

<<宴会设计与管理>>

图书基本信息

书名：<<宴会设计与管理>>

13位ISBN编号：9787506450065

10位ISBN编号：7506450062

出版时间：2008-8

出版时间：中国纺织

作者：丁应林

页数：352

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;宴会设计与管理&gt;&gt;

## 前言

真正意义上的高等烹饪教育，始于1983年原江苏商业专科学校开办的中国烹饪专业。

随着高等烹饪教育的发展，烹饪专业也由原来的专科层次上升到本科层次。

进入21世纪以后，国内有的高校又通过相关专业的硕士点，如食品科学专业、营养与食品卫生学专业等开始招收烹饪专业本科生攻读硕士学位，从这个意义上来讲，高等烹饪教育又进一步上升到了硕士研究生的层次。

高等烹饪教育的创办，面临的首要任务之一就是教材建设。

1990年前后，以原江苏商业专科学校中国烹饪专业为主，在上海科学技术出版社和中国商业出版社出版了面向专科层次的第一套烹饪专业的教材，基本上解决了创办高等烹饪教育所面临的教材问题，有力地推动了我国高等烹饪教育事业的发展。

随着我国高等烹饪教育事业的发展，办学层次的提高，2000年前后，在中国轻工业出版社的大力支持下，以扬州大学旅游烹饪学院为主，联合全国设有烹饪专业的高等院校，编写出版了面向21世纪中国高等烹饪教育、供本科及专科选用的第二套教材，计20种，成为21世纪初国内高等烹饪专业普遍选用的教材。

其中，部分教材还被其他相关专业所选用。

近年来，随着学科研究的进展、专业建设和教学改革的不深入，对原有的教材进行修订和对新开设课程教材的编写又成为当前教材建设的重要任务。

中国纺织出版社对高等烹饪教育的教材建设给予了高度的重视，出版社的主要领导先后数次到扬州讨论教材的修订和编写工作，组织申报了“十一五”国家级规划教材和“十一五”部委级规划教材，并作为“社长工程”来保证出版质量。

本次修订及新出版的教材共计17种。

其中《烹饪学概论》、《烹饪原料学》、《烹调工艺学》、《面点工艺学》、《中医饮食保健学》、《烹饪工艺美术》、《中国冷盘工艺》、《西餐工艺》、《宴会设计与管理》等9种为“十一五”国家级规划教材，《中国名菜》、《中国风味面点》、《餐饮管理》、《烹饪营养学》、《饮食风俗》、《烹饪基本功训练教程》、《饮品与调酒》、《茶艺赏析》等8种为“十一五”部委级规划教材。

## <<宴会设计与管理>>

### 内容概要

《宴会设计与管理》的教学应将能力的培养作为核心，贯彻理论联系实际、学以致用和因材施教的原则，采用讲授法、问答法、讨论法、演示法、模拟设计法、练习法、案例分析法等多种教学方法，运用多媒体教学手段，确保学生学有所得，实现优良的教学效果，完成既定的教学目标。在条件允许的情况下，辅之以宴会市场调研、饭店宴会运作观摩实习、聘请著名宴会设计师开设专题讲座等形式，进一步拓展学生的视野，充实学习内容，深化认识，构建高起点的学习和能力培养的平台，为今后从事宴会设计与管理工作打下良好的基础。

为了体现教材科学性、规范性、先

## &lt;&lt;宴会设计与管理&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 绪论第一节 宴会设计的研究对象和任务一、宴会设计产生的必然性二、宴会设计的研究对象三、宴会设计的任务第二节 宴会设计的学科性质与特点一、宴会设计的学科性质二、宴会设计的特点第三节 学习宴会设计的意义和方法一、学习宴会设计的意义二、学习宴会设计的方法第二章 宴会的起源与历史沿革第一节 宴会的起源一、宴会饮食方式的原始形态二、宴会的萌芽时期三、宴会的初级阶段第二节 宴会的历史沿革一、夏商时期二、西周春秋战国时期三、秦汉魏晋南北朝时期四、隋唐五代时期五、宋元时期六、明清时期第三节 宴会的改革与发展趋势一、现行宴会存在的弊端二、宴会改革的举措三、宴会的发展趋势第三章 宴会基本知识第一节 宴会的定义一、对既往宴会定义的辨析二、宴会概念的重新定义三、宴会与筵席的同异关系第二节 宴会的特征一、聚餐式二、计划性三、规格化四、社交性第三节 宴会的种类一、宴会的分类二、宴席的分类第四节 宴会饭店经营中的作用一、宴会经营的特点二、宴会饭店经营中的作用第四章 宴会设计的模式第一节 宴会设计的本质一、宴会设计是一种有目的性的心智活动二、宴会设计是一种问题求解活动三、宴会设计是一种创造性的活动第二节 宴会设计的要求与原则一、宴会设计的要求二、宴会设计的原则第三节 宴会设计的两种模式一、常规性宴会设计模式二、创造性宴会设计模式三、两种设计模式的相互关系四、宴会设计的机制第五章 宴会菜单设计第一节 宴会菜单的定义和分类一、宴会菜单的含义二、宴会菜单的分类第二节 宴会菜单的作用一、宴会菜单影响餐饮设备的选配和厨房布局二、宴会菜单影响食品原料采购和贮藏三、宴会菜单影响厨师和人员的配备四、宴会菜单是宴会工作的提纲五、宴会菜单是沟通企业与顾客的有效工具六、宴会菜单直接影响宴会经营的成果七、宴会菜单是推销宴会的有力手段第三节 宴会菜单设计的原则一、宴会菜单设计的指导思想二、宴会菜单设计的原则第四节 宴会菜单的设计一、宴会菜单设计前的调查研究二、宴会菜单的菜品设计三、宴会菜单设计的检查第五节 宴会酒水的设计一、酒水在宴会中的作用二、酒水与宴会的搭配三、酒水与菜品的搭配四、酒水与酒水的搭配五、酒会的酒水设计第六节 宴会菜单设计应注意的事项一、宴会菜单设计应注意的一般事项二、不同类型宴会菜单设计的注意事项三、不同特点的宴会菜单设计的注意事项第七节 宴会菜单设计案例一、中式宴会菜单案例二、西式宴会菜单案例三、自助餐宴会菜单案例四、鸡尾酒会菜单案例第六章 宴会菜品生产设计第一节 宴会菜品生产活动的特点一、宴会菜品生产活动的意义二、宴会菜品生产的特点三、宴会生产部门的机构设置四、宴会菜品生产过程第二节 宴会菜品生产设计的要求一、目标性要求二、集合性要求三、协调性要求四、平行性要求五、标准性要求六、节奏性要求第三节 宴会菜品生产工艺设计的方法一、标准菜谱式二、标量式三、工艺流程卡式四、工艺工序卡式五、表格式第四节 宴会菜品生产实施方案的编制一、宴会菜品生产实施方案的编制步骤二、宴会菜品生产实施方案的内容三、编制宴会菜品生产实施方案的注意事项第七章 宴会服务的基本技能第一节 托盘一、托盘的种类及用途二、托盘的操作方法第二节 铺台布一、台布的种类选用二、铺台布的方法第三节 叠餐巾花一、餐巾的用途二、餐巾折花的手法与种类三、餐巾花造型的基本原则四、摆插餐巾花的注意事项第四节 摆台一、中餐宴会摆台二、西餐宴会摆台第五节 斟酒一、酒具的种类和示瓶二、酒水服务技能三、中西餐宴会斟酒程序第六节 宴会菜肴服务一、中餐宴会的菜肴服务二、西餐宴会的菜肴服务第八章 宴会服务设计第一节 宴会服务的意义与作用一、宴会服务的意义二、宴会服务的特点三、宴会服务的作用第二节 宴会台面设计一、宴会台面的种类二、宴会台面命名的方法三、宴会台面设计的要求四、中餐宴会台面的装饰技法五、宴会席位安排第三节 宴会台形设计一、中餐宴会台形设计二、西餐宴会台形设计三、自助餐宴会台形设计四、酒会台形设计五、冷餐会台形设计第四节 宴会花台设计一、花台的作用二、花台的主题设计三、花台花型的种类四、花材的选用五、花台设计实例六、花台插花的注意事项第五节 宴会服务程序设计一、中餐宴会服务程序设计二、西餐宴会服务程序设计三、冷餐会服务程序设计四、鸡尾酒会服务程序设计五、茶话会服务程序设计第六节 宴会服务实施方案的编制一、了解宴会服务任务二、宴会服务实施方案的主要内容第九章 宴会预订与营销管理第一节 宴会部的组织机构设置一、宴会部组织机构设置的原则二、宴会部组织机构设置三、宴会部日常组织管理工作四、宴会预订与销售人员的职责第二节 宴会预订管理一、宴会预订的方式和程序二、宴会预订的流程与主要内容三、宴会预订的处王单四、宴会的取消与变更五、宴会预订的立卷建档第三节 宴会定价一、宴会菜品定价原则二、宴会菜品酒水定价方法三、宴会定价的注意事项第四节 宴会成本控制一、宴会成本

## <<宴会设计与管理>>

控制的方法二、宴会成本控制的措施第五节 宴会营销管理一、宴会营销的基本形式二、人员推销的方法与程序设计三、广告推销的方法与程序设计四、宴会推销的其他方法第十章 宴会运转管理第一节 宴会运转管理的方法与内容一、宴会运转管理的方法二、宴会运转管理的内容第二节 宴会设施与环境标准一、宴会设施环境的配置标准二、宴会设备质量标准三、厨房环境质量标准四、宴会用品质量标准五、宴会厅环境质量标准六、宴会厅卫生质量标准第三节 宴会产品质量标准一、宴会菜单设计质量标准二、宴会菜品质量标准第四节 宴会服务质量标准一、中餐宴会服务质量标准二、西餐宴会服务质量标准三、鸡尾酒会服务质量标准四、冷餐会服务质量标准第五节 宴会突发事件与客人投诉的处理一、宴会突发事件的处理二、客人投诉的处理参考文献

<<宴会设计与管理>>

章节摘录

<<宴会设计与管理>>

编辑推荐

<<宴会设计与管理>>

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>