

<<菜单计划与设计>>

图书基本信息

书名：<<菜单计划与设计>>

13位ISBN编号：9787538124590

10位ISBN编号：7538124594

出版时间：1900-01-01

出版时间：辽宁科学技术出版社

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>

<<菜单计划与设计>>

内容概要

本书专门介绍如何为各类餐厅计划和设计成功的菜单，它介绍了菜单计划所需掌握的理论知识，特别是菜系和酒水知识、我国各民族和世界各国人民的饮食习惯和禁忌爱好。并讨论了菜单的各种类型，对各种类型菜单的结构和特点进行了剖析，并且用详细的实例介绍了各类菜单的计划与设计的要求和方法。

本书内容全面，知识性、实用性、参考性强，适用于旅游业和餐饮业进行菜单计划、设计和推销作参考，适用于大、中专学校旅游和餐旅专业学生作教科书。

<<菜单计划与设计>>

书籍目录

第一章 菜单与菜系

第一节 菜单的作用

.....

第二章 菜单与饮食习惯及禁忌

第一节 菜单与就餐习惯

.....

第三章 菜单的种类

第一节 菜单的实施策略

.....

第四章 菜单计划

第一节 菜单计划的前提

.....

第五章 菜单的内容编排和艺术设计

第一节 菜单的内容编排

.....

第六章 酒单计划

第一节 酒精饮料

.....

第七章 菜单的定价

第一节 菜单定价基础

.....

第八章 菜单推销

第一节 菜单推销概念

.....

<<菜单计划与设计>>

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>