

《餐饮基础知识》

图书基本信息

书名：《餐饮基础知识》

13位ISBN编号：9787504586650

10位ISBN编号：750458665X

出版时间：2010-10

出版社：中国劳动社会保障出版社

页数：77

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

《餐饮基础知识》

前言

《中华人民共和国就业促进法》规定：“国家采取措施建立健全劳动预备制度，县级以上地方人民政府对有就业要求的初高中毕业生实行定期限的职业教育和培训，使其取得相应的职业资格或者掌握一定的职业技能。”为进一步加强劳动预备制培训教材建设，满足各地实施劳动预备制对教材的需求，我们会同中国劳动社会保障出版社，组织有关人员，对2000年出版的机械加工、电工、计算机、汽车、烹饪、饭店服务、商业、服装、建筑等类劳动预备制培训的专业课教材进行修订改版，并新编了美容美发、保健护理、物流、数控加工、会计、家政服务等专业课教材。在组织修订、编写教材时，考虑到接受培训人员的实际水平，为了使学员在较短时间内掌握从业必备的基本知识和操作技能，我们力求做到学习的理论知识为掌握操作技能服务，操作技能实践课题与生产实际紧密结合，内容深入浅出、图文并茂，增强教材的实用性和可读性。同时，注意在教材中反映新知识、新技术、新工艺和新方法，努力提高教材的先进性。为了在规定的期限内更好地完成劳动预备制培训，各专业按照公共课+专业课的模式进行教学。公共课分为必修课和选修课，教材为《法律常识》《职业道德》《就业指导》《计算机应用》《劳动保护知识》《应用数学》《实用写作》《英语日常用语》《实用物理》《交际礼仪》。专业课教材分为专业基础知识教材和专业技术（理论和实训一体化）教材。

《餐饮基础知识》

内容概要

《餐饮基础知识》首先帮助学员初步认识自己所要从事的餐饮行业，了解中西餐的菜点特点等基础知识。然后介绍中西餐厨房的环境及厨房安全知识，进而对整个餐饮业的安全卫生知识进行细致分析，旨在帮助学员建立安全卫生意识。此外，《餐饮基础知识》还详细介绍了常见烹饪原料的鉴别和保管知识、餐饮业成本核算知识、食品营养与合理烹饪知识，以及中西餐宴席的基本知识等从事烹饪类岗位工作所必需的，同时也是对其后期技能学习和实践有较强指导作用的基础知识。

《餐饮基础知识》

书籍目录

第一单元 初步认识餐饮业 模块一 我国餐饮业的发展现状和趋势 模块二 餐饮业从业人员的基本要求 模块三 中餐基础知识 模块四 西餐基础知识第二单元 熟悉工作环境 模块一 中餐厨房基础知识 模块二 西餐厨房基础知识 模块三 厨房安全知识第三单元 餐饮业安全卫生知识 模块一 餐饮业食品安全卫生知识 模块二 餐饮业从业人员卫生知识 模块三 餐饮业消防安全知识第四单元 常用烹饪原料的鉴别和保管 模块一 烹饪原料的品质鉴别 模块二 烹饪原料的保管方法第五单元 餐饮业成本核算 模块一 成本核算的作用和成本管理 模块二 成本核算方法 模块三 餐饮产品的销售价格第六单元 食品营养与合理烹饪 模块一 营养学基础知识 模块二 合理烹饪第七单元 宴席知识

章节摘录

插图：一、成本和成本核算成本是企业为生产一定种类和数量的产品而支出的各项费用之和。烹饪类从业人员所要关注的成本主要是食品成本，即用以烹饪食品的原材料成本，主要有粮油以及鱼、肉、蛋、禽、蔬果等，大致可以分为主料、辅料和调味品三大类，通常称其为饮食产品三要素。成本核算是通过记账、算账对企业在一定时期生产的各种产品的费用支出进行汇总、分配，从而确定各项产品的成本。饮食产品成本在核算上只计算实际耗用的原材料成本，其他耗费作为费用处理。成本核算的任务是：精确的计算每种产品的总成本和单位成本，并使实际操作的用料和核定的用料一致；揭示成本提高与降低的原因，为降低成本指出方向，最终帮助餐饮企业的经营管理者制定降低成本的措施，健全各项规章制度，提高经济效益。二、成本核算的作用1.为合理制定餐饮食品的销售价格打下基础饮食产品的成本是计算价格的基础，成本计算的正确与否，将直接影响价格的准确性。因此制定合理的销售价格，依靠于准确的成本核算。2.为厨房的生产操作投料提供标准各餐饮企业一般都规定了各种主配料和调味品的投料数量、成本以及烹饪方法和操作过程等，有效控制了产品质量和产品成本。成本核算使菜点的投放数量准确，并可防止缺斤少两的现象，保证菜点的质量和价格。

《餐饮基础知识》

编辑推荐

《餐饮基础知识》：职业培训教材劳动预备制教材

精彩短评

- 1、可以快速了解一下这个行业

《餐饮基础知识》

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