

<<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>

## <<宴会设计实务>>

### 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。

<<宴会设计实务>>

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

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>