的感知度会降低。

酒的味道常给人们留下深刻的印象。

人们常用甜、酸、苦、辛、咸和涩等来评价酒，的味道。

在各种酒中，以甜为主的酒数不胜数，甜味给人以舒适和浓郁的感觉，深受顾客喜爱。

甜味主要来自酒中的糖分和甘油等物质。

糖分普遍存在于酿酒原料中，只要酒中的糖不在发酵中耗尽，酒液就会产生甜味。

此外，人们有意识地在酒中加入糖汁或糖浆以增加甜味。

酸味是酒中另一主要口味，现代消费者都十分青睐带有酸味的干型酒。

酸味酒常给人以干冽、爽快和开胃等感觉。

世界上有些酒以味苦著称，苦味可以给人止渴和开胃等感觉。

酒中的苦味常常来自原料的味道。

例如，安哥斯特拉酒（Angostura）以朗姆酒（Rum）为主要原料，配以龙胆草等药草进行调味，褐红色，酒香悦人，口味微苦，酒精度约40度。

其苦味来自龙胆草。

同时，饮用过干巴丽（campari）酒的人都熟悉它的苦味。

这种味道至目前已成为欧美人习惯饮用的餐前酒。

辛味也称作辣味，是酒中的主要味道。

在酒中，酒精度愈高，酒中的辛辣味道愈充足。

咸味主要来自酿造工艺，酒液中常混入过量的盐分，然而少量的盐可改进酒的味觉，使酒更加浓厚。

墨西哥人常在饮酒时，放入少量的细盐以增加酒的风味。

涩味常与苦味同时发生，涩味给人以麻舌、烦恼和粗糙等感觉。

涩味主要来源于原料不当的处理程序。

当酒含有过量的单宁和乳酸等物质，酒会显示涩味。

酒的透明度和流动性很重要，优良的酒液具有清澈、透明和纯净等特点；而失去光泽，液体混浊等都说明酒存在着质量问题。

酒体既是酒的风格，也是一个综合的概念，指人们对酒的颜色、香味和味道等的综合评价。

9.1.3 酒的功能与作用酒是人们用餐、休闲及社交活动中不可缺少的饮品。

酒可以增进人们的交流，增加活动气氛。

适度地饮用发酵酒不仅对人体健康无害，还可降低血压，帮助消化。

通过浅国科学家的研究，适量饮用葡萄酒可促进人的健康。

<<餐饮概论>>

编辑推荐

《餐饮概论》：普通高等学校旅游管理教材。

<<餐饮概论>>

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>