

<<怎样开好一家餐馆>>

图书基本信息

书名：<<怎样开好一家餐馆>>

13位ISBN编号：9787122037022

10位ISBN编号：7122037029

出版时间：2009-1

出版时间：化学工业出版社

作者：沈兴生

页数：266

字数：342000

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>

<<怎样开好一家餐馆>>

前言

饮食是人类生存的需要，我们中国的饮食文化源远流长，博大精深。特别是在经济快速发展的今天，在众多的行业当中，饮食业是最朝阳的行业之一！同时，餐饮业也是一个投资少，见效快的行业，所以越来越多的有识之士都想投资饮食业，以此来敲开财富的大门，实现财富的梦想和人生的价值。

近年来，我国的餐饮业发展非常迅速，据有关方面的统计，餐饮业的增长率要比其他行业高出十个百分点以上。

可以说我国正迎来一个餐饮业大发展的时期，市场潜力巨大，前景非常广阔。

但从另一个方面来看，餐饮需求又是复杂多变的，其消费口味和消费心理，都可能随着社会环境的变化而变化。

餐饮企业必须根据自身条件和环境条件的要求，看清餐饮市场的发展趋势，选择适当的营销方法，才有可能在激烈的市场竞争中获得成功。

“创业难”人人皆知，“守业难”则时常被人作为提示成功者的警句。

其实，守业难是一个课题，是一个不可回避而又必须要解决的严峻课题。

所以，您要想投资餐饮业，就必须学习一些与餐饮业相关的知识和经验，使您在创业的道路上一路畅通，快速地奔向成功的彼岸。

为了给准备涉足餐饮业和正在经营餐饮业的朋友们提供怎样开好餐馆、如何选址、对人财物等如何管理、如何进行营销、菜品如何创新等方面的知识和经验，我们特编撰了这本《怎样开好一家餐馆》的书。

其目的是让广大从业人员能从中学到更多、更实用的知识和经验，使自己的餐饮店在管理上、在服务上、在品质上等都能有很大的提高和完善，帮助餐饮从业人员从成功走向更大的成功！

《怎样开好一家餐馆》分别讲解了：认识餐饮业，餐馆如何选址和装修，厨房设计，餐馆设备与用具，餐馆人员配备与培养，餐馆前堂服务管理，餐馆后堂厨政管理，菜品质量管理与创新，餐馆原料采购与管理，如何控制餐馆的成本，餐馆饮食卫生与安全管理，餐馆营销战略与技巧，中国饮食习俗，茶文化与酒文化共十四章内容。

为了使读者在阅读时便于理解和掌握，书中配备了一些表格和图片，尽可能达到图文并茂，通俗易懂，科学实用。

《怎样开好一家餐馆》在编撰的过程中，得到了众多餐饮从业人员，餐饮企业职业经理人，名厨大师及部分烹饪专家学者的帮助和指导，也参阅和引用部分专家学者的专著资料，在此一并表示最诚挚的感谢！

《怎样开好一家餐馆》是写给准备投资餐饮业和正在从事餐饮业经营的朋友的，本书也适合餐饮企业的从业人员、烹饪培训院校的师生和烹饪爱好者阅读。

由于作者水平有限，加之时间仓促，书中肯定存在很多缺点和不足，敬请广大读者批评指正！

<<怎样开好一家餐馆>>

内容概要

本书从认识餐饮业开始讲起，介绍了餐馆如何选址和装修、厨房设计、餐馆设备与用具、餐馆人员配备与培养、餐馆前堂服务管理、餐馆后堂厨政管理、菜品质量管理与创新、餐馆原料采购与管理、如何控制餐馆的成本、餐馆饮食卫生与安全管理、餐馆营销战略与技巧、中国饮食习俗、茶文化与酒文化等内容。

本书内容通俗易懂、科学实用，可供准备投资餐饮业和正在从事餐饮业经营的人士以及餐饮业从业人员阅读。

<<怎样开好一家餐馆>>

书籍目录

第一章 认识餐饮业 第一节 中国餐饮业发展的三大特点 第二节 我国餐饮业现状和发展趋势 一、我国餐饮业年销售额和年消费分析 二、大众化餐饮市场现状 三、餐饮业发展趋势 第三节 我国餐饮业业态分类 一、什么是业态 二、我国餐饮业业态创新与分类 第四节 中餐文化和烹饪特点 一、中餐文化 二、中国烹饪的特点 第五节 中国菜主要风味流派 一、苏扬风味 二、巴蜀风味 三、潇湘风味 四、岭南风味 五、徽皖风味 六、齐鲁风味 七、闽台风味 八、钱塘风味 九、淞沪风味 十、燕京风味 第六节 西餐知识 一、西餐的概念 二、西餐主要菜式及特点 三、西餐礼仪知识 第二章 餐馆如何选址和装修 第一节 商圈与选址策略 一、商圈的重要性和分类 二、确定餐饮业商圈 三、餐饮业选址策略 第二节 餐馆如何设计装修 第三节 饮食环境的选择和利用 第四节 饮食环境的美化作用 一、功能与美感的统 二、环境与心理的统 三、民族感与时代感的统 第五节 饮食环境的审美风格 一、传统东方风格 二、古典西方风格 三、乡村风格 四、现代风格 第六节 开餐馆前的准备 第三章 厨房设计与饮食环境美化艺术 第四章 餐馆设备与用具的配制 第五章 餐馆人员配备与培养 第六章 餐馆前堂服务管理 第七章 餐馆后堂厨政管理 第八章 菜品质量管理与创新 第九章 原料采购与管理 第十章 如何控制餐馆的成本 第十一章 餐馆饮食卫生与安全管理 第十二章 餐馆营销战略与技巧 第十三章 中国茶文化与酒文化 附录一 餐厅经理岗位职责 附录二 餐厅领班岗位职责 附录三 收款员岗位职责 附录四 厨师长岗位职责 附录五 厨房主管岗位职责 参考文献

<<怎样开好一家餐馆>>

章节摘录

第一章 认识餐饮业 第二节 我国餐饮业现状和发展趋势 (四) 大众化餐饮存在的问题

(1) 安全、卫生等隐患较多 由于大众化餐饮企业规模不等, 食品、服务质量参差不齐, 人员素质整体不高, 流动性相对较强, 卫生部门的监管难以到位等原因, 其卫生消防安全方面存在很多的问题。

俗话说得好, “民以食为天, 食以净为本”。

然而, 最近几年我国有个别餐饮企业, 发生多起厨房安全、食品安全等事故, 给广大食客的就餐安全带来隐患, 一连串的餐饮安全事故, 给我们带来深刻的教训。

2006年在我国北方某市爆燃事故中, 有个海鲜大排档——个人经营饭店——未经过消防审批, 私自后厨安装了液化气加压阀。

饭店工作人员用燃烧的烟头查找后厨液化气的漏气点时导致燃爆, 造成后厨工作人员3人重伤8人轻伤的严重后果。

2006年6月, 北京电视台调查发现, 一道北京的时尚美味小吃——麻辣小龙虾铅和砷的含量超标。

2006年8月, 媒体曝光某餐饮企业为节省成本, 在向食客出售“沸腾鱼”菜肴时反复使用的“口水油”事件。

同月, 北京等地发生“福寿螺”事件, 导致多人感染广州管圆线虫病(属于脑膜炎一种)。

后来经过有关部门的调查, 仅仅因为厨师对于凉拌福寿螺操作理解有误而产生了这样的安全问题。

再如, 国人一向推崇的洋快餐业频频爆出食品安全问题。

2006年2月有关部门在一个知名的快餐企业检查时, 发现该企业的炸薯条检测中发现含高量有害物质——反式脂肪。

2007年3·15前夕, 在我国某地区快餐企业曝光使用“滤油粉”事件, 以“抛光”混浊煎炸油, 延长食用油的寿命, 目前其安全性尚不能确定, 但无疑已经引起消费者的广泛关注。

诸多案例说明目前的餐饮市场安全隐患颇多。

<<怎样开好一家餐馆>>

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>