第一图书网, tushu007.com

<<餐饮服务技术。 下>

图书基本信息

书名：<<餐饮服务技术。
下>>

13位ISBN编号：9787310022199

10位ISBN编号：731002219X

出版时间：2005-1

出版时间：南开大学出版社

作者：李坤生

页数：190

字数：233000

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

内容概要

全书共5章，分别讲述了对菜单的基本认识、餐具摆设、餐食服务、饮料服务、服务流程等内容。

书籍目录

第一章　对菜单的基本认识　第一节　菜单的意义　第二节　对菜单的认识　第三节　菜单的内容　第四节　菜单的设计原则　第五节　菜单的相关知识第二章　餐具摆设　第一节　中餐餐具摆设　第二节　西餐餐具摆设第三章　餐食服务　第一节　美式服务　第二节　英式服务　第三节　法式服务　第四节　俄式服务　第五节　自助餐式服务　第六节　中餐宴席服务　第七节　酒会服务　第八节　会议服务第四章　饮料服务　第一节　葡萄酒的服务　第二节　酒类及饮料的基本常识　第三节　国产酒与烈酒服务　第四节　咖啡与茶的服务　第五节　其他饮料服务第五章　服务流程　第一节　餐厅营业流程　第二节　中餐服务流程　第三节　西餐服务流程

章节摘录

一、菜单的定义和功能菜单是餐厅的产品目录，也是即将出售的食物的清单。
它不仅是展现经营风格的重要方式，也是餐厅与顾客沟通的重要桥梁。
一张制作精美、内容实在的菜单，应有食物的名称、种类、价格、图片、烹调方式、相关知识等叙述，才能使宾客乘兴而来、尽兴而归。
二、菜单与餐饮服务的关系一位优秀的餐厅服务人员，不仅会点菜和上菜，更重要的是熟悉和了解菜单，主动去销售菜单上的各类食物。
在递出菜单之前，先要了解菜单上所有的食物项目，当客人问起时，才能清楚地描述如何烹调与服务。
对于菜肴的组合与各种消费对象、消费水准也要掌握。
所以菜单须通过餐厅服务人员的热情推荐，鼓励客人合理而迅速地选择餐食。
切记，不可通过对客人施加压力来促使他们做选择。

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