第一图书网, tushu007.com

<<宴会设计实务>>

图书基本信息

书名：<<宴会设计实务>>

13位ISBN编号：9787561120101

10位ISBN编号：7561120109

出版时间：2002-9

出版时间：辽宁大连理工大学

作者：布纳德·斯布拉瓦尔 编

页数：305

译者：车丽娟

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

本书是布纳德·斯布拉瓦尔等所著的《宴会设计实务》第三版，它涵盖了宴会承办业的方方面面，还附有201条具有特色的美国烹饪学院推荐的西餐菜谱，受到了美国烹饪学院院长梅兹的高度评价。

本书有以下几大特点： 1 内容广泛——从宴会的准备到如何去操作，制定合同、厨房设置、卫生消毒、西式宴会饮食与烹调用具以及特殊类型宴会均有详细介绍。

2 图文并茂，详解生动——本书有大小插图、表格数十幅，方便了读者深刻理解本书的内容，起到了非常好的效果。

3 真实贴切——本书在宴会承办方面都由作者的亲身经历和具体事例组成，在后半部分的菜谱中更是详细介绍了用料量和比例表，以供读者参考。

4 专业性和实用性并重——不仅专业宴会承办人可以使用本书，而且家庭西餐爱好者可以依照其详细的菜谱来宴请亲朋好友，浓郁的异域风情定能使您风光、增色不少。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

序言前言第一章　创业之始第二章　现场宴会第三章　外送宴会第四章　宴会承办人员第五章　制定合同第六章　卫生消毒第七章　厨房的设置第八章　饮食器皿第九章　特殊活动第十章　按犹太教规置办的酒席第十一章　酒与酒吧服务第十二章　制定菜单和上菜附录　菜谱　餐前食品　开胃品　汤类　主菜　蔬菜类　薯类、面食和谷类　沙拉　甜点　烹调术语　食谱用料换算表

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