

图书基本信息

书名：<<99招让你成为餐饮服务能手/农家书屋九九文库>>

13位ISBN编号：9787539259161

10位ISBN编号：7539259167

出版时间：2010-12

出版时间：江西教育出版社

作者：黄鹤

页数：104

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>

内容概要

“开一家餐馆吧！”

这是很多自己投资开店的人最容易想到的方向，因为投餐饮比投其他行业显得更容易一些：门槛低、对专业技术要求不高、操作性强。

而近年来，餐饮加盟连锁店的兴盛，客观上给想投资的人提供了更好更方便的“人行”渠道，这更增加了人们对开餐饮店的信心。

书籍目录

第一章 餐厅开业筹备工作招式1-13：餐厅开业筹备的任务与要求招式14：餐厅开业准备计划招式15：如何设计菜单招式16-28：开业前的试运行第二章 餐厅人员服务流程与管理第一节 17招巧妙布置怡人就餐环境招式28：合理的餐厅空间与功能分区招式29：善用色调招式30：把控灯光招式31：空气调节系统的布置招式32：空气中令人愉悦的味道招式33：合理餐厅动线安排招式34：洗手间的设置招式35：舒适的座椅配置与摆放招式36：台布铺设招式37：台形与用具摆放招式38：中餐摆台招式39：西餐摆台招式40：餐巾的叠法招式41：餐边柜的收纳作用招式42：以优质形象示人的服务员第二节 餐位的预订招式43：电话预订招式44：网络预订招式45：现场预定招式46：到了预订时间，客人未到怎么办？

第三节 迎宾和领位招式47：迎宾领位准备招式48：迎宾领位服务招式49：告别客人服务招式50：迎宾领位服务详细说明第四节 餐前服务与点菜招式51：餐前服务招式52：即时点菜的基础学问招式53：即时点菜法招式54：即时点菜服务流程招式55：预约点菜技巧之服务流程招式56：点菜技巧之注意事项第五节 上菜及服务规范招式57：上菜位置选择招式58：上菜顺序招式59：上菜办法招式60：特殊菜肴如何上菜招式61：上菜的注意事项第六节 分菜服务招式62：分菜的工具有招式63：分菜工具的使用方法招式64：分菜的方法招式65：分菜的基本要求招式66：特殊情况的分菜方法第七节 酒水服务招式67：开瓶招式68：酒水饮用搭配招式69：摆入位置招式70：酒水服务注意事项第八节 餐桌其他服务招式71：餐桌细节服务第九节 结账送别与善后工作招式72：结账送别第十节 托盘服务招式73：托盘的准备招式74：托盘使用技巧第十一节 宴会服务流程招式75：宴会预定服务程序招式76：宴会预定人员要求招式77：宴会预订工作流程招式78—85：宴会部服务程序第十二节 突发处理招式86：突发事情如何处理第三章 厨房工作服务管理第一节 厨房清洁卫生招式87：餐具清洁招式88：设备清洁招式89：泔水处理招式90：厨房卫生操作招式91：加工间清洁招式92：面点间清洁招式93：冷菜间清洁第二节 食物准备招式94：准备工作——配菜切菜流程招式95：如何科学配菜招式96：厨房食物烹调加工第三节 采购与食材验收招式97：餐厅食品加工的原辅料招式98：食物储存招式99：材料发放

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>