

<<中餐馆经营实战手册>>

图书基本信息

书名：<<中餐馆经营实战手册>>

13位ISBN编号：9787536468955

10位ISBN编号：7536468954

出版时间：2009-9

出版时间：四川科技

作者：何国松

页数：384

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>

<<中餐馆经营实战手册>>

内容概要

餐饮业这个千年不衰的行业是一口挖不尽的“金矿井”，要想从餐饮这个大市场里分得一块“蛋糕”，在激烈的竞争中脱颖而出，站稳站高，做大做强做久，您就必顺掌握本书介绍的诸多实战武器。

<<中餐馆经营实战手册>>

书籍目录

第一章 没有不赚钱的行业，只有不会赚钱的企业——开家餐馆赚天下第一节 餐饮业是一口挖不尽的“金矿井”一、投资餐饮，大有可为二、看准了就干第二节 打铁先要自身硬一、创业可以从零开始，但自己不能是“零”二、做好必要的心理准备三、没有经验不要紧，经验来自于经历第三节 了解必要的餐饮知识一、用博大精深的饮食文化陶冶自己二、了解我国主要饮食习俗三、了解基本的食品营养卫生知识四、了解不同流派的菜系特点五、了解菜品制作的基本技能六、了解不同流派菜系的烹调技法七、了解中式面点的基本知识第四节 规划创意的初步确定一、确定开办一家什么样的餐馆二、确定开办餐馆的途径三、确定自己的投资方式第二章 凡事预则立，不预则废——把筹备工作做到位第一节 科学选定餐馆地址一、“一步差三市”——好的地址是成功的一半二、有些因素必须重点关注三、对目标地作深入透彻的内外围考察四、把餐馆开到商场里去五、横街窄巷也是掘金地……第三章 凭什么在激烈的竞争中脱颖而出——找到高效的营销之道第四章 牢牢抓住顾客的眼球——不断采取多元促销策略第五章 没有服务就没有一切，开餐馆还要善于“软件经营”第六章 低级老板靠胆子，高级老板靠脑子——微利时代要求精细化管理第七章 做大做强有途径——走连锁经营之路第八章 他山之石，可以攻玉——经验是一笔富贵的财富

<<中餐馆经营实战手册>>

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>