

<<餐馆大揭秘>>

图书基本信息

书名：<<餐馆大揭秘>>

13位ISBN编号：9787501959549

10位ISBN编号：7501959544

出版时间：2008-1

出版时间：中国轻工业

作者：肖正刚

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>

<<餐馆大揭秘>>

内容概要

本书内容使您对饭馆的过去和现在、行当和运作、传统和习惯有一个概括的了解，特别对破解当前某些饭馆秘不示人的“生财之道”有一定的参考作用。

书中还有对老饭馆和成功餐馆经验的介绍，可以参考借鉴，也有对部分餐馆某些不良习俗的批评，希望借此引起业内人士的警惕，不要在自己的发展道路上重蹈他人的覆辙。

<<餐馆大揭秘>>

书籍目录

写在前面 顾客与餐馆大过招——内行看门道 找家对路的餐馆——找餐馆的几张底牌 用餐目的要
 对路 地理位置很重要 风味特色须突出 消费标准先定好 谨防“推销”——点菜要自己做
 主 推荐菜须留心 推销技巧种种 促销员那温柔一刀——酒水促销的名堂 茶博士眼力非凡
 酒小姐手段高超 退菜策略——迂回与阻击 起步要高 双方过招 谁是胜者 必退之
 菜 有效催菜 难逃郁闷 鲜榨果汁的玄机——榨果汁与榨钱包 果汁种种 喝水果是品位
 玄机何在 差距悬殊 慎喝果汁 “饭点”时间慎点菜——饭馆最忙时不适合用餐 何谓
 “饭点” 催字招数多 “沽清”以减少麻烦 冰镇节约时间 无可奈何的对策 迷人的陷阱
 ——透视种种玄机 华丽的菜谱——读懂菜谱用处大 精美的包装 菜谱传达的信息 读懂菜
 谱的六宗诀窍 包间费与最低消费种种——巧言欺客花招种种 包间收费没道理 最低消费设陷
 阱 又一花招服务费 专用菜谱名堂多 菜价论高低——菜谱价格揭秘 成本与售价差距咋恁
 大 菜为什么这样贵 饭馆是提款机吗 菜品到底是如何定价的 开饭馆得讲“傻子”精神
 包桌菜，叫我如何爱你——生财有道的“包桌菜” 婚宴是件大事 高不成低不就 机关重
 重 喜出望外“安逸了”小餐馆大智慧——生财有术从到杂工——餐饮大阅兵险恶江湖——谁是胜
 者 我们还能安全地吃什么——可怕的制作黑幕

<<餐馆大揭秘>>

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>