

<<西餐服务>>

图书基本信息

书名：<<西餐服务>>

13位ISBN编号：9787543216549

10位ISBN编号：754321654X

出版时间：2010-1

出版时间：汉语大词典

作者：汪蓓静 编

页数：125

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>

<<西餐服务>>

前言

随着我国经济建设的迅猛发展和就业人口的不断增加，如何让更多的人通过接受教育特别是职业教育更快更好地上岗就业，成为当前亟待解决的重大问题。

为此，国务院总理温家宝在第十届全国人大五次会议上提出，要把发展职业教育放在更加突出的位置，使教育真正成为面向全社会的教育，这是一项重大变革和历史任务。

重点发展中等职业教育，健全覆盖城乡的职业教育和培训网络，是今后各级政府部门要做的重要工作。

为了贯彻和落实国务院的精神，适应新的社会经济发展的需要，上海市教委所属的上海市中等职业教育课程教材改革办公室针对上海市中等职业教育课程中比较突出的问题，诸如课程与就业关联不够，与就业及工作的相关课程少，教学内容相对滞后，学用不一致明显，学校专业教学还没有完全结合企业的实际需要，与职业资格证书结合不够紧密，没有充分体现中等职业学校学生学习特点等，及时组织全市的中等职业学校的骨干教师，以科学发展观为指导，以就业为导向，以能力为本位，以岗位需要和职业标准为依据，服务于满足学生职业生涯的需求，适应社会经济发展和科技进步的需要，开发和制定了新的专业教学标准，形成了以“任务引领型”为主导的具有上海特色的现代职业教育课程体系。

其特点如下：以职业生涯发展为目标明确专业定位。

专业定位要立足于学生职业生涯发展，尊重学生基本学习权益，给学生提供多种选择方向，使学生获得个性发展与工作岗位需要相一致的职业能力，为学生的职业生涯发展奠定基础。

<<西餐服务>>

内容概要

本书根据行业专家对西餐厅服务所涵盖岗位群的任务和职业能力的分析，紧密结合职业技能鉴定资格证书考核中对西餐服务的要求，确定本教材的教学模块，同时，采用任务引领、实践导向为教材编写的指导思想，并依据学生的认知规律，按完成西餐服务工作项目的标准要求和操作程序设计教学活动内容，使学生在技能的训练中加深对专业知识和技能的理解和应用。教材中还采用了大量的图片，可以帮助学生在技能的操作过程进行动作的模仿，教材的活动内容设计具体具有可操作性。

<<西餐服务>>

书籍目录

第一单元 西餐常识 活动一 认识西餐膳食 一、西餐早餐膳食品种 二、西餐早餐套餐种类 三、西餐午晚餐膳食 活动二 了解西餐菜式 一、法式菜 二、英式菜 三、美式菜 四、意式菜 五、俄式菜 活动三 了解西餐菜肴的调味汁——沙司 一、适用于开胃菜色拉沙司 二、适用于主菜、副菜的沙司 三、餐桌上的调味品 活动四 了解西餐礼仪 一、餐前礼仪 二、进餐礼仪 三、餐后礼仪 测试题第二单元 西餐餐台布置 活动一 认识餐具、酒具和服务用具 一、常用餐具 二、基本餐盘 三、常用酒杯 活动二 折餐巾花 一、餐巾与餐巾折花 二、餐巾花的折叠 三、餐巾花的摆放 活动三 铺设西餐台 一、西餐铺台的基本规则 二、西餐铺台基本餐酒用具介绍 三、西餐铺台餐酒用具摆放顺序与规则 四、咖啡厅早餐铺台餐具摆放顺序与规则 五、西餐厅午晚餐铺台 测试题第三单元 西餐服务方式 活动一 认识美式服务 一、美式服务的特点 二、美式服务的方法 三、美式服务的程序 活动二 认识法式服务 一、法式服务的特点 二、法式服务的方法 三、法式服务的程序 活动三 认识俄式服务 一、俄式服务的特点 二、俄式服务的方法 三、俄式服务的操作 活动四 认识英式服务 一、英式服务的特点 二、英式服务的方法 三、英式服务的操作 测试题第四单元 西餐酒水服务 活动一 认识西餐餐酒 一、餐前酒(开胃酒) 二、佐餐酒 三、甜食酒 四、餐后酒 活动二 服务葡萄酒 一、葡萄酒的服务程序 二、向客人示酒 三、保持适饮温度 四、红白葡萄酒的开瓶步骤 五、香槟酒的开瓶步骤 六、服务客人试酒 七、为客人斟酒 活动三 服务啤酒 一、啤酒的分类 二、啤酒服务方式 活动四 服务咖啡和红茶 一、普通咖啡的服务 二、特种咖啡的服务 三、红茶的服务 测试题第五单元 零餐服务 活动一 为客人服务点菜 一、呈递菜单 二、招呼客人点菜 三、接受点菜 活动二 帮助推荐食品饮料 一、了解需求 二、推荐特色菜肴 三、向客人推荐酒类 四、向客人推荐饮料 五、向客人推荐甜点 六、推销特别活动 活动三 就餐服务 一、根据点菜单重新布置餐桌 二、给客人上菜及台面服务 活动四 结账服务 一、现金结账操作程序与方法 二、信用卡结账操作程序与方法 三、支票结账操作程序与方法 四、签单结账操作程序与方法 活动五 服务特别客人 一、接待儿童 二、接待老人 三、接待残障客人 活动六 预防及应对餐厅意外事故 活动七 咖啡厅服务 一、零点早餐服务 二、零点午晚餐服务 活动八 扒房服务 一、扒房特点 二、扒房午晚餐服务程序 测试题第六单元 宴会服务 活动一 西餐宴会餐桌布局 一、常见西餐宴会餐桌布局的形式 二、西餐宴会的宾主座次安排 活动二 西餐宴会服务程序 一、宴会开始前准备工作 二、餐前鸡尾酒服务 三、席间餐台的服务 四、宴会结束的服务 活动三 冷餐会菜台与餐台台形设计 一、菜台的摆放 二、台形的设计及餐厅布局 活动四 冷餐会服务 一、餐前准备 二、服务程序 活动五 鸡尾酒会服务 一、鸡尾酒会的形式 二、鸡尾酒会的准备工作 三、鸡尾酒会进行中的服务 测试题附录一 菜单酒单附录二 各单元潮试题答案

<<西餐服务>>

章节摘录

插图：三、西餐午晚餐膳食
西餐午晚餐一般由前菜、汤类、副菜、主菜、甜品、咖啡或茶组成。与早餐一样，午晚餐套餐根据套餐价格、就餐性质有多种款式的搭配。

通常比较正式的宴会选用上述整套内容。

一般来说简易套餐基本选用二、三道菜点组成。

即：前菜、汤类、主菜、甜品、咖啡或茶。

（一）前菜前菜也称开胃品或头盆，即开餐的第一道菜。

可分为冷前菜和热前菜两种。

前菜一般多用水果、蔬菜、海鲜、熟肉等制成，配以各种沙司，具有口味清淡，色彩鲜艳、装饰精美、具有特色、分量较少等特点，主要起到让人增加食欲的作用。

比较著名的冷前菜有：鱼子酱、法式鹅肝酱、烟熏三文鱼、虾仁鸡尾杯等；奶油鸡酥盒和焗蜗牛是比较著名的热前菜。

（二）汤客人未点前菜的情况下，汤就作为第一道菜上。

西餐中汤有清汤和浓汤之分，也可分为冷汤、热汤。

清汤的制作工艺十分复杂，是用大量的高品质原材料经过长时间耐心熬煮后过滤而得的，清汤看似澄清寡淡实则味道非常醇厚，是汤中精品。

而生活在寒冷地带的人们则喜欢用含有丰富蛋白质和脂肪的浓汤来驱散漫漫长冬带来的寒意。

浓汤是在制汤过程中加入一定量的面酪（Roux）和奶油或制成茸状的蔬菜，使汤汁增稠。

制成后的浓汤要求表面没有油脂或杂质，口味纯正香滑。

清汤和浓汤分别装在不同的汤盆内上桌并搭配使用不同的汤匙。

汤也起到开胃的作用，在西餐便餐中有时选择了开胃品就不再用汤或者用汤就不选开胃品。

各国比较著名的具有代表性的汤类菜肴有：意式蔬菜汤、俄式罗宋汤、英式牛尾清汤、法式焗洋葱汤、蘑菇浓汤等。

冷汤的品种较少，有德式冷汤、俄式冷汤等。

（三）副菜副菜，也称中盘，通常作为西餐中的第三道菜。

副菜通常选用各种鱼类、虾类及贝类等海鲜作为菜肴的原料。

其中白肉鱼和对虾、龙虾最为常用。

烹调的方法有：水煮、煎、烤、焖、油炸、铁扒、清蒸等。

因为此道菜肴的肉质鲜嫩，比较容易消化，通常放在肉类菜肴的前面。

比较著名的副菜有：整条酿馅鳕鱼，焗奶酪蟹盖等。

如在整套菜肴中没有肉类菜肴，副菜也可以作为主菜。

在用龙虾、螃蟹等副菜时会用到一些专用餐具。

<<西餐服务>>

编辑推荐

《西餐服务》：中等职业学校饭店服务与管理教材系列

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>