

# 《菜点酒水知识》

## 图书基本信息

书名：《菜点酒水知识》

13位ISBN编号：9787040118056

10位ISBN编号：704011805X

出版时间：2003-7

出版社：高等教育出版社

作者：高富良 编

页数：166

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

## 前言

自从我国实行“对外开放，对内搞活”的经济政策以来，全国各地相继兴建了一大批高级旅游饭店，外资饭店也进入中国，用以接待来自海内外的宾客。每家饭店都设有中、西餐厅，供应风味不同的中国菜和外国菜，咖啡室和酒吧也是大饭店必不可少的组成部分。随着我国国民经济的持续发展；人民生活水平相应提高，再加上国家规定的三大旅游黄金周长假，更促进了各地旅游业的大发展，同时由于国家对民营经济发展的政策支持，我国餐饮业已成为21世纪经济发展的一个高速增长点，同时也是扩大内需的重要支柱之一，还是社会就业与再就业的重要渠道。据2002年的最新统计，全国有350多万家餐馆，从业人员达1800万人；营业额突破了5000亿元，占社会商品零售总额的1/8，增幅为16%。

经营菜、点、酒、水是饭店和餐馆主业的重点，也是饭店和餐馆树立声誉、创造利润的重要场所，是经营管理者最需花力量和动脑筋的业务。目前由于餐馆大量增加，竞争更趋剧烈。餐厅经营管理水平的提高，需要有良好的服务质量和菜肴质量作基础，学习菜、点、酒、水知识，可以提高有关从业人员的服务水平。本书就是为了帮助即将从事饭店和旅游服务的人员提高服务水准和文化知识水平而编写的教材。本书曾于1989年3月初版发行，1996年修订，增加了酒水部分，由上海旅游服务职业技术学校组织编写，桑培基先生执笔。这次为了适应新形势发展的需要，除保留原教材的特色外，全书由原六章增加到八章，附录也从三个增加到八个。

第一章“中国菜”第六节“我国的其他菜系”中增加了“潮州菜介绍”。

第二章“宴会的种类”第一节“在上海举行的国宴菜单”中列举了江泽民主席在上海举行的三次国宴，全世界记者云集，大量报导，具有世界影响。第二节“在上海举行的国宾宴会菜单”，列举了上海市政府领导宴请4位国家元首的国宾宴会菜单，这些都是很珍贵的资料。

第三章“现代流行烹制法和味的变化”讲述了近年来出现的新的烹饪方法，以及味的今昔变化。

增加的附录四“部分旅游大省及景点名菜选”，介绍各景点餐馆推出的当地传统名菜和风味菜。附录五“各类不同意义的宴席菜单”可作实用参考。附录六“现在流行的特殊菜肴”是从营业热点角度来推介的。附录七“绿色烹饪——餐饮业新潮流”是我们对烹饪的期望和发展方向。附录八“一个新的话题——转基因食品”，主要是基于当前转基因种植物的大量生产，由其制成的食品也将出现在大众的餐桌上，为了让人们认识它并放心地食用，特作此介绍。

本书由高富良主编。书中的菜点部分和此次增加的部分，由高富良编写；第三章的第一、二节由上海烹饪协会副会长、上海衡山集团饮食总监王致福先生编写。

# 《菜点酒水知识》

## 内容概要

《菜点酒水知识(饭店服务与管理专业、旅游服务与管理专业)》是中等职业教育饭店服务与管理专业、旅游服务与管理专业国家规划教材配套教学用书。《菜点酒水知识(饭店服务与管理专业、旅游服务与管理专业)》是在1997年版的基础上修订而成。全书共分八章，主要内容包括:中国菜，宴会的种类，现代流行烹制法和味的变化，外国菜，中点和西点，中国酒，外国酒，常见软饮料等。每章后附有教学建议及思考题，全书后附有八个附录。《菜点酒水知识(饭店服务与管理专业、旅游服务与管理专业)》内容丰富，图文并茂，语言通俗易懂，实用性强。

《菜点酒水知识(饭店服务与管理专业、旅游服务与管理专业)》适用于中等职业学校饭店服务与管理专业、旅游服务管理专业学生，也可作为岗位培训人员参考。

# 《菜点酒水知识》

## 书籍目录

第一章 中国菜第一节 中国菜的构成和四大菜系的形成第二节 山东菜第三节 四川菜第四节 江苏菜第五节 广东菜第六节 我国的其他菜系第七节 我国的其他菜种教学建议思考题第二章 宴会的种类第一节 在上海举行的国宴菜单第二节 在上海举行的国宾宴会菜单教学建议思考题第三章 现代流行烹制法和味的变化第一节 现代流行烹制法第二节 浅谈味的变化第三节 调味料——味精教学建议思考题第四章 外国菜第一节 世界菜系的构成第二节 西餐概述第三节 法国菜第四节 英国菜和美国菜第五节 俄国菜第六节 德国菜和意大利菜第七节 日本菜和印度菜第八节 清真菜教学建议思考题第五章 中点和西点第一节 中式糕点及其分类第二节 中餐宴席点心第三节 西点概述第四节 西餐甜食教学建议思考题第六章 中国酒第一节 中国酒的历史和分类第二节 白酒第三节 黄酒第四节 啤酒第五节 果酒和仿洋酒教学建议思考题第七章 外国酒第一节 蒸馏酒第二节 酿造酒第三节 配制酒第四节 鸡尾酒第五节 世界著名啤酒教学建议思考题第八章 常见软饮料第一节 茶第二节 咖啡第三节 其他饮料教学建议思考题附录一 各大菜系名菜选附录二 流行鸡尾酒配方附录三 历届国家名酒评比结果名单附录四 部分旅游大省及景点名菜选附录五 各类不同意义的宴席菜单附录六 现在流行的特殊菜肴附录七 绿色烹饪——餐饮新潮流附录八 一个新的话题——转基因食品附彩图

### 章节摘录

版权页：那么，四大菜系与其他各省的菜关系如何呢？从菜系的命名看，一般以省命名，但是其影响远远超出省的界限，也就是说只要在饮食习俗方面受其影响，口味烹调要求基本相同，就是该菜系的范围不受地点限制，但其他各省的菜也不一定非属于某个菜系。四大菜系口味的区别是十分明显的。鲁菜偏重咸鲜。北京、天津、东北、山西等地菜的咸味偏重，实际上是受了鲁菜的影响。但需要指出的是，京菜是宫廷菜、满族菜和鲁菜的结合，而不单纯属于鲁菜。川菜重麻辣，这是由于其起源地调料特别丰富，诸如三椒、红油、豆瓣、泡菜等，其毗邻省份，如云南、贵州、河南等地都喜爱麻辣这一基本口味，所以都属于川菜风味影响地区。江苏菜原以扬州菜为代表，扬州菜重平和。扬州、淮安、镇江在地理上通过大运河一线相通，菜肴风味基本相似，故扬州菜也称“淮扬帮菜”或“镇扬帮菜”。南京菜与淮扬风味大同小异，现在统称江苏菜系。与江苏邻近的浙江、江西、安徽的菜肴口味大体与其相近。苏北的口味略近鲁菜，苏南的无锡、苏州菜肴用糖较多味略甜，虽各有特色，但基本口味平和，咸甜适中，南北皆宜，都与淮扬风味相近。广东菜又称粤菜，重甜酸，味清淡，主要由于起源地地处南海，气候湿热。粤菜以广州菜为代表，还包括福建、潮汕、海南等菜。闽、广当地人食俗与内地人大不相同，但共同特点是取料广泛，鸟兽蛇虫皆为珍馐，调味料有蚝油、虾酱、梅膏、沙茶、红醋、鱼露等。

三、“中国风味体系”说自从“菜系”学说提出以来，全国烹饪界对这一问题提出很多意见，近年来，又有学者提出建立“中国五大风味体系”的论点：以原四大菜系加陕甘风味为基础框架，以六个层次为结构，形成“中国风味体系”。“风味体系”一词的内涵高于“菜系”一词，“中国风味体系”能涵盖中国地域内所有的地方风味菜。就“中国风味体系”而言，它本身就是一个“体”，它的“系”就是“四川风味、山东风味、江苏（淮扬）风味、广东风味、上海风味、浙江风味、湖北风味、辽宁风味、吉林风味，素菜风味、仿膳风味、仿唐风味、少数民族风味、家庭风味...”如果将素菜风味、仿膳风味、仿唐风味、少数民族风味、家庭风味都称之为菜系，那就太牵强了。一个国家、一个地区、一个民族，其饮食习俗、口味特点、烹饪工艺的本质区别在于“风味”，而不能用“菜系”概括。这样看来，“风味体系”可取代“菜系”，而“菜系”则取代不了“风味体系”。“风味体系”有地域之名，也有大小之别，如“山东风味体系”，它本身属于一个“体”，它的“系”伸展和影响到华北、河北、河南、陕甘及东北广大地域，它属一个大风味体系，从古至今在全国影响最广的是“川、鲁、苏、粤”四大“风味体系”。其他风味体系如“北京风味”、“吉林风味”、“素菜风味”、“仿膳风味”、“清真风味”、“少数民族风味”等，则是平起平坐，不分大小。中国历史悠久的烹饪，是世界饮食文化宝库中的一颗璀璨的明珠。当今，中国正在从小康走向富强，人民生活水平逐年提高，中国的烹饪艺术再次出现了前所未有的南北大交流、东西大联合、中外互补和相互吸收的繁荣景象。全国各省、市、地区都已形成了各具特色的菜肴。但是“菜系”一词在中国烹饪发展史上已应用了半个世纪，况且“八大菜系”说、“十大菜系”说已为大家所熟知，所以要用“风味体系”取而代之，烹饪学术界尚有争议，一时尚难取得共识。

# 《菜点酒水知识》

## 编辑推荐

《菜点酒水知识:饭店服务与管理专业、旅游服务与管理专业》：中等职业教育国家规划教材配套教学用书。

# 《菜点酒水知识》

## 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：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)