

《菜单设计》

图书基本信息

书名：《菜单设计》

13位ISBN编号：9787040234947

10位ISBN编号：7040234947

出版时间：2008-9

出版社：邵万宽 高等教育出版社 (2008-09出版)

作者：邵万宽

页数：131

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

《菜单设计》

前言

我国烹饪职业教育的发展历程，是一个开创、探索和不断提高完善的过程。面对新形势，烹饪课程的改革已成为我国烹饪职业教育的一项重要内容。改革单一的知识传授和纯实践性的师傅带徒弟的教学模式，注重学生的综合运用能力的培养，已成为当今烹饪教学的中心任务。菜单设计是烹饪专业学生的必修课程之一，它不仅涉及烹饪技术的内容，还要联系到厨房的生产与经营。学好这门课程，对学生以后进入工作单位和自己创业都有很大的帮助。为了使中等职业教育能够培养出符合烹饪行业需要、具有较强实践能力的人才，在高等教育出版社的精心组织与策划下，我们编写了本教材。

在本教材模块设计框架上，我们结合饭店厨房的实际工作任务和对员工的能力要求，在教师的组织、引领、引导和学生的训练、创作中，设计并共同实施一个完整的模块课程进行教学活动。在编写的过程中，我们按照当前教学改革所提出的“任务引领”课程模式的思想，力求将现代餐饮菜单设计的知识融入饭店实际经营业务背景之中。在内容上，以中等职业学校学生将来要从事的工作内容和本专业教学要求的知识、能力标准为依据，进行了必要的整合。教材采用“导入活动”、“正文内容”、“导入活动解答”的结构模式，突出了知识的应用及其要求，以求更加接近岗位的实际。教材还通过“拓展链接”对正文的内容作了必要的补充和拓展，一方面，是对正文内容的补充和完善；另一方面，进一步让知识更接近饭店厨房工作的实际。本书强调理论和实践的有机结合，体系完整，通俗易懂，框架清晰，深入浅出。

《菜单设计》

内容概要

邵万宽主编的这本《菜单设计》是中等职业教育烹饪专业国家规划教材配套教学用书。

全书打破传统教材编写思路，按照当前教学改革的“任务引领”课程模式，力求将现代餐饮菜单设计的知识融入饭店实际经营业务背景中，使学生易理解、有兴趣、能操作、会实战。

《菜单设计》共分五个模块：认识餐饮经营中的菜单，零点与套餐菜单的设计制作，特种、特色菜单的设计制作，宴席与主题菜单的设计制作，菜单的定价、评估与更新。一共12项任务，25个活动，全面阐述了菜单设计的基础知识，对零点菜单、套餐菜单、特色餐厅菜单、特种餐菜单、宴席菜单、美食节菜单等的设计思路、方法和要求进行了剖析，并对菜单的定价与更新进行了引导，用大量的案例贯穿于各种菜单的设计制作中，以求更加贴近厨房岗位的工作实际。

本书可作为中等职业学校烹饪专业教材，还可作为行业厨师岗位培训教材和烹饪爱好者的自学读物。

《菜单设计》

书籍目录

模块一 认识餐饮经营中的菜单任务一 菜单在餐饮经营中的神奇作用 活动一 认识菜单 导入活动 一、菜单的功能价值 二、菜单的功能及菜单设计的基本要求 导入活动解答 体验活动 拓展链接 一、菜单的筹划及其地位 二、饭店的筹建与菜单的落实 活动二 探究菜单的不同类型 导入活动 一、根据经营方式来划分 二、根据菜单使用时间长短来划分 三、根据餐别来划分 四、根据用途来划分 导入活动解答 实战训练 拓展链接 一、中式菜单设计举例 二、世界饭店特色菜单浏览任务二 轻松跨越菜单设计的障碍 活动一 寻找菜单设计的依据 导入活动 一、当代餐饮市场需求 二、食品原料的供应情况 三、食物的营养成分 四、餐饮的供应形式 五、餐厨设备条件和烹饪技术水平 六、食品原料成本与销售能力 导入活动解答 实战训练 拓展链接 一、以客人需求为导向 二、充分体现经营的特色 三、围绕厨房生产条件来设计 四、确保菜品获得必需的利润 五、适时创新菜品以适应市场变化 活动二 如何选择菜单的菜品 导入活动 一、菜品要与餐厅风格相一致 二、菜品要有独特的风格 三、菜单上的菜品不宜过多 四、选择毛利率较大的菜品 五、菜肴种类要相对平衡 导入活动解答 体验活动 拓展链接 一、菜单内容形成过程 二、菜单设计的具体程序 活动三 设计一份漂亮的菜单 导入活动 一、明确菜单的形式 二、合理编排菜点 三、特色菜品的推销 导入活动解答 实战训练 拓展链接 一、菜单的设计与制作 二、菜单设计中的常见问题

模块二 零点套餐菜单的设计制作

模块三 特种、特色菜单的设计制作

模块四 宴席与主题菜单的设计制作

模块五 菜单的定价、评估与更新

主要参考文献

《菜单设计》

编辑推荐

邵万宽主编的这本《菜单设计》在内容上，以中等职业学校学生将来要从事的工作内容和本专业教学要求的知识、能力标准为依据，进行了必要的整合。全书共分五个模块：认识餐饮经营中的菜单，零点与套餐菜单的设计制作，特种、特色菜单的设计制作，宴席与主题菜单的设计制作，菜单的定价、评估与更新。

《菜单设计》

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