

<<自助餐开发与经营>>

图书基本信息

书名：<<自助餐开发与经营>>

13位ISBN编号：9787538136708

10位ISBN编号：7538136703

出版时间：2002-6

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：马开良,张文娟,吴兴树,柏群

页数：289

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>

<<自助餐开发与经营>>

内容概要

本书综合分析、广泛综合了国内外不同类型宾馆、酒店自助餐成功组织、生产、经营管理理念、技巧。

<<自助餐开发与经营>>

书籍目录

第1章 自助餐概述第一节 自助餐的种类第二节 自助餐生产与销售特点第三节 完善自助经营第2章 自助餐设备及用具第一节 自助餐常用设备和用具及其特点第二节 自助餐设备及用具的选配原则第三节 自助餐设备用具的保养第3章 自助餐计划制定与菜单设计第一节 自助餐计划的意义与种类第二节 自助餐计划制定的要求第三节 自助餐菜品特点要求第四节 自助餐菜单制定原则与步骤第五节 自助餐主要客源国宾客饮食习惯第4章 自助餐菜点制作第一节 自助菜点原料筹措第二节 自助餐菜点的原料加工第三节 自助餐菜点配备与烹制第四节 自助餐菜点质量的控制第五节 自助餐菜点数量控制第5章 自助餐餐台设计第一节 自助餐餐台设计原则第二节 自助餐餐台的类型第三节 主题自助餐与环境气氛营造第四节 自助餐餐台菜点陈列第五节 自助餐现场操作台设计与布置第6章 自助餐产品知识培训第一节 自助餐培训意义与程序第二节 自助餐食品知识培训第三节 服务人员素质培训第四节 突发性事件处理第7章 自助餐餐前准备第一节 自助餐业务接洽第二节 自助餐人员组织与分工第三节 自助餐餐前准备工作的检查第四节 自助餐餐前会的组织与召开第8章 自助餐餐中服务第一节 自助餐服务的要求第二节 自助餐迎宾服务第三节 自助餐酒水饮料服务第四节 自助餐菜肴服务第五节 自助餐结账第9章 自助餐餐后收档第一节 自助餐结束收档要领第二节 自助餐剩余食品的合理使用第三节 自助餐销售资料的汇总与整理第四节 自助餐前后台协调配合第10章 自助餐促销第一节 自助餐促销的意义第二节 自助餐促销的方式及活动组织第三节 自助餐促销评估第11章 自助餐成本核算与控制第一节 自助餐成本核算与控制的重要性第二节 自助餐产品成本构成的特点第三节 自助餐成本计算方法第四节 自助餐成本控制第12章 自助餐安全与卫生管理第一节 自助餐卫生与安全管理的意义第二节 自助餐厨房及餐厅卫生管理第三节 自助餐安全控制

<<自助餐开发与经营>>

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>