

中国现代快餐



[中国现代快餐 下载链接1](#)

著者:杨铭铎

出版者:高等教育出版社

出版时间:2005-6

装帧:平装

isbn:9787040170580

《中国现代快餐》分为六章。第一章是现代快餐基本理论，从快餐的概念和起源出发，对现代快餐产生的自然科学和社会经济基础、地位分类、基本问题、学科地位与特征、中国快餐业的回顾与对策等做了详细的讨论；第二章是现代快餐产品设计，在理论上，提出了产品设计的步骤和方法；第三章是现代快餐机械与设备，较详尽地介绍了国内外目前所生产和使用的快餐机械设备；第四章是现代快餐企业管理，从战略、品牌、人力资源、客户关系、信息化、危机预警六个层面阐述了现代快餐企业所涉及的管理问题；第五章是现代快餐企业营销策略，从市场因素分析入手，对市场分类与调研、竞争策略、产品策略、价格策略、营销策略、促销策略和CI策划等几方面做了详尽阐述；第六章为现代快餐企业设计，从总体规划、工艺设计及相关联的设施等方面阐明了如何设计快餐企业。

《中国现代快餐》从自然科学和社会科学两方面，构筑了快餐学科的知识体系，既有理论价值，又有实践意义；既有方向性指导，又有可操作性。

《中国现代快餐》可作为快餐等相关专业的教学用书和职业技能培训教材，也可作为食品科学与工程、烹饪、餐饮管理、机械工程、管理工程、企业策划等相关人员参考所用。

作者介绍:

杨铭铎，男，汉族，1956年3月出生，博士（后）、教授、留日学者，黑龙江省青年突击手，黑龙江省优秀博士后，国家政府特殊津贴专家。历任黑龙江商学院旅游烹饪系副主任、主任、学院副院长，哈尔滨商业大学副书记、副校长，现任黑龙江省科学技术协会副主席，哈尔滨商业大学中式快餐研究发展中心博士后科研基地主任，黑龙江省旅游学科带头人。哈尔滨商业大学旅游管理、食品科学硕、博士生导师。

从事以“食”为核心的研究工作，涉及制冷工程、食品科学与工程、烹饪科学与技术、中式快餐、饮食美学、餐饮与旅游管理等领域，现已在国内外学术刊物上发表学术论文245篇，主编（审）教材、著作54册（套），完成中国博士后基金项目“饮食美学及其在餐饮企业产品创新中的应用研究”、国家人事部基金项目“中式快餐产业化示范工程”等国家、省部级科研项目39项，在研国家社会科学基金项目“现代餐饮企业创新系统的体系构建”、国家人事部基金项目“21世纪中国餐饮人才国际化战略研究”和黑龙江省哲学社会科学规划项目“饮食美学研究”等国家、省部级科研项目十项。多次获得国家、省部级奖励。兼任黑龙江省政协七、八届委员，九届常委，教育组副组长，省政协特邀信息顾问，国际饮食文化研究会委员，中国烹饪协会常务理事、专家工作委员会委员、快餐专业委员会顾问，餐饮业国家级一级评委，中国职业教育学会教学指导委员会常务理事、旅游烹饪专业研究会主任，黑龙江省欧美同学会副会长、博士学术研究会副会长、商务策划咨询协会会长，黑龙江省餐饮烹饪协会、饭店协会、职业技术培训学会副会长，黑龙江省食文化研究会名誉副理事长，广东顺德市政府、云南省烹饪协会特邀顾问，黑龙江省旅游集团股份有限公司、黑龙江省北大荒丰缘麦业有限公司独立董事，中国人民解放军军需大学、郑州工程学院、河北科技师范学院、哈尔滨学院、四川烹饪高等专科学校客座教授，《食品科学》、《中国食品》编委，《商场现代化》高级顾问等多项学术兼职。

目录: 第一章 现代快餐基本理论第一节 快餐的概念与起源 1. 1
主要国家快餐概念界定的比较 1. 2 快餐的起源第二节 现代快餐的产生 2. 1
现代快餐产生的自然科学基础 2. 2 现代快餐产生的社会经济基础第三节
快餐的地位与分类 3. 1 食品与相关产业的关系——食业 概念的引入 3. 2
传统食品的工业化 3. 3 传统食品的快餐化 3. 4 快餐的分类第四节
中西快餐几个基本问题比较 4. 1 品种选择 4. 2 生产方式 4. 3 经营方式 4. 4
管理方式第五节 学科地位与学科特征 5. 1 学科地位 5. 2 学科特征第六节
中国快餐业的回顾、展望与对策 6. 1 中国快餐业发展的简要回顾 6. 2
21世纪中国快餐业的发展趋势 展望 6. 3 中国快餐业的发展思路与对策第二章
现代快餐产品设计第一节 快餐产品设计理论基础·一 1. 1
营养卫生、原料性状、工艺适应性 1. 2 快餐产品特征 1. 3
快餐产品设计的美学基础第二节 快餐产品设计的步骤和方法 2. 1 选题——确定产品
2. 2 选材——收集资料 2. 3 设计——确定方案 2. 4 决策——方案选择
2. 5 实施——研究方法第三章 现代快餐机械与设备 第一节 中央厨房及快餐食品生产线
1. 1中式快餐盒饭生产线 1. 2 中式快餐盒饭生产线各设备简述第二节
米制食品加工设备 2. 1 米饭生产线 2. 2 米饭生产线的型号规格及技术 参数 2. 3
150型、300型米饭生产线 2. 4 米仓、计量洗米机 2. 5 浸泡运输机 2. 6 炊饭机 2. 7
翻转扒松机 2. 8 600型米饭生产线 2. 9 米仓及斗式运输机 2. 10 旋式洗米机 2. 11
浸渍机 2. 12 定量充填机 2. 13 米饭锅清洗机 2. 14 600型全自动米饭生产线 2. 15
炊饭柜 2. 16 无菌包装米饭工业化生产线第三节 面制食品加工设备 3. 1和面机
3. 2馒头成型机 3. 3有馅面食制品成型设备第四节 蔬菜原料加工设备 4. 1 蔬菜洗净机
4. 2 土豆剥皮机 4. 3 多功能切菜机 4. 4 切丁机 4. 5 碎菜机 4. 6 脱水机第五节
肉食蛋类加工设备 5. 1 锯骨机……………
· · · · · · (收起)

[中国现代快餐_下载链接1](#)

标签

营销管理

快餐

评论

这教材还挺面面俱到的，从技术到经营都有涵盖。不看不知道，原来中式烹饪的机器化程度也已经如此之高了，不考虑成本的话简直一半的工作都可以交给各种烹饪设备来做，不过话又说回来了，其做出来的东西恐怕也只适合做快餐产品吧。

[中国现代快餐_下载链接1](#)

书评

[中国现代快餐_下载链接1](#)