

<<怎样开正宗川菜馆>>

图书基本信息

书名：<<怎样开正宗川菜馆>>

13位ISBN编号：9787536453722

10位ISBN编号：7536453728

出版时间：2004-1

出版时间：四川科学技术出版社

作者：晓书

页数：297

字数：260000

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>

<<怎样开正宗川菜馆>>

内容概要

随着川菜的日益火爆，川菜馆在全国遍地开花。

如何开一家成功的正宗川菜馆，这是不少投资者与经营者探索和思考的重要问题。

本书正是从这点出发，比较全面地介绍开正宗川菜馆的一系列基本知识，包括对正宗川菜的认识，开正宗川菜馆的准备工作，经营管理，服务管理，厨房管理，成本控制，特色营销以及传统经典川菜如干烧岩鲤、陈皮兔丁、怪味鸡丝、响铃海参、八宝锅珍……现代经典川菜菜式如蘸水牛肉、翡翠鱼片、清蒸泡椒鱼、鸡血鳝鱼……的详细制作方法。

本书内容丰富,操作性强,切合实际,是广大投资者,经营者及川菜爱好者的必读之物,也可供川菜餐饮管理者、烹饪学生、教师及从业者参考。

<<怎样开正宗川菜馆>>

书籍目录

第一章 认识川菜 第一节 川菜的风味与特色 第二节 正宗川菜把握 第三节 川菜的独特原料 第四节 川菜的独特调味品 第五节 川菜独特的烹调技巧 第六节 川菜味型及调味技巧第二章 正宗川菜馆开店前的准备 第一节 如何寻找一个黄金口岸 第二节 川菜馆的装修设计 第三节 正宗川菜馆设备及要求 第四节 正宗川菜馆的人员配备 第五节 川菜馆各种手续的办理第三章 正宗川菜馆的经营管理第四章 川菜馆的营销及服务技艺第五章 川菜馆的成本控制第六章 川菜馆的分类及代表菜肴第七章 正宗川菜馆经典川菜的制作附录一 附录二主要参考书目

<<怎样开正宗川菜馆>>

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>