

<<菜肴与酒水制作>>

图书基本信息

书名：<<菜肴与酒水制作>>

13位ISBN编号：9787212034115

10位ISBN编号：7212034118

出版时间：2009-12

出版时间：安徽人民出版社

作者：孙坤 编

页数：270

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>

## <<菜肴与酒水制作>>

### 前言

改革开放30年，我国国民经济与社会发展取得了举世瞩目的伟大成就。

国富民强，和谐安定催生旅游业的快速发展，我国旅游业从小到大，从弱到强，已经实现了从旅游资源大国向亚洲旅游大国进而向世界旅游大国的历史性跨越，正积极向世界旅游强国的目标迈进。

入境旅游快速增长。

从1978年至2007年，我国入境旅游接待从180.92万人次增加到13 187.33万人次，增长71.9倍，年均增幅达15.9%；过夜旅游人数从72万人次增加到5 471.98万人次，增长75倍，年均增幅16.1%，高出同期世界旅游同类指标12个百分点；旅游外汇收入从2.63亿美元增加到419.19亿美元，增长158.4倍，年均增幅达到19.1%，高出同期世界旅游同类指标10个百分点。

我国已经成为世界第四大入境旅游接待国。

国内旅游持续攀升。

1993年至2007年的15年间，我国国内旅游接待从4.1亿人次增长到16.1亿人次，年均增速达到10.3%；国内旅游收入从864亿元增长到7 771亿元，年均增幅达到17%。

我国已经形成世界上最大的国内旅游市场。

出境旅游蓬勃发展。

自1997年起，我国在试办港澳游、边境游的基础上，正式开展中国公民自费出境旅游业务。

之后，出境旅游目的地的数量逐步增加，截至2007年底，除香港、澳门两个特别行政区外，已有132个国家成为我国公民出境旅游目的地。

中国公民出境旅游人数增速迅猛，2007年已达到4 095.4万人次，是2000年的3.9倍，其中因私出境旅游人数达到3 492.4万人次，已占到出境总人数的85%。

我国已经成为亚洲最大的出境旅游客源国。

## <<菜肴与酒水制作>>

### 内容概要

本套系列教材有三个特点：一是专业系统性。

旅游高等教育系列教材计划出版28本，涵盖高等院校旅游管理专业全部教育教学内容、避免各院校使用教材分散，常出现一个专业使用多个版本的教材而不利于专业教学的一体化和系统化，二是实践应用性。

本套教材充分体现丫旅游高等教育的人才培养应用型特色和能力本位，调整了新形势下旅游人才必须具备的能力基础和技术基础，突出了旅游人才的创新素质和创新能力的培养。

三是参与广泛性。

在对旅游专业的人才培养模式和教学内容体系改革进行充分调查研究和论证的基础上，充分吸收高等院校旅游管理专业在探索培养技术应用型专门人才方面取得成功经验和教学成果的骨干教师参加编写

。本套教材适用于高等院校旅游管理专业使用，同时对旅游行业的工作人员与旅游爱好者行重要参考价值。

## <<菜肴与酒水制作>>

### 书籍目录

总序前言 第一章 菜肴概述 第一节 菜肴的起源与发展 一、中国菜肴的起源与发展 二、国外菜肴的起源与发展 第二节 菜肴的分类 一、东方菜系 一、西方菜系 一、清真菜系 第三节 菜肴与饭店餐饮 一、菜肴是宴会的主要构成要素 二、菜肴是饭店餐饮的立足之本 三、菜肴是饮食美学的主要构成要素 四、菜肴是筵席艺术的主要体现 五、菜肴成本管理是餐饮成本管理的主要内容 六、菜肴收入是饭店餐饮营业收入的主要来源。 七、菜肴质量是饭店餐饮管理的宅要目标 八、菜肴创新决定了饭店餐饮的生命力 第二章 中餐菜肴 第三章 西餐菜肴 第四章 菜肴设计与创新 第五章 酒水概述 第六章 酒水设计与制作 第七章 菜单与酒水设计 第八章 菜肴酒水质量与卫生管理

## &lt;&lt;菜肴与酒水制作&gt;&gt;

## 章节摘录

第一章 菜肴概述中国被称为“烹饪王国”，中国烹饪与法国、土耳其烹饪并称世界三大烹饪体系。各国食文化都有悠久的历史(特别是中国食文化源远流长)，不同的地理、历史、民族，造就了差异极大的饮食习俗，形成了许多风格迥异的菜系，它们的烹调技艺各具风韵，菜肴特色各有千秋。

本章的学习目的，在于让学习者了解中外菜肴的起源与发展，掌握中西方菜肴的分类方法，熟悉世界各国国菜和国宴，理解菜肴在饭店餐饮经营中的重要性，为更好地进行菜肴创新，吸引各国游客，加速中国旅游发展，宣传中国饮食文化奠定基础。

第一节 菜肴的起源与发展尽管世界各同菜肴起源有早有迟，但经过几千年的发展，现在菜肴均已发展到比较高的程度。

有的甚至形成了独具地域特色的饮食文化。

这些饮食文化也成为民族、国家文化的重要组成部分，屹立于世界文化之林。

一、中国菜肴的起源与发展小国菜肴经过长期的发展，现在已经达到非常高的成就，其风味特色和烹饪艺术在世界上首屈一指，在世界餐饮业掀起了一股“中国潮”。

(一)石器时代我国最早的原始人类——云南的元谋猿人。

大约生活在170万年前，是否能够用火还有待考证。

但可以肯定的是，原始人类首先经过了一段不懂用火，食草木之实、鸟兽之肉，茹毛饮血，生吞活剥的生活。

在长期的生存斗争和劳动实践中，人类逐渐认识了火的价值。

火可以照明，可以取暖。

尤其可以熟食。

于是，烹饪的历史开始了。

生活在大约70-20万年前的北京猿人，已经能够经常地用火了，遗址中发现四个较大的灰烬坑，最厚处有6米，其中还有烧过的兽骨和树枝。

这标志着中国烹饪的起源。

<<菜肴与酒水制作>>

编辑推荐

《菜肴与酒水制作》：高等院校旅游管理专业系列教材

<<菜肴与酒水制作>>

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>