内容

江苏人家点餐系统



江苏人家是一家饭馆的名字，专营苏菜，苏菜由淮扬菜、苏锡菜、徐海菜、金陵菜组成。

客户可以随便选择搭配进行点餐。

淮扬菜：（包括扬州，淮安，镇江，盐城，泰州，南通等）

软兜长鱼、平桥豆腐、蟹黄汤包、淮安茶馓、蒲儿菜、马鞍桥、葵花肉丸、三套鸭、大煮干丝

软兜长鱼

1. 介绍

软兜长鱼，又称“软兜鳝鱼”，是淮扬菜中最负盛名的一道菜肴，淮安人厚待中外宾客最喜欢上这道“鲜嫩可口别具一格”的菜，让宾客尝鲜，赞口不绝。菜谱功效：补虚养身调理，气血双补调理，营养不良调理，产后恢复调理。

1. 特点

脊背乌光烁亮，软嫩异常，清鲜爽口，蒜香浓郁。

平桥豆腐

1. 介绍

平桥豆腐是江苏的一道名菜,它是淮扬菜其中之一。提及这菜的来历,还与乾隆南巡有关。

1. 特点

肉质细嫩，清香爽滑，口味鲜咸。

蟹黄汤包

1. 介绍

蟹黄汤包为江苏传统美食，明、清时期已经享有盛誉。其特色是皮薄如纸，吹弹即破，制作"绝"、形态"美"、吃法"奇"。蟹黄汤包的制作原料十分讲究，馅为蟹黄和蟹肉，汤为原味鸡汤，制作工艺精妙绝伦。

1. 特点

皮薄、馅嫩、味鲜、不腻

淮安茶馓

1. 介绍

淮安茶馓是淮安土特产之一，是用上白精面，拉出像麻线一样的细面丝绕成四寸多长、一寸多宽的套环，环环相连，呈梳状、菊花形等网状图案，放入麻油锅中泡炸而成。

1. 特点

质地酥脆，味道香美。

蒲儿菜

1. 介绍

蒲叶长而直，像把剑，据传说有位仙人曾用蒲剑斩过毒蛇，闯过险关。过去端午节也有叫做蒲节的，旧时风俗端午节在门上挂菖蒲叶，以避邪消灾。

1. 特点

蔌香细绵

大烧马鞍桥

1. 介绍

大烧马鞍桥（红烧马鞍桥）为淮扬长鱼名菜，因鳝鱼段与猪肉合烹，形似马鞍桥而得名。成菜色泽酱红，汤汁稠浓，鳝段酥香，风味隽永。同时具备补虚养身、补阳调理等功效。

1. 特点

成菜色译酱红，汤汁稠浓，鳝段酥香，风味隽永。

1. 功效

补虚养身调理补阳调理壮腰健肾调理子宫脱垂调理

葵花肉丸

1. 介绍

清代，乾隆下江南时，把这一佳肴带入京都，使之成为清宫菜之一。嘉庆年间，甘泉人林兰痴著的《邗江三首吟》中，也歌咏了扬州的“葵花肉丸”。其序曰：“肉以细切粗斩为丸，用荤素油煎成葵黄色，俗名葵花肉丸。”其诗云：“宾厨缕切已频频，团此葵花放手新。饱腹也应思向日，纷纷肉食尔何人。

1. 特点

个大外焦里嫩

三套鸭

1. 介绍

三套鸭是是扬州地区的一道传统名菜。以野鸭为制作主料，三套鸭的烹饪技巧以焖菜为主，口味属于咸鲜味。有人赞美此菜具有“闻香下马，知味停车”的魅力。

1. 特点

“三套鸭”家鸭肥嫩，野鸭喷香，菜鸽细酥，滋味极佳。

大煮干丝

1. 介绍

大煮干丝又称鸡汁煮干丝，是一道既清爽，又有营养的佳肴，其风味之美，历来被推为席上美馔，是淮阳菜系中的看家菜。原料主要为淮扬方干，刀工要求极为精细，多种佐料的鲜香味经过烹调，复合到豆腐干丝里，百食不厌。

1. 特点

爽口开胃，异常珍美

苏锡菜：（包括苏州、无锡一带，西到常州，东到上海）

松鼠鳜鱼

1. 介绍

“松鼠鳜鱼”是苏州地区的传统名菜，在江南各地一直将其列作宴席上的上品佳肴。用鳜鱼制菜各地早有，一般以清蒸或红烧为主，而制做形似松鼠的鳜鱼菜肴则首先是苏州地区。

1. 特点

外脆里嫩，酸甜可口。

碧螺虾仁

1. 介绍

碧螺虾仁为苏州传统名菜，其中碧螺是指洞庭东、西山特产碧螺春茶叶，碧螺虾仁用新碧螺春的清香茶汁作调料，与河虾仁一起烹调而成。入口后不仅有河虾的鲜味，而且有名茶的清香，别具韵味。上桌时如以茶叶点缀围边，则色香味俱全，益臻苏州菜肴特色。

1. 特点

茶香味鲜、清淡爽口、色泽素雅

常熟叫花鸡

1. 介绍

相传，很早以前，有一个叫化子，沿途讨饭流落到常熟县的一个村庄。一日，他偶然得来一只鸡，欲宰杀煮食，可既无炊具，又没调料。他来到虞山脚下，将鸡杀死后去掉内脏，带毛涂上黄泥、柴草，把涂好的鸡置火中煨烤，待泥干鸡熟，剥去泥壳，鸡毛也随泥壳脱去，露出了的鸡肉。约100多年以前，常熟县城西北虞山胜地的“山景园”菜馆根据这个传说，去粗取精，精工效法创制此鸡。

1. 特点

炸烧味入口酥烂肥嫩，风味独特。

蜜汁火方

1. 介绍

蜜汁火方为苏州传统名撰。与扬州“清汤火方”合称“南北二方”，（清）袁枚在《随园食单》中介绍蜜腿的制法：“取好火腿连皮切大方块，用蜜酒煨及烂，最佳……余在尹文端公（即江苏巡抚尹继善）苏州公馆吃过一次，其香隔户便至，甘鲜异常，此后不能再遇此尤物矣。”可见蜜汁火方与清代的蜜火腿有一定渊源。

1. 特点

菜色呈枣红，蜜汁芬芳，其味甜咸，风味独特。

肉酿面筋

1. 介绍

肉酿面筋是无锡民间的风味特色菜肴，逢年过节时，家家都要烧煮。家有客人来临，待客时桌上也少不掉一碗肉酿面筋。肉酿面筋制法相当简单，只要将肉馅塞入无锡清水油面筋中就可以。烧煮时，如再加乘冬笋、香茹、黑木耳、金针菜等，其味更佳。

1. 特点

色泽金黄，表面光滑，味香性脆，吃起来鲜美可口，含有很高的维生素与蛋白质。

银鱼炒蛋

1. 介绍

银鱼的营养价值很高。营养学家普遍承认它是“长寿食品”，是“水中的软白金”。银鱼炒蛋不但富含蛋白质尤其是必需氨基酸，营养价值很高，而且能滋阴润燥、养血安胎，尤其对孕早期有流产史的孕妇来说，是一道很好的保健安胎食谱，同时也有益于胎儿的神经系统和骨骼系统的发育。

1. 特点

鱼蛋滑嫩，诱人食欲。

腐乳汁肉

1. 介绍

腐乳汁肉是无锡地方名菜，传说在[清]光绪三十二年（l906 年）由无锡聚丰园菜馆厨师王荣初刨制。原用红腐乳作调料，现今用红曲米，把肉烧成红腐乳大小，借用红腐乳的形与色，故名。

1. 特点

肥而不腻，酥烂入味，甜中带咸，色泽红亮。

徐海菜：（自徐州向东沿陇海铁路至连云港一带地方）

主要名菜：

霸王别姬、鼋汁狗肉、羊方藏鱼、彭城鱼丸、东坡回赠肉、凤尾对虾、野味五套、把子肉、啥汤等等。

霸王别姬

1.介绍：

“霸王别姬”是江苏徐州地区的传统名菜。徐州人民为纪念在推翻暴秦统治中立下了汗马功劳的英雄项羽，并怀念那位心系国运、大义凛然的绝代佳人虞姬，创制了霸王别姬这道名菜，流传至今。解放后，毛泽东、刘少奇、陈毅等党和国家领导同志来徐州视察工作，都品尝过这道名菜，并给予赞扬。这道名菜经已故名厨裴继洪改进，借鸡、鳖形象的烘托，使霸王别姬这一历史题材，含义委婉，意境甚妙。鸡、鳖肉质鲜嫩，汤浓味醇。  
2.菜品口感：

造形奇特，肉质酥嫩、汤鲜醇厚，原汁原味。

3食谱相克

母鸡：鸡肉忌与野鸡、甲鱼、鲤鱼、鲫鱼、兔肉、虾子以及葱蒜等一同食用；

与芝麻、菊花同食易中毒；

不宜与李子、兔肉同食，会导致腹泻；

与芥末同食会上火。

甲鱼：甲鱼不宜与桃子、苋菜、鸡蛋、猪肉、兔肉、薄荷、芹菜、鸭蛋、鸭肉、芥末、鸡肉、黄鳝、蟹一同食用。

鸡肉：鸡肉忌与野鸡、甲鱼、芥末、鲤鱼、鲫鱼、兔肉、李子、虾子、芝麻、菊花以及葱蒜等一同食用；

与芝麻、菊花同食易中毒；

与李子、兔肉同食，会导致腹泻；

与芥末同食会上火。

冬笋：冬笋忌与羊肝同食。.

腌制狗肉：

1. 介绍：

江苏省沛县的鼋汁狗肉是沛县最有名的传统特色食品。鼋汁狗肉呈酱红色，色泽鲜亮，味美醇香，肉质韧而不挺，烂而不腻，可谓色、香、味俱佳。沛县因此而成了古今闻名的“狗肉之乡”。

1. 菜品口感：

鼋汁狗肉色泽鲜亮，醇香扑鼻，味美不腥，香味持久，肉质韧而不挺，烂而不腻。

羊方藏鱼：

1. 介绍：

[中国](http://baike.baidu.com/view/61891.htm)古典菜中，“[羊方藏鱼](http://baike.baidu.com/view/132457.htm)”，被称为中国第一名菜，至今已有4300年历史。“[羊方藏鱼](http://baike.baidu.com/view/132457.htm)”这道最古老的名菜至今在[徐州](http://baike.baidu.com/view/5469.htm)一些饭馆中流传，有人把它做成熟食品。“[羊方藏鱼](http://baike.baidu.com/view/132457.htm)”现代也叫套菜、二套菜，其做法是将鱼置于割开的大块[羊肉](http://baike.baidu.com/view/44190.htm)中，加上调料同烹，蒸炖皆可，其味鲜美无比。因为鱼鲜羊鲜合成一体，其味更鲜。

2.特点：

羊肉酥烂味香，内藏鱼肉鲜嫩。

彭城鱼丸

1. 介绍

清代状元李蟠在该店品尝此菜后曾赋诗赞曰：“鲤鱼脱身化银珠，多味龙骨腹中囿，大海漂浮王子衣，弯刀纷纶糖醋溜，点化肴羹瑶台献，千载毛遂遗风留。”康有为过徐州时。名厨翟世清亦烹银珠鱼奉献，康品尝后乃挥毫题联：“彭城鱼丸闻遇迩，声誉久驰越南北”。自此，银珠鱼改名“彭城鱼丸”。

1. 特点

鱼丸颜色白嫩，质细味鲜。

3.功效

通乳调理清热解毒调理

东坡回赠肉

1. 介绍

北宋年间，苏东坡任徐州知州。岁属乙已，秋八月，黄河决口，七十余日未退。苏公亲率全城吏民抗洪，终于战胜了洪水。至十月中，水退境安。为了防止以后再出现如此险情，次年，东坡大力修筑黄河大堤。同时，又从南起云龙山向西北至黄河堤相连处，修造了一条防洪堤（现此堤犹在，人称苏堤）。百姓见苏东坡疲劳奔命，为民造福，纷纷杀猪宰羊，担酒携菜，送至牧府慰劳。苏公推辞不掉，收下后亲自烹调而回赠州民。并云：“父老何自来，花椒袅长江。水来非君过，去亦非吾功。”回赠肉由此得名。

1. 特点

酥香醇厚、肥而不腻。

凤尾对虾

1. 介绍

凤尾对虾是连云港的传统名菜。以对虾，鸡蛋配制而成，造型精巧，出锅后对虾身黄尾红，外酥里嫩。

1. 特点

色泽金黄，虾尾鲜红，外香酥，里鲜嫩，味美爽口。

野味五套

1. 介绍

据《州志·徐州物产考》载：雉、雀等皆系徐州著名禽类。野味五套就是采用徐州地方所产的大雁、野鸭、斑鸠、鹤鹑、禾雀为原料烹制而成。它是在野味三套的基础上增加大雁。鹤鹑二种原料变化而成，清·咸丰年间，著名学者吴大澄途经徐州品尝此菜，曾给予很高评价，并将这个菜的做法带到江南，经江南厨师改进后，更名为“百鸟朝凤”。

1. 特点

汁浓味厚，香气四溢，乃野味珍肴。

把子肉

1. 介绍

。徐州把子肉是中华名小吃之一，是徐州菜中极具特色的小吃。徐州地处苏，鲁，豫，皖四省交界，五省通衢。鲁，川，粤，湘，淮扬等五大主力菜系南北口味在这里水乳交融。形成了特有的饮食文化氛围。

1. 特点

肉肥不腻，多滋多味。

啥汤

1. 介绍

饣它汤徐州一带著名的民间小吃。亦称“饣它汤”（食它）。饣它汤是流行于江苏徐州、河南夏邑、安徽宿州及山东枣庄一带特有的早餐名点，传说起源于彭祖的“雉羹”，以鸡汤为基础，伴以麦片、面筋、胡椒粉、绿豆等原料，味鲜香辣，口味独特，深受人们喜爱。

1. 特点

鲜、香、烫

金陵菜：南京

盐水鸭

1. 介绍

盐水鸭又叫桂花鸭，是[南京](http://baike.baidu.com/view/4026.htm)有名的特产，久负盛名，至今已有两千多年历史。盐水鸭，具有香、酥、嫩的特点。每年中秋前后的盐水鸭色味最佳，是因为鸭在桂花盛开季节制作的，故美名日：[桂花鸭](http://baike.baidu.com/view/289978.htm)。

1. 特点

鸭皮白肉嫩、肥而不腻、香鲜味美

炖生敲

1. 介绍

炖生敲是南京传统风味名菜之一，具有300年以上的历史，现为南京江苏酒家四大名菜之一。传统的制法是将鳝鱼活杀去骨，用木棒敲击鳝肉，使肉质松散，故名生敲。著名学者吴白教授对其备加赞赏，曾咏诗道：“若论香酥醇厚味，金陵独擅炖生敲”。

1. 特点

该菜成型皮白油润，肉嫩微红，淡而有咸，香、鲜、嫩三者毕具，令人久食不厌。

蛋烧卖

1. 介绍

蛋烧卖是南京“马祥兴”清真菜馆的四大名菜之一。它以虾肉作馅，用鸡蛋皮包成烧卖状，然后上笼蒸熟再浇上鲜汁。普通的烧卖都以面皮来包馅，而“蛋烧卖”，正像其名字所示，是以蛋皮来包馅的，这一点着实新奇。它的馅以虾仁为主，先将虾仁洗干净，斩成米粒状，再放入诸如葱末、味精等各种调料搅拌而成。此菜特点是造型别致，色泽鲜艳，鲜嫩味美，富含营养。

1. 特点

外表淡黄，形似烧卖，味极鲜美。

美人肝

1. 介绍

此菜创制于20 世纪20 年代，当时南京的“马祥兴”清真馆生意兴隆，一次，有个医生预订了一桌酒席，厨师配菜时少配了一个，到烹调时才发现，想再配，已没有原料，看来看去，被泡在水中鸭胰的粉红娇嫩颜色吸引住了，配上鸡脯肉用鸭油爆炒，结果大受顾客赞扬。当问其菜名时，跑堂的见色泽乳白，光润鲜嫩，随口说出“美人肝”，此菜名声不胫而走

1. 特点

色泽乳白，光润鲜嫩。

凤尾虾

1. 介绍

凤尾虾属金陵菜，在南京文献《白门食谱》中就有它的记载。其主料为河虾，并以鸡蛋清和豌豆做辅。不仅营养丰富，养血固精，而且能够延缓衰老，提高机体的抗病能力和免疫功能。

1. 特点

虾肉洁白，尾壳鲜红，形似凤尾，衬以绿色青豆，色彩艳丽，虾味鲜嫩，佐以鸭油烹调，其味更美。

摘要

本设计是一个基于Android手机的网上点餐系统，采用C/S模式，能为客户提供网上点菜，网上结账等业务，为进一步淘汰手工菜谱做贡献。本系统采用WIFI网络，设计目的是不需要服务员干预，由客户自助点餐，然后通过网络将点菜信息发送给后厨无线打印机，前台收银服务器，从而提高了服务的质量，本文从系统需求，系统实际，代码实现几个方面介绍了整个软件的开发过程，这个系统采用JAVA、ORACLE数据库,并利用MyEclipse、TOMCAT、Android SDK、ADT、AVD、DDMS等开发环境或者开发工具。

关键词： Android，Java，MyEclipse，SQlite，Oracle11g

英文摘要

第一章引言

1.1项目背景

1.2项目目的

利用此软件，方便客户点餐，订餐，买单，方便餐馆随时更新菜谱，避免人工管理的失误以及延误性，提供更好的人性化服务。

1.3主要内容

第二章需求分析

2.1 总体功能需求

功能清单：

2.2系统功能划分

2.2.1 顾客模块

个人信息管理，美食选购，美食评价；

个人信息模块中，可以对个人信息进行修改，还可以查阅以往订过的美食信息；

美食选购模块中，可以通过购物车选购美食到外卖预订单，并且直接付款，也可以选购美食到店内消费单，先不付款，等到用餐完毕再一次性付款，在店内用餐时，还可以继续选购美食；美食评价中顾客可以对这次服务提出评价，留下自己想对餐厅说的话，完成用户与餐厅的交互。

* + 1. 管理员模块

管理员模块的功能包括菜品管理，订单管理，会员信息管理三大功能。

菜品管理中，可以对菜品进行添加，修改和查询操作；

订单管理中，可以通过未确认，已确认，已下单三种形式进行管理，也可查看所有订单信息；

会员信息管理中，可以添加会员信息和修改会员信息，进而方便顾客订购美食，并享有优惠，这一做法人性化的完成了订单系统的推广，避免了顾客的抵触情绪。

2.3 系统数据流图

经过调查研究，了解到订餐这种模式的业务流程，在此基础上给出系统的逻辑模型，并用数据流图表示，情况如图：

2.4接口需求

2.4.1内部接口需求

服务接口通过标准的REST风格接口，提供XML和JSON两种数据交互格式，请求服务。

2.4.2外部接口需求

服务端通过现有ＯＡ的ＤＬＬ接口访问原有OA业务及数据。

2.5系统性能需求

操作简单，界面友好，完全控件式的页面布局，使得菜品，资讯，座位等信息的录入工作更简单；跟踪出现的提示信息让用户随时清楚自己的操作情况，用户和管理员做出的关于双方的交互要立即在对应位置显示出来，达到 高效地交互。

普通响应时间：在网络通畅的情况下，用户操作响应时间不能超过4秒中。

并发响应时间：在网络通畅，服务器和客户端资源充足情况下，当有5用户同时登录时，用户登录时间不能超过5秒。

在结构上具有良好的可扩展性，便于将来的功能扩展和维护。

2.6 可行性分析

随着经济的快速发展，

第三章开发环境

3.1硬件要求

服务器：至强4核、4G内存

手机端：屏幕最低分辨率320x480

* 1. 软件环境

服务端：Windows Server 2003及以上、IIS7.0及以上、.NET Freamwork4.0、需配置FTP服务器

手机端：android4.0.3及以上

第四章软件体系结构设计

第五章软件测试分析报告

第六章软件使用说明书

第七章致谢

参考文献

附录