第一图书网, tushu007.com

<<开家赚钱的小吃店>>

图书基本信息

书名：<<开家赚钱的小吃店>>

13位ISBN编号：9787506446938

10位ISBN编号：7506446936

出版时间：2008-1

出版时间：中国纺织

作者：陈小军 编

页数：112

字数：81000

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

前言

《启航考研数学海选精编习题》一书自问市以来，得到了广大考生的一致好评：该习题集抓住了考研试题的命题趋势、数学考试的特点以及学生的认知规律，使考生复习数学事半功倍。
为了让广大考生复习数学更加得法与充分，我们特编写了本套辅导讲义。
下面介绍一下本系列辅导讲义的特点。
一、基本知识框架与配套习题基本知识框架是以启航考研辅导数学班讲义为蓝本，重新优化结构、充实内容，使基本知识讲解全面、到位、规范，方便考生学习；内容紧扣数学考试大纲和近年来命题趋势，考查重心回归课本，回归基本知识点和基本解题方法；配套习题注重基本，注重考研实战，没有题海战术或硬套题型战术，目的是不浪费同学们的时间。
二、例题与习题的内在分类现在很多辅导书把题细分为很多题型，让考生硬套题型，把数学分死了。
而考研题是很灵活的，题目形式稍微变动，硬套题型的考生就不会做了。
可见硬套题型是很害人的。
针对这一问题，本书按照数学解题的特点只把题目分为两大类：一类是基本题，是数学题的基础。
强调其解题方法中的基本方法（即课本上的方法），是具有普遍意义、以无招胜有招、以不变应万变的方法。
而一题一法的玄妙技巧、特殊方法不具有普遍意义，是害人的，本书坚决不涉及。
另一类是非基本题，是数学题的难点。
本书把非基本题看作是基本题的简单变形或综合，即基本题的衍生题，就是我们常说的：这道题转了一个弯，那道题转了两个弯……从这个意义上说，题都是基本题。
希望考生在做题时多用这样的观念来看题。

内容概要

本书融合了作者多年餐厅经营管理的心得，为餐厅经营创业者提供了全方位的指导，包括开店前的自我评估分析，店面选址、装修、起名、菜单、全程策划方案，餐饮店成功案例，此外还介绍了小吃店必备的实用点心的制作技术和方法。

本书分为两部分，第一部分是餐厅开店经营所必须掌握的一些经营管理基本知识，以及经营成功的经验、技巧和案例，第二部分介绍了内容丰富的小吃、面点等产品制作的技术和方法。

旨在为更多的餐厅经营者创业成功，走向辉煌提供有较的参考意见。

作者简介

陈小军，资深餐饮企业策划人、对饮食文化与餐饮营销、餐饮美学、品牌开发有独到的研究。

参与数十家餐厅的开业策划、产品开发、文化策划、经营管理和扭亏为盈。

著有《中小餐厅经营管理200问》，自2001年出版至今，依然热销。

曾为中国烹饪协会举办的

<<开家赚钱的小吃店>>

书籍目录

Chapter 1 准备篇　千里之行，始于足下　开餐厅要做好哪几方面的准备　没有金刚钻，别揽磁器活　开餐厅必须掌握的两项基本功　开店必杀技一　管理的基本功：成本与营业收入的核算　成本、售价和毛利润　营业收入和毛利率　费用、税金和纯利润　营业收八预期和利润规划　开店必杀技二　经营的基本功：市场调查　明确调查目的　调查与分析　兵马未动，粮草先行　资金的筹划　西天取经也要有个好团队　员工的组织和聘用　核心员工　一般员工　员工聘用　工欲善其事，必先利其器　设备的选择　厨房设备　经营设备　辅助设备　开店前的自我评估分析Chapter 2 筹划篇　一切都从一个梦开始　开个什么样的餐厅　众里寻他千百度　店面的选择和装修　店址选择　店面选择　店面装修　自己的却总是别人在用　起一个好的字号　起字号的目的　字号是由文字、读音、含义等要素构成卧　禁忌　好字号的特征　字号设计原则　餐厅的第一推销员　菜单的设计与定价　菜单的作用　菜单的设计　菜品的定价　菜单的调整Chapter 3 运营篇　怎样确定营业时间　把握影响经营的内部要素　建立规范的操作流程　树立口碑　弥补自身缺陷Chapter 4 案例篇　将“臭”味进行到底　小粥店做成大生意　连锁包子“馅儿”　教重庆人吃西餐Chapter 5 实用点心篇　养生粥品　紫米粥　薏米百合粥　绿豆粥　红豆粥　花生红枣粥　荷叶莲子粥　山药枸杞粥　香菇粥　菠菜粥　腊八粥　皮蛋瘦肉粥　状元及第粥　生姜羊肉粥　干贝鸡丝粥　生滚鱼片粥　花色面条　打卤面　榨菜肉丝面　肉臊面　香油鸡丝面　长寿面　大汤排骨面　刀削面　香菇肉丝面　担担面　兰州拉面　翡翠鲜虾面　红烧牛肉面　阳春面　番茄鸡蛋面　麻酱面　黄瓜鸡丝凉面　炸酱面　朝鲜冷面　肉卤面　叉烧面　茄子而　蚝油捞面　酸辣干拌面　两面黄　沙茶牛肉炒面　必备面点　韭菜鸡蛋饺　三鲜水饺　猪肉大葱饺　煎饺　糖三角　豆沙包　素菜包　生煎包　韭菜盒子　小笼包　麻酱花卷　馒头　窝头　猪肉馅饼　鸡蛋饼　黄金饼　葱油饼　麻酱烧饼　玉米发糕　馄饨　美味小菜　水晶肴肉　五香牛肉　耳丝莴笋　松花蛋　卤鸭翅　红油凤爪　五香茶叶蛋　三色蜇丝　葱油群菜　五香熏鱼　蜜汁豆腐干　酸豇豆　糖醋红蒜　酱黄瓜　豆角泡菜　雪菜豆瓣　麻酱菠菜　凉拌腐竹　卤煮花生　五香生仁　蒜泥茄子　特色小吃　过桥米线　鲜虾宽粉　炒牛河　炒饼　粽子　糯米年糕　南瓜糕　枣泥拉糕　酸辣面疙瘩　羊肉炒面片　揪片　炒猫耳朵　雨花汤团　麻团　水晶蛋挞　油条　油炸傲子　春卷　麻花

章节摘录

插图：经常有准备投资餐饮业的朋友问我，开一个店到底能赚多少钱？
这个问题反映出投资者对盈利的期待。
然而这是一个很难回答的问题。
因为影响盈利的因素很多。
但如果不考虑经验、能力等经营者的自身主观因素，对一个餐厅的盈利能力还是可以做出客观的评价，这一评价称为营业收入预期。
营业收入预期不是一个投资者开一个小店就想挣几十万的梦想。
而是由餐厅的接待能力和顾客消费水平决定的。
餐厅的接待能力由店面的客容量决定，影响客容量的因素主要是店面的座位数、有效经营时间和顾客消费习惯。
店面座位数的估算。
一个店面刨除厨房等操作面积、库房和卫生间等辅助面积以及通道后才是可以用于经营的营业面积，根据经验。
营业面积通常为总面积的50%－70%,称为营业面积率。
一般小餐厅每个座位约占用0.7平方米。
以一个使用面积为100平方米的餐厅为例，其可安排座位数为。
有效经营时间的估算，有效经营时间与餐厅的经营方式有关，如只供应午、晚餐的餐厅的有效经营时间和全天营业的餐厅不同。
假定餐厅只供应午、晚餐，有效经营时间大约为4-6小时；而一个24小时营业的餐厅有效经营时间一般为10－12小时。

<<开家赚钱的小吃店>>

编辑推荐

《开家赚钱的小吃店》：开店前的自我评估分析，选址、装修、起名、菜单，全程策划方案，成本精打细算，精准掌控利润，小店也要会经营，赚钱就这几招，实战案例，小餐厅赚大钱，小吃店必备的100道实用餐点。

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