

<<西餐概论>>

图书基本信息

书名：<<西餐概论>>

13位ISBN编号：9787563708895

10位ISBN编号：7563708898

出版时间：2000-9

出版时间：旅游教育出版社

作者：王天佑

页数：290

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>

## <<西餐概论>>

### 内容概要

第2版《西餐概论》打破了原书的体例与框架，从全新的角度、以全新的内容对西餐经营管理各方面知识进行了详尽的概述和完整的总结。

同时进一步突出了新颖实用的特色，力求理论联系实际，深入浅出，循序渐进。

综合来看，本书具有以下鲜明的特色：第一，以最前沿的理论和实践，介绍了西餐发展史、西餐主要菜系以及现代西餐生产、菜单设计、营销策略、服务规范、成本控制等管理知识。

第二，书中采用了大量的管理案例和生产案例，内容紧贴现代国际西餐经营和管理实际。

第三，根据现代旅游业和西餐业经营实际需求，进行了理论、知识和技术整合，并回答了现代西餐经营管理面临的诸多问题。

第四，书中重要的专业术语和词组、菜肴名称都配有外语译文，便于读者学习。

本书既可作为大专院校旅游专业、饭店管理和餐饮管理专业的理想的教科书，也可作为旅游业、饭店业和西餐业管理人员实用的学习手册。

## &lt;&lt;西餐概论&gt;&gt;

## 书籍目录

第1章 西餐概述 本章导读 第一节 西餐含义和特点 第二节 西餐餐具与酒具 第三节 西餐用餐礼节 本章小结 思考与练习第2章 西餐食品原料 本章导读 第一节 奶制品 第二节 畜肉、家禽与鸡蛋 第三节 水产品 第四节 植物原料 第五节 调味品 本章小结 思考与练习第3章 西餐历史与发展 本章导读 第一节 西餐起源 第二节 中世纪古西餐 第三节 近代西餐发展 第四节 现代西餐形式 第五节 著名饮食鉴赏家和烹调大师 本章小结 思考与练习第4章 法国与意大利西餐概况 本章导读 第一节 法国餐饮文化 第二节 法国著名菜系 第三节 法国菜工艺特点 第四节 意大利餐饮文化 第五节 意大利著名菜系 本章小结 思考与练习第5章 美国与英国西餐概况 本章导读 第一节 美国餐饮文化 第二节 美国著名菜系 第三节 英国餐饮文化 第四节 英国著名菜系 本章小结 思考与练习第6章 俄国、德国、希腊与西班牙西餐概况 本章导读 第一节 俄国餐饮文化 第二节 俄国著名菜系 第三节 希腊西餐概况 第四节 德国西餐概况 第五节 西班牙西餐概况 本章小结 思考与练习第7章 西餐生产原理与工艺 本章导读 第一节 西餐初加工原理 第二节 西厨房热能选择 第三节 西餐生产工艺 本章小结 思考与练习第8章 开胃菜、沙拉生产原理与工艺第9章 主菜、三明治生产原理与工艺第10章 汤、少司生产原理与工艺第11章 面包、甜点生产原理与工艺第12章 西餐生产管理第13章 菜单筹划与设计第14章 西餐服务管理第15章 西餐营销策略第16章 西餐成本管理主要参考文献

## &lt;&lt;西餐概论&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：3.厨房高度厨房的高度影响着厨师的身体健康和厨房的工作效率。厨房高度小会使人感到压抑，影响菜肴的生产速度和质量；而厨房过高会造成空间和经济方面的损失。

传统上，西厨房的高度为3.6米至4米。

由于厨房空气调节系统的发展，现代西厨房的高度不应低于2.7米。

当然，不包括天花板内的管道层的高度。

由于西厨房的建造、装饰和清洁费用与厨房的高度成正比，因此厨房的高度愈大，它需要的建筑费、维修费和清洁费用就愈多。

4.地面、墙壁和天花板厨房是生产菜肴的地方，厨房的地面经常会出现一些汤汁、水或油渍。

为了厨房职工的安全和厨房的卫生，西厨房的地面应当选用防滑、耐磨、不吸油和水、便于清扫的瓷砖。

如果地面所选用的材料有弹性，使工作人员走起路来感到轻便就更理想。

最常见的厨房地面材料是陶瓷防滑地砖或无釉瓷砖。

这种材料表面粗糙，可避免厨师在用力搬运物体时，尤其在移动高温的油或汤汁时摔跤。

但它的缺点是，不方便清洁。

其他品种有水磨石地面和塑料地板等。

它们易于清洁，有一定的弹性。

但是，防滑性能差。

厨房的空气湿度大。

因此，它的墙壁和天花板应当选用耐潮、不吸油和水、便于清洁的材料。

墙壁和天花板力求平整，没有裂缝，没有凹凸，没有暴露的管道。

常见的西厨房墙壁材料为白色瓷砖。

厨房的天花板通常由可移动的轻型不锈钢板构成。

这样，厨房的墙壁和天花板都可以定时清洗。

5.通风、照明和温度西厨房除利用自然通风方法外，还应安装排风和空气调节设备。

例如，排风罩、换气扇、空调器等以保证在生产高峰时及时排除被污染的空气，保持厨房空气的清洁。

在有蒸汽的加工区域，由于及时排出潮湿的空气，避免了因潮湿空气滞留而滴水的现象，避免了厨师在蒸汽弥漫的环境中工作。

西厨房应采用其他的通风措施。

例如，严格控制蒸煮工序，减少水蒸气的散发；使用隔热好的烹调设备，减少热辐射；选择吸水力强的棉布为工作服材料，制成比较宽松的工作服。

照明是西厨房设计的重要内容。

良好的厨房光线是提高菜肴质量的基础并可避免和减少厨房的工伤事故。

<<西餐概论>>

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>