

<<创新菜肴研发与经营>>

图书基本信息

书名：<<创新菜肴研发与经营>>

13位ISBN编号：9787562444091

10位ISBN编号：7562444099

出版时间：2008-7

出版时间：重庆大学出版社

作者：冯玉珠 编

页数：196

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>

<<创新菜肴研发与经营>>

前言

21世纪是中国成为旅游强国的世纪。

根据世界旅游组织的预测，2020年中国将成为世界第一大旅游目的地国家，并成为世界第四大旅游客源国。

在我国旅游业迅速发展，需要大量优秀的专业人才。

高职高专教育作为中国旅游教育的重要组成部分，肩负着为中国旅游业培养大量的一线旅游专业人才的使命。

教材建设是旅游人才教育的基础。

随着我国旅游教育层次与结构的完整与多元，旅游高职高专教育对旅游专业人才的培养目标更为明确。

旅游高职高专人才培养需要一套根据高职高专教育特点、符合高职高专教育要求和人才培养目标，既有理论广度和深度，又能提升学生实践能力，满足一线旅游专业人才培养需要的专业教材。

目前，我国旅游高职高专教材建设已有一定的规模和基础。

在各级行政管理部门、学校和出版社的共同努力下，已出版了一大批旅游高职高专教材。

但从整体性看，已有的多数系列教材有以下两个方面的缺陷：一是系列教材虽多，但各系列教材的课程覆盖面小，使用学校范围不大，各院校使用教材分散，常出现一个专业使用多个版本的系列教材而不利于专业教学的一体化和系统化；二是不能适应目前多种教学体制和授课方式的需要，在不同课时要求和多媒体教学、案例教学、实操讲解等多种教学方式中显得无能为力。

<<创新菜肴研发与经营>>

内容概要

本书是全国100所高职高专院校旅游类专业系列教材之一。

本书根据创新菜肴研发的基本规律，以创新菜肴研发活动为中心，以菜肴创新思维和方法为主要内容，坚持理论、方法和案例（全书60个案例）相结合，将创新菜肴研发与实际经营联系起来，具有新颖性、科学性、指导性和实用性。

主要内容包括创新与创新菜肴概述、创新菜肴研发的基本原理、能力培养、思维训练、途径方法、质量控制、有效运行、生产营销和品牌塑造等。

本书可作为高职高专院校旅游类相关专业学生学习用书，也可供旅游、饭店、餐饮企业员工自学和培训使用。

<<创新菜肴研发与经营>>

书籍目录

第1章 创新与创新菜肴 1.1 创新的概念和作用 1.2 创新菜肴的特征和类型 1.3 衡量创新菜肴的标准 教学实践 练习思考 参考文献第2章 创新菜肴研发的基本原理 2.1 创新菜肴研发的概念和特点 2.2 创新菜肴研发的作用 2.3 创新菜肴研发的基本条件 2.4 创新菜肴研发人员的特征和基本素养 2.5 创新菜肴研发的一般程序 2.6 创新菜肴研发的基本原则 教学实践 练习思考 参考文献第3章 创新菜肴研发能力的培养 3.1 创新菜肴研发能力的概念和特征 3.2 创新菜肴研发能力形成的基本原理 3.3 影响创新菜肴研发能力形成的因素 3.4 培养创新菜肴研发能力的途径 教学实践 练习思考 参考文献第4章 创新菜肴研发的思维训练 4.1 创新菜肴研发的思维障碍 4.2 创造性思维的过程与特点 4.3 创造性思维的类型 教学实践 练习思考 参考文献第5章 创新菜肴研发的途径和方法 5.1 从烹调工艺流程的主要工序创新 5.2 通过借鉴学习、模仿改良来创新 教学实践 练习思考 参考文献第6章 创新菜肴研发机制的建立和有效运行 6.1 创新菜肴研发机制的建立 6.2 创新菜肴研发机制的有效运行 教学实践 练习思考 参考文献第7章 创新菜肴质量的控制 7.1 创新菜肴质量的含义及其构成 7.2 影响创新菜肴质量的因素 7.3 创新菜肴质量的设计 7.4 创新菜肴的质量控制 7.5 创新菜肴的质量管理 教学实践 练习思考 参考文献第8章 创新菜肴的营销和品牌塑造 8.1 创新菜肴的商品化 8.2 创新菜肴的生命周期 8.3 创新菜肴的营销 8.4 创新菜肴的品牌塑造 教学实践 练习思考 参考文献

<<创新菜肴研发与经营>>

章节摘录

菜名之美，自古以来是中国饮食文化的特色之一。

如何去巧妙地利用。

把饮食美带给广大顾客，这是一个艺术问题，也是值得业界探讨的事情。

1.3.5 在销量上要有规模效应一个新菜肴的问世，不是烹调师把它做出来就完事，关键是推出后要得到宾客的认可和赞同，让消费者满意，让同行满意，要有规模效应和社会价值。

如果没有得到社会的承认，宾客不喜爱它，它就没有生命力，所以菜肴出新强调的是社会性。

要在销量上取得规模效应，首先制法要尽量实用简练，避免工艺烦琐费时的弊病。

其次，要注重标准化。

标准化历来是烹饪的薄弱之处。

不少烹饪技艺始终停留在经验性的手把手传授阶段，难以适应市场的需求。

从某种意义上说，标准化已成为发展餐饮的必然选择。

除了少数以传统工艺为特色的菜品之外，创新菜应该逐步在标准化上取得突破。

要注意的是，创新菜品的标准化，不光是烹饪操作上的标准化，还应包括原料选择、调味等各个环节上的标准化。

不少成功的餐饮品牌证明，标准化是一个系统工程，一个环节失误，就会前功尽弃。

肯德基等洋快餐在标准化上取得的成功经验值得我们借鉴，在操作人员变动的情况下，菜品的质量要求也不能受影响。

发展创新菜还必须要有与众不同的个性。

如果说标准化是创新菜在市场存活的基本保证，那么个性化就是创新菜能否取悦市场的又一重要因素。

目前有些创新菜品上市后，常常会在行业中遍地开花。

不能绝对地说这种现象不好，但至少说明不少菜品缺乏独特的技术含量，一定程度上影响了创新菜应有的品格。

成功的创新菜都会有某些严格的技术规范，包括有一定的技术难度。

相反，如果说一道创新菜人人都能轻而易举地掌握，它还能有多少市场效应呢？

教学实践到1—2个餐饮企业了解近期有何创新菜，并用已学过的知识对其加以评判。

练习思考1.什么是创新，简述创新的内涵、特征、作用和类型。

<<创新菜肴研发与经营>>

编辑推荐

<<创新菜肴研发与经营>>

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>