

<<餐饮成本核算>>

图书基本信息

书名：<<餐饮成本核算>>

13位ISBN编号：9787040275551

10位ISBN编号：7040275554

出版时间：2010-5

出版时间：高等教育

作者：黄丹//何海兰

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：<http://www.tushu007.com>

## <<餐饮成本核算>>

### 内容概要

《中等职业教育国家规划教材配套教学用书：餐饮成本核算（烹饪专业）（第3版）》主要包括餐饮计算基础、餐饮成本核算、饮食产品的销售价格、宴会菜单设计、餐饮成本费用的管理等。

《中等职业教育国家规划教材配套教学用书：餐饮成本核算（烹饪专业）（第3版）》可作为中等职业学校烹饪专业学生教学用书，也可作为相关人员考证用书，还可以作为岗位培训人员参考用书。

## <<餐饮成本核算>>

### 书籍目录

第一章 餐饮计算基础教学目标第一节 度量衡的单位及换算第二节 餐饮中的代数问题第三节 食物营养成分的分析第四节 餐饮中的几何问题知识回顾考证复习练习第二章 餐饮成本核算教学目标第一节 净料与净料率第二节 主配料的净料成本核算方法第三节 调味品的成本核算方法第四节 饮食产品成本核算方法知识回顾考证复习练习第三章 饮食产品的销售价格教学目标第一节 成本毛利率和销售毛利率第二节 饮食产品销售价格的构成知识回顾考证复习练习第四章 宴会菜单设计教学目标第一节 配菜第二节 筵席的档次及其菜肴原料第三节 宴会菜单的布局设计知识回顾考证复习练习第五章 餐饮成本费用的管理教学目标第一节 成本费用控制第二节 保本点分析法的运用第三节 成本核算成果分析知识回顾考证复习练习参考文献

<<餐饮成本核算>>

编辑推荐

<<餐饮成本核算>>

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:<http://www.tushu007.com>