第一图书网, tushu007.com

<<开一家赚钱的西餐厅>>

图书基本信息

书名：<<开一家赚钱的西餐厅>>

13位ISBN编号：9787504733016

10位ISBN编号：7504733016

出版时间：2010-2

出版时间：唯高 中国物资出版社 (2010-02出版)

作者：唯高 编

页数：221

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

前言

在经历了改革开放三十年所带来的冲击后，中国的餐饮业步人了更加成熟、更加多元化、竞争更加激烈的阶段，暴利时代已逐渐远去，理智消费的时代正慢慢走近。
不可避免的是餐饮企业正面临着时代的筛选，适者生存发展，不适者将被历史的波涛无情地淹没。
“一鸡死，一鸡鸣”，这是老百姓对餐馆生存状态的形象的描述。
为什么昨天还灯火明亮的海鲜城今天却大门紧闭？
为什么几步之隔的两家粥粉店，一家烟雾腾腾，客似云来，而另一家却门可罗雀？
为什么一些当初在市场上叱咤风云的大型餐饮企业日渐式微，甚至突然销声匿迹？
为什么有些前几年还是一贫如洗的下岗职工，现在却已经是拥有豪宅名车的餐馆老板；而有些原来还是指指点点地吆喝着的老板，几年不见却又重新回到打工仔的行列……事实很残酷，但事实有时又很令人憧憬！
为了与餐饮业的同行一起探讨和解决这些问题，携手共进，半岛餐饮管理集团有限公司（以下简称半岛集团）与广州唯高策略发展有限公司强强联手，在原《唯高餐饮经典书库》的基础上，锐意创新，着力打造更具专业性和指导性的高质量餐饮业经营管理书库。
担当此重任的，是一个全新的团队——广州半岛唯高餐饮文化传播公司。
《唯高餐饮经典书库》已经与读者亲密接触了近十年，出版图书四十多种，吸引了近百万读者，在业界也有了一定的知名度。
半岛集团是一家由著名餐饮专家利永周先生创办的国际餐饮管理企业。
针对国际化餐饮管理的多种需求，半岛集团为客户提供开业筹备、运作管理、咨询顾问、员工培训、企业诊断等全方位的专业服务，致力于为客户实现最高市场价值。

<<开一家赚钱的西餐厅>>

内容概要

餐饮业老板、主管和从业人员的工具书！
生意做遍不如开店，投资理财开店首选！
餐饮经营与管理，谨以此此书献给所有希望开店赚钱的人。
《开一家赚钱的西餐厅》试图以“探秘”“厨神”“情调”“菜式”“服务”“宴会”和“促销”7个篇章，从不同的角度探讨如何让食客“吃环境”“吃情调”、如何让食客吃得放心、如何“色诱”食客、如何赚快钱和赚大钱，探讨这些问题的目的，无非就是为了让大家都来营造独具特色的西餐厅。

<<开一家赚钱的西餐厅>>

书籍目录

第1章 探秘一、西餐在中国大有市场(一)西餐在中国的广泛发展(二)西餐文化消费心理趋势二、西餐魅力没法挡(一)西餐菜肴的特色(二)西餐在餐饮形式上同样讲究(三)西餐文化的消费心理三、出神入化的中国式西餐(一)北京：老将新兵营造情调(二)广州：风生水起风景独好(三)深圳：星级酒店杀出围城(四)福州：中档市场生龙活虎第2章 厨神一、西餐厨房的设计布局(一)西餐厨房布局的基本原则(二)西餐厨房布局的整体规划(三)西餐厨房和餐厅的联结方式(四)西餐厨房布局的完美结合二、西餐厨房的设置(一)西餐厨房的类型(二)西餐厨房人员的组织结构三、西餐烹调设备和工具(一)西餐厨房的炉灶设备(二)西餐厨房的机械设备(三)西餐厨房的制冷设备(四)西餐厨房的常用炊具四、西厨冻房和包饼房设计(一)西厨冻房的设计(二)包饼房的生产功能(三)包饼房的生产流程(四)包饼房的设计五、西餐厨房的工具(一)西餐厨房的刀具(二)西餐厨房的烹调用具(三)西餐厨房的测量用具(四)西餐厨房的面点用具六、西餐的陶瓷器皿七、西餐的金属餐具(一)西餐厅常见的金属餐具(二)西餐厅的金属服务用具八、西餐厨房的计划管理(一)厨房计划管理的重要性(二)厨房计划管理的环节(三)厨房计划管理的内容九、西餐厨房的库存管理(一)库存管理的重要意义(二)库存管理的原则(三)库存控制的目的与要求(四)库存实物管理十、西餐厨房的生产管理(一)厨房生产管理的原则(二)厨房管理的主要方面(三)厨房的劳动纪律管理(四)菜肴质量管理第3章 情调一、西餐厅的类型及主题风情设计(一)扒房(二)意大利西餐厅(三)德式西餐厅(四)美式西餐厅(五)俄式西餐厅(六)南美风情西餐厅(七)文化主题西餐厅(八)咖啡厅二、西餐厅设计细则(一)西餐厅的空间容量和平面布局的设计(二)西餐厅主体色调的设计(三)西餐厅的照明和灯饰(四)西餐厅的家具陈设(五)西餐厅的装饰小品三、西餐厅设计示范(一)西餐厅平面设计示范(二)主题西餐厅设计示范四、复式餐厅大行其道(一)围棋杀进纹枰咖啡馆(二)桌球打出“巨将”休闲馆(三)足球踢进大富豪钢琴酒吧西餐厅五、广州西餐厅情调大赏(一)“名典”——延续欧洲高雅格调(二)“怡景”——带着食客乘风破浪(三)“假日阳光”——温馨之意无声弥漫(四)“韦士拿”——展示雪域的胸怀(五)“菲尚”——有情饮水饱(六)“格子廊”——温文儒雅与神秘野性(七)“百利街”——在“美”食中怀想梦露(八)私密性——谈生意的绝妙之地第4章 菜式一、西餐菜式的风味特点(一)法国菜精益求精(二)意大利菜面面俱到(三)英国菜原汁原味(四)美国菜口味清爽(五)俄罗斯菜口味浓厚(六)德国菜朴实无华二、西餐菜单的程式(一)西餐早餐菜单程式(二)西餐午餐菜单程式(三)西餐晚餐菜单程式(四)法式晚餐菜单程式(五)咖啡厅菜单程式三、西餐菜单设计步骤(一)西餐套餐菜单设计步骤(二)西餐零点菜单设计步骤四、西餐菜单的分类设计(一)西餐套菜菜单的安排(二)西餐零点菜单的安排(三)自助餐菜单的安排(四)快餐菜单的安排(五)冷餐会菜单的安排(六)四季菜单的安排……第5章 服务第6章 宴会第7章 促销后记

章节摘录

2.倾向西餐的大众化西餐的大众化是近年来餐饮消费市场变化的一个突出特点和发展趋势。
西餐定位，一要研究适应大众口味，二要研究适应大众价位。
适合大众口味，是指西餐有适应大众消费习惯口味的菜式，满足食客的消费心理。
许多上档次的西餐厅，时下却一改过去一味“贵族化”的倾向，迅速走上了“雅俗共赏”的路子。
为满足食客的需求，各家西餐厅都特别注重推出大众风味菜肴，使之实实在在地靠近食客。
大众化还体现在家庭和西餐文化的反串，这在餐具的使用和用餐形式以及氛围等方面，也越来越明显地得到了表现，令食客顿生雅趣，平添几分亲切感。
所有这一切，使食客产生了有如在家进餐一般自然、休闲的感觉。
西餐厅要把价格定得合理，既不可太高而让一般食客望而生畏，又不可太低而使西餐厅无利可图。
因此，掌握适当的价位是非常重要的。
3.崇尚西餐的多样化如今，经济发展了，食客将更注重在饮食中增加新的内容。
了解异域和所处阶层以外的西餐文化的愿望将与日俱增。
食客不再满足“靠山吃山，靠水吃水”，希望了解外面的世界、异域的食尚。
西餐文化必将打破地区界限，必将经过同化或异化来满足这种需要。
各种风味的世界名食聚于西餐厅，将成为餐饮业的新景观。
因此，挖掘、开发西餐精品显得十分重要。
综上所述，中西合璧、中菜西做、西菜中做、中菜西吃、西菜中吃，各国食品大融合势成必然。
各国饮食文化必将跨出国界、洲界而走向世界。
尽管餐饮文化的融合是大趋势，但这种融合并不会导致各自个性完全丧失，也不会将世界各国的饮食融合成一种无个性的全球统一的“大锅饭”。
因为，饮食文化的根深深地植根于各民族的土壤之中，这种吸引与融合只是局部的，有取舍的。
当外在的演变开始侵蚀深层的文化价值观，并冲击到内核时，食客就会回过头来强调自己的特色，产生文化反弹。

后记

当您读完这本书的时候，您一定会有很多感受：或很好，或一般，或美中不足，或很差；或收益良多，视之为良师益友；或元动于衷，将其束之高阁……我们真诚盼望能听到您的宝贵意见或建议，甚至是毫不留情的批评。
因为读者就是我们的“上帝”，因为我们希望日后继续充实《半岛唯高餐饮经典》，让每一本书都成为精品。
每一本书都是编写人员汗水和心血的结晶，是他们贡献给社会的财富。
为了把书写好，他们反复深入餐饮一线采访，取得了大量的第一手资料；他们牺牲了一个又一个节假日，舍弃了一次又一次与家人共聚的天伦之乐，或泡图书馆，或通宵达旦地在电脑前、在稿纸上挥洒着智慧和心力……无论如何，我们都得感谢他们吧！
餐饮界许许多多的朋友更是为《半岛唯高餐饮经典》的建设倾注了极大的热情，面对打破沙锅问到底的采访人员，他们百问不烦，百讲不厌，无私地把自己的心得、经验、技术和盘托出，有些人甚至拿起笔，满腔热情地参加到创作队伍中来。
没有他们的奉献，这一个又一个的高质量精神产品是不可能问世的。
我们是不是对他们也应该说一声谢谢，并衷心希望他们继续努力呢？
所有的谢意，已会聚成强大的推动力，鞭策着我们前行，我们唯有以更大的投入，换取更精的“产品”去报答读者的关爱，与他们一起，共创中国餐饮业繁荣的又一个高潮。

编辑推荐

《开一家赚钱的西餐厅》：餐饮业老板、主管和从业人员的工具书餐饮经营与管理，谨以此此书献给所有希望开店赚钱的人生意做遍不如开店，投资理财开店首选

第一图书网, tushu007.com

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