

<<西餐服务>>

图书基本信息

书名：<<西餐服务>>

13位ISBN编号：9787300082738

10位ISBN编号：7300082734

出版时间：2007-11

出版单位：人民大学

作者：何强

页数：129

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>

<<西餐服务>>

内容概要

西餐服务形式随着旅游饭店业的兴起，在全球范围内有了很大的发展。

西餐服务传入我国后，传统经典的西餐服务在现代餐饮文化的推动下，结合我国特有的国情，已然具有了一些独特的服务形式。

在早期相当长的一段时期内，学习旅游专业课程中的西餐服务知识大多采用原版的国外教材，那是因为在国内的专业教科书中，一直没有一支成熟的专业队伍来支持它，这一遗憾在现今的许多大专旅游学校中依然存在，直到看到本书的教学大纲后，相信这样的历史应该画上句号了。

本书以注重实务操作，突出实际为教学宗旨，以教学任务和工作任务为引领，将大量的篇幅重点放在实务操作和学生的实践能力的培训上。

在服务知识和程序上采用与国情相结合的五星级酒店操作标准，起点标准高，程序分解细致。

它不仅是餐饮服务的专业教科书，也是了解西餐餐饮文化和礼仪不可多得的参考书。

<<西餐服务>>

书籍目录

第1章 认识西餐 1.1 西餐的起源和发展 1.2 西餐的主要特点和菜式 1.3 西餐烹饪的特点 1.4 西餐的旁系菜式第2章 西餐的服务形式 2.1 餐厅的种类 2.2 餐厅的服务形式第3章 西餐餐具及其用途 3.1 刀叉 3.2 玻璃器皿 3.3 服务用具 3.4 瓷器用具第4章 西餐菜单 4.1 西餐一席菜的组成 4.2 西餐菜单的种类 4.3 西餐菜单原料 4.4 西餐菜式的烹饪方法 4.5 咖啡厅零点菜单第5章 西餐服务技巧 5.1 如何使用托盘 5.2 如何铺台布 5.3 如何使用分餐叉 5.4 如何使用分餐刀 5.5 如何摆台 5.6 托碟的技巧 5.7 分派面包 5.8 汁酱的服务 5.9 撤碟的技巧 5.10 清理面包碟 5.11 清理面包屑 5.12 更换烟缸 5.13 使用分餐车第6章 餐前准备工作 6.1 预订 6.2 餐桌及摆台 6.3 服务台的准备工作第7章 西餐服务程序 7.1 西餐零点服务流程 7.2 问候客人 7.3 引位入座 7.4 呈递菜单及饮料单 7.5 打开餐巾 7.6 冰水服务 7.7 餐前饮料服务 7.8 点菜 7.9 面包及黄油 7.10 根据点菜更换摆台 7.11 葡萄酒单及葡萄酒服务 7.12 上菜 7.13 撤碟 7.14 撤面包碟和黄油 7.15 清理面包屑 7.16 推荐甜品及服务 7.17 咖啡及茶的服务 7.18 结账 7.19 送客 7.20 整理和清洁餐桌 7.21 西餐宴会服务程序 7.22 西餐自助餐服务第8章 餐酒服务 8.1 餐酒的品种 8.2 餐酒的标签 8.3 葡萄酒与食物的搭配 8.4 葡萄酒的服务程序第9章 西餐服务与用餐的基本礼仪 9.1 西餐服务中的黄金法则 9.2 西餐的用餐礼仪第10章 西餐服务的日常管理 10.1 餐厅开档及收档检查表 10.2 服务程序检查事项 10.3 台号、区域及工作分配 10.4 日常管理的其他内容附录一 法国葡萄酒主要产区1966—2000年份表(一) 法国葡萄酒主要产区1966—2000年份表(二) 附录二 课时安排表(供参考)

<<西餐服务>>

章节摘录

插图：

<<西餐服务>>

编辑推荐

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>