



全国100所
高职高专院校旅游类专业系列教材
(餐饮管理与服务专业)

创新菜肴研发与经营

Chuangxin Caiyao Yanfa Yu Jingying

总主编 郑向敏
主 编 冯玉珠

副总主编 汪京强



重庆大学出版社

<http://www.cqup.com.cn>



全国100所
高职院校旅游类专业系列教材
(餐饮管理与服务专业)

创新菜肴研发与经营

Chuangxin Caiyao Yanfa Yu Jingying

总主编
主 编

郑向敏
冯玉珠

副总主编
副 主 编

汪京强
陈金标

赵聿亮

重庆大学出版社

内容提要

本书是全国100所高职高专院校旅游类专业系列教材之一。本书根据创新菜肴研发的基本规律,以创新菜肴研发活动为中心,以菜肴创新思维和方法为主要内容,坚持理论、方法和案例(全书60个案例)相结合,将创新菜肴研发与实际经营联系起来,具有新颖性、科学性、指导性和实用性。主要内容包括创新与创新菜肴概述、创新菜肴研发的基本原理、能力培养、思维训练、途径方法、质量控制、有效运行、生产营销和品牌塑造等。

本书可作为高职高专院校旅游类相关专业学生学习用书,也可供旅游、饭店、餐饮企业员工自学和培训使用。

图书在版编目(CIP)数据

创新菜肴研发与经营/冯玉珠主编. —重庆:重庆大学出版社,2008.7

(全国100所高职高专院校旅游类专业系列教材)

ISBN 978-7-5624-4409-1

I. 创… II. 冯… III. 菜谱—高等学校:技术学校—教材 IV. TS972.12

中国版本图书馆CIP数据核字(2008)第078680号

全国100所高职高专院校旅游类专业系列教材

创新菜肴研发与经营

主 编 冯玉珠

副主编 陈金标 赵聿亮

责任编辑:贾 曼 夏 宇 版式设计:贾 曼

责任校对:任卓惠 责任印制:赵 晟

*

重庆大学出版社出版发行

出版人:张鸽盛

社址:重庆市沙坪坝正街174号重庆大学(A区)内

邮编:400030

电话:(023) 65102378 65105781

传真:(023) 65103686 65105565

网址:<http://www.cqup.com.cn>

邮箱:fxk@cqup.com.cn(市场营销部)

全国新华书店经销

重庆川渝彩色印务有限公司印刷

*

开本:787×960 1/16 印张:13.25 字数:238千

2008年7月第1版 2008年7月第1次印刷

印数:1—3 000

ISBN 978-7-5624-4409-1 定价:20.80元

本书如有印刷、装订等质量问题,本社负责调换

版权所有,请勿擅自翻印和用本书

制作各类出版物及配套用书,违者必究



编委会

总 主 编 郑向敏

副总主编 谢 苏 汪京强 韩 军
孟 华 张鸽盛

委 员 (以姓氏笔画为序)

丁 霞	王世璞	王振才	王 瑜
王雷亭	冯玉珠	宁 毅	朱水根
刘启亮	刘根华	江 群	张 波
张 青	余 昕	张树坤	张跃西
沈 捷	罗兹柏	范运铭	陆 朋
陈增红	姜 爽	袁 俊	贾俊环
黄咏梅	曹红蕾	韩 林	舒 晶
斯婉青	蔡敏华	檀小舒	



总序

21 世纪是中国成为旅游强国的世纪。根据世界旅游组织的预测,2020 年中国将成为世界第一大旅游目的地国家,并成为世界第四大旅游客源国。在我国旅游业快速发展中,需要大量优秀的专业人才。高职高专教育作为中国旅游教育的重要组成部分,肩负着为中国旅游业培养大量的一线旅游专业人才的重任。

教材建设是旅游人才教育的基础。随着我国旅游教育层次与结构的完整与多元,旅游高职高专教育对旅游专业人才的培养目标更为明确。旅游高职高专人才培养需要一套根据高职高专教育特点、符合高职高专教育要求和人才培养目标,既有理论广度和深度,又能提升学生实践能力,满足一线旅游专业人才培养需要的专业教材。

目前,我国旅游高职高专教材建设已有一定的规模和基础。在各级行政管理部门、学校和出版社的共同努力下,已出版了一大批旅游高职高专教材。但从整体性看,已有的多数系列教材有以下两个方面的缺陷:一是系列教材虽多,但各系列教材的课程覆盖面小,使用学校范围不大,各院校使用教材分散,常出现一个专业使用多个版本的系列教材而不利于专业教学的一体化和系统化;二是不能适应目前多种教学体制和授课方式的需要,在不同课时要求和多媒体教学、案例教学、实操讲解等多种教学方式中显得无能为力。

在研究和分析目前众多旅游高职高专系列教材优缺点的基础上,我们组织编写了 100 多所旅游高职高专院校参与的、能覆盖旅游高职高专教育 4 个专业的、由 60 多本专业教材组成的“全国 100 所高职高专院校旅游类专业规划教材”。为了解决多数系列教材存在的上述两个缺陷,本系列教材采取:



1. 组织了百所旅游高职高专院校有教学经验的教师参与本系列教材的编写工作,并以目前我国高职高专教育中设置的酒店管理、旅游管理、景区开发与管理、餐饮管理与服务4个专业为教材适用专业,编写出版针对4个专业的4个系列、共60多本书的系列教材,以保证本系列教材课程的覆盖面和学校的使用面。

2. 在教材编写内容上,根据高等职业教育的培养目标和教育部对高职高专课程的基本要求和教学大纲,结合目前高职高专学生的知识层次,准确定位和把握教材的内容体系。在理论知识的处理上,以理论精当、够用为度、兼顾学科知识的完整性和科学性;在实践内容的把握上,重视方法应用、技能应用和实际操作、以案例阐述新知识,以思考、讨论、实训和案例分析培养学生的思考能力、应用能力和操作能力。

3. 在教材编写体例上,增设学习目标、知识目标、能力目标和教学实践、章节自测、相关知识和资料链接、教学资源包(包括教案、教学PPT课件、案例选读、图片欣赏、考试样题及参考答案)等相关内容,以满足各种教学方式和不同课时的需要。

4. 在4个专业系列教材内容的安排上,强调和重视各专业系列教材之间,课堂教学和实训指导之间的相关性、独立性、衔接性与系统性,处理好课程与课程之间、专业与专业之间的相互关系,避免内容的断缺和不必要的重复。

作为目前全国唯一的一套能涵盖旅游高职高专4个专业、100所旅游高职高专院校参与、60多本专业教材组成的大型系列教材,我们邀请了国内旅游教育界知名学者和企业界有影响的企业家作为本系列教材的顾问和指导,同时我们也邀请了多位在旅游高职高专教育一线从事教学工作的、现任教育部高职高专旅游管理类和餐饮管理与服务类教学指导委员会委员参与本系列教材的编写工作,以确保系列教材的知识性、应用性和权威性。

本系列教材的第一批教材即将出版面市,我们想通过此套教材的编写与出版,为我国旅游高职高专教育的教材建设探索一个“既见树木,又见森林”的教材编写和出版模式,并力图使其成为一个优化配套的、被广泛应用的、具有专业针对性和学科应用性的旅游高职高专教育的教材体系。

教育部高职高专旅游管理类教学指导委员会主任委员

华侨大学旅游学院院长、博士生导师

郑向敏 博士、教授

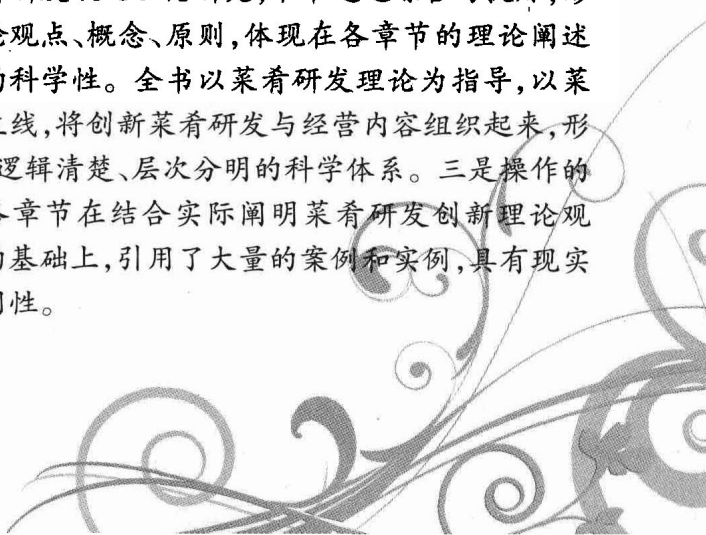
2008年2月

前言

改革开放以来,我国餐饮业持续快速发展。根据商务部发布的数据分析显示,2007年我国人均餐饮消费支出预计将达到915元,餐饮业市场运行将继续以17%左右的速度高速增长,全年零售额可望达到12 100亿元。然而,在餐饮业高速发展的背后却是激烈的市场竞争。无论是星级饭店还是普通餐馆,都面临着严峻的挑战。这势必要求餐饮经营者和烹饪工作者努力改善自己的经营思路,提高菜肴研发创新的能力和速度,不断推出新菜品,以提高自己的竞争力。作为餐饮管理专业以及与餐饮管理相关专业的大学生,则更应加强在创新菜肴研发方面的思维和方法训练,不断提高自己的研发创新能力,为将来工作打下良好的基础。

本书根据创新菜肴研发的基本规律,以创新菜肴研发活动为中心,以创新思维和方法为主要内容,坚持理论、方法和案例相结合。在阐明菜肴研发创新基本原理的基础上,比较系统地论述了菜肴研发创新的能力培养、思维训练、途径和方法、质量控制、有效运行、生产营销和品牌塑造。

本书具有3个比较突出的特点:一是理论的创新性。餐饮业对创新菜肴研发缺乏理论研究,本书通过综合与提炼,形成了自己的理论观点、概念、原则,体现在各章节的理论阐述中。二是内容的科学性。全书以菜肴研发理论为指导,以菜肴创新过程为主线,将创新菜肴研发与经营内容组织起来,形成了内容全面、逻辑清楚、层次分明的科学体系。三是操作的实用性。全书各章节在结合实际阐明菜肴研发创新理论观点、原则、方法的基础上,引用了大量的案例和实例,具有现实的指导性和实用性。





本教材由河北师范大学职业技术学院冯玉珠教授担任主编,无锡商业职业技术学院陈金标老师、青岛酒店管理学院赵聿亮老师任副主编,河北师范大学职业技术学院王莉、刘鑫峰、王卫民老师参编。具体分工如下:第1、6、8章由冯玉珠编写,第2、4章由赵聿亮、冯玉珠编写,第3章由王莉编写,第4章由陈金标编写,第7章由刘鑫峰、王卫民编写,最后由冯玉珠进行全书的统稿工作。

本教材在编写过程中,吸取了中外学者、专家、教授的诸多研究成果,参考、借鉴、引用了有关的文献、资料和案例,其中有些表明了出处,有些则没有查到来源,我们在此一并致以衷心的感谢。但由于作者水平有限和时间仓促,本教材难免有疏漏和不完善之处,衷心希望广大读者,特别是专家、学者和烹饪大师予以批评指正,提出宝贵意见。

冯玉珠

2008年5月



目 录

CONTENTS

第1章 创新与创新菜肴	1
1.1 创新的概念和作用	2
1.2 创新菜肴的特征和类型	6
1.3 衡量创新菜肴的标准	10
教学实践	12
练习思考	12
参考文献	13
第2章 创新菜肴研发的基本原理	14
2.1 创新菜肴研发的概念和特点	15
2.2 创新菜肴研发的作用	18
2.3 创新菜肴研发的基本条件	20
2.4 创新菜肴研发人员的特征和基本素养	24
2.5 创新菜肴研发的一般程序	28
2.6 创新菜肴研发的基本原则	37
教学实践	39
练习思考	40
参考文献	40
第3章 创新菜肴研发能力的培养	41
3.1 创新菜肴研发能力的概念和特征	42
3.2 创新菜肴研发能力形成的基本原理	47
3.3 影响创新菜肴研发能力形成的因素	49



3.4 培养创新菜肴研发能力的途径	50
教学实践	51
练习思考	52
参考文献	52

第4章 创新菜肴研发的思维训练

4.1 创新菜肴研发的思维障碍	54
4.2 创造性思维的过程与特点	57
4.3 创造性思维的类型	61
教学实践	97
练习思考	97
参考文献	97

第5章 创新菜肴研发的途径和方法

5.1 从烹调工艺流程的主要工序创新	99
5.2 通过借鉴学习、模仿改良来创新	117
教学实践	123
练习思考	123
参考文献	123

第6章 创新菜肴研发机制的建立和有效运行

6.1 创新菜肴研发机制的建立	126
6.2 创新菜肴研发机制的有效运行	137
教学实践	153
练习思考	153
参考文献	154

第7章 创新菜肴质量的控制

7.1 创新菜肴质量的含义及其构成	156
7.2 影响创新菜肴质量的因素	159



7.3 创新菜肴质量的设计	162
7.4 创新菜肴的质量控制	167
7.5 创新菜肴的质量管理	172
教学实践	176
练习思考	176
参考文献	176
 第8章 创新菜肴的营销和品牌塑造	177
8.1 创新菜肴的商品化	178
8.2 创新菜肴的生命周期	182
8.3 创新菜肴的营销	184
8.4 创新菜肴的品牌塑造	187
教学实践	195
练习思考	195
参考文献	195

第1章

创新与创新菜肴

【学习目标】

本章通过对创新的概念、意义、特征和创新菜肴的特征、类型、标准的介绍,使学生初步了解创新的基本知识,为学生学习后续知识打下良好基础。

【知识目标】

- ①了解创新的概念、意义、特征。
- ②掌握创新菜肴的特征和类型。
- ③理解并掌握衡量创新菜肴的标准。

【能力目标】

- ①具有一定的创新理论知识。
- ②能够判定某一菜肴是否为创新菜肴。

【关键概念】

创新 创造 发明 菜肴 创新菜肴



问题导入:

究竟是什么启动了人类的原始灵性,将大自然与人类自我分离而形成初始的自我意识?究竟是什么打开了人类对客观世界进行思索之门?慢慢地、慢慢地随着岁月的累加,人类感知着、思考着,也行动着……于是人类从苍凉的洞穴搬进了水电暖齐全的高楼大厦,从茂密山林的枝干上跳下来,走到了开阔的平原和大海江河之滨,从茹毛饮血、生吞活嚼到火燔熟食、享受美味佳肴。是什么力量让我们的祖先将粗糙的石刀、石斧换成了手提电脑、因特网?是什么力量使他们不在山林的枝干上跳来跳去而乘上了飞机或飞船?这背后到底隐藏着什么?是什么神秘的力量使人类走到了今天?

我们可以毫不犹豫地断定——是创新!创新是人类历史发展的原动力,是人类生存进化的内在客观需要,是经济发展的唯一路径,是人类社会文明与进步的必然选择。

1.1 创新的概念和作用

1.1.1 创新的概念

现代社会,“创新”是一个使用频率非常高的词,已成为世界发展的潮流、民族振兴的路径。创新的重要性逐渐深入人心,各行各业迫切希望通过创新来谋求发展。

1) 什么是创新

创新是指人们为了一定的目的,遵循事物发展的规律,对事物的整体或其中某些部分进行变革,从而使其得以更新与发展的活动。这种更新与发展,可以是事物的一种形态转变为另一种形态,例如知识形态转变为技术形态,基础成果形态转变为应用成果形态,不完善形态转变为完善形态等;也可以是事物的内容与形式由于增加了新的因素而得以丰富、充实、完善等;还可以是事物结构内部构成因素的重新组合,这种新的组合会使事物的结构更合理,功能更齐全,效率进一步提高。



案例 1.1

燧人氏“钻木取火”

在原始社会早期,我们的祖先过着“野人”一样的生活,不知如何取暖避寒,不知如何用光明驱走黑暗,也不知如何烧烤美味佳肴。当一场场因炎热的天气而引发的森林大火,一场场因雷击而点燃的草木燃尽之后,他们发现:火可以取暖,可以照明,被火烧熟的野兽肉味道很香,于是人们开始了寻找火的历程。起初,先民们小心翼翼地把炎热天气或自然雷击引起的林火保存起来,以备使用,这就是创新。可是这样既不安全,也不方便,先民们继续探索,终于有位燧人氏发明了“钻木取火”,初步解决了人类使用火的问题。这就是在原有创新基础上的有效开拓与发展,与先民们保存火种相比,“钻木取火”是更高一级的创新。人类就是这样在创新的道路上由低级到高级,走向今天,走向文明的。

“创新”一词最早出现在《南宋·后妃传》中,意思是创立或创造新东西。新华字典中说创新是抛弃旧的,创立新的。其实,对旧的不完全是抛弃,更确切的是扬弃。

创新的英文是“innovation”,起源于拉丁语,它有三层含义:更新、创造新的东西、改变。

创新作为一种理论,形成于20世纪。著名的创新学者美国哈佛大学教授熊彼特,在1912年第一次把创新引入了经济领域。他认为创新是一种生产函数,实现从未有过的组合,其目的是为了获取潜在的利润。他从企业的角度提出了创新的五个方面:一是产品创新,引进一种新产品或产品的新特性;二是工艺创新,采用一种新的生产方法;三是市场开拓创新,开辟一个新市场;四是要素创新,采用新的生产要素,掠夺或控制原材料或半成品的一种新供应来源;五是制度、管理体制的创新,实现企业的一种新组织。但是,熊彼特的理论一开始并没有引起足够的重视,直到1934年他的作品用英文出版后,才引起了学界的广泛关注。

20世纪90年代,我国把“创新”一词引入了科技界,形成了“知识创新”、“科技创新”等各种提法,进而发展到社会生活的各个领域,使创新的说法几乎无处不在。

2) 创造与创新

创新与创造密切相关,在某些情况下,两者可以互相替用。例如,对于学生来说,创新能力与创造能力,创新思维与创造思维,创新意识与创造意识,创新精神与创造精神,创新个性与创造个性等,都是可以互相替用的。但是,二者也有



实质性的区别。

首先,创造更强调首创性、独创性,即排他性,是前所未有的,在这一点上,它类似于发明;而创新则不强调这些特性,它虽然强调“创”,但不一定是“首创”,可以是对既有事件进行“创”,使之更新、更完善等。

其次,创造与创新都强调“新”,但创造所强调的“新”,在水平、层次上更高,要求是“开创性”的“新”;而创新所强调的“新”,在水平、层次上则具有比较性、相对性,即相比较有“新意”、有“新的进展”,等等。

第三,创造强调事物的“质变”,即事物由一种事物变为另一种事物,二者有本质的变化;而创新则强调事物的“转型”,即事物由一种形态转为另一种形态,或由一种类型转变为另一种类型,但本质上并不发生改变。

3) 发明与创新

熊彼特最早对“发明”与“创新”进行了区别。他认为,企业家的职能是把新发明引入生产系统,创新则是发明的第一次商业化应用。只要发明还没有得到实际上的应用,那么它在经济上就是不起作用的,而实行任何改善并使之有效即创新。创新与发明的任务完全不同,而且各自的任务要求具有完全不同的才能。在商业世界,发明一样东西是没用的,只有能将之应用到商业世界才有用。比如,汉堡包不是麦当劳发明的,但为何大家几乎将汉堡包跟麦当劳等同?这就是麦当劳成功之处。汉堡包是一个发明,但不是创新,创新的是麦当劳将产品统一化,无论你走入全世界任何一间分店,得到的口味、包装、服务都是一样的。随着国与国间的边界消失,正如《世界是平的》这本书言道:“人与人之间的竞争更大,innovation that matters 更重要。”

1.1.2 创新的特征

创新是由人、新成果、实施过程、更高效益四个要素构成的综合过程,它的特征主要有以下4个方面:

1) 明确目的性

人类的创新活动是一种有特定目的的生产实践。比如:科学家进行纳米材料的研究,目的在于发现纳米世界的奥秘,提高认识纳米材料性能的能力,促进材料工业的发展,提高人类改造自然的能力。



2) 价值取向性

价值是客体满足主体需要的属性,是主体根据自身需要对客体所作的评价。创新的目的性使创新活动必然有自己的价值取向。创新活动的成果满足主体需要的程度越大,其价值越大。一般说来,有社会价值的成果,将有利于社会的进步。

3) 新颖性

新颖性,简单理解就是“前所未有”。用新颖性来判断劳动成果是否创新成果时,有两种情况:一是主体能产生出前所未有成果的特点。科学史上的原创性成果,大多属于这一类,这是真正高水平的创新。二是指创新主体能产生出相对于另外的创新主体来说具有新思想的特点。例如:相对于现实的个人来说,只要他产生的设想和成果是自身历史上前所未有的,同时又不是按照书本或别人教的方法产生的,而是自己独立思考或研究成功的成果,就算是相对新颖的创新。

4) 高风险、高回报性

任何一项改革创新都具有很大的风险性,而创新实验的成功,又具有很高的社会回报性。

1.1.3 创新的作用

创新是人类财富之源,是经济增长的根本动力,在人类社会发展中具有极其重要的作用。

1) 创新是人类进步的基本环节,是国家、民族领先的根本途径和动力

一部人类发展史,即是一部人类创新史。人类创新从自发到自觉,从自觉到自由的发展历程,就是创新自我扬弃的过程。从火的发现和利用到金属矿物的采掘和加工制作,从野生生物的驯化和繁殖到生物工程的研究和应用,从专制暴政到民主共和,从资本主义飞跃到社会主义,人类创新的领域在扩展,人类创新的层次在深入,人类创新的水平在提高。

2) 创新催生新产业和经济增长点,拉动整个社会向前发展

创新是企业经济的主要增长源。我们知道,产品有生命周期曲线,其实产业也同样有生命周期曲线。任何一种产品的市场都有其生命周期,不仅会趋于饱



和进而达到成熟化,而且还会走向衰老与死亡,最终被另一种新产品所替代。当创新产生出新的技术或产品后,新兴产业的形成和发展也就拉开了序幕。

3) 创新是人类摆脱困境,走可持续协调发展的必然选择

几千年来,人类为了自己的生存和发展,不竭地向自然界索取。“人类征服自然”,以自然为敌,利用自然,役使自然,掠夺自然,当然要受到自然的报复,从而产生资源枯竭、生态失衡、环境破坏等恶果,对人类的生存和发展造成威胁。可持续发展战略的提出是人类历史上划时代的一大进步。要实现可持续发展,就必须不断学习,不断创新,才能解决人类面临的能源、资源重复利用、生态系统平衡和人口繁衍等问题,逐步摆脱人类经济和社会发展的困境,寻求新的发展出路。

4) 创新是民主政治的宗旨和追求,是文化进步的动力

民主政治是近代社会以来人们追求的理想政治模式。民主与创新,创新与民主水乳交融,相得益彰。没有民主就没有社会主义,就没有社会主义现代化。文化是维系整个民族的纽带,是一个国家和民族生存和发展的某种力量源泉,代表和体现了一个国家和民族的经验和智慧。创新既是文化自身进步的动力,也是经济和社会发展的必要条件和观念先导。“古为今用”、“洋为中用”、“推陈出新”是中国文化进步的必由之路。

1.2 创新菜肴的特征和类型

1.2.1 创新菜肴的含义

社会的进步和发展需要创新,企业发展和管理需要创新,产品和商品也需要创新。菜肴是餐饮企业的产品,也是餐饮市场的商品之一,它面临的是挑战,是商品的市场经济竞争,更需要创新。

1) 什么是菜肴

菜肴是指相对于主食、小吃(少数小吃亦为菜肴)、饮料等而言的用于佐酒、下饭的食品的总称。在中国古代的字书、词书中,“菜”指的是蔬菜。从先秦至宋朝,大体是这种情况。宋朝及其后,“菜”的词义才逐步演变为用各种动、植物