

<<巴国布衣中餐操作手册.厨政管理>>

图书基本信息

书名：<<巴国布衣中餐操作手册.厨政管理>>

13位ISBN编号：9787561423417

10位ISBN编号：7561423411

出版时间：2002-12-01

出版时间：四川大学出版社

作者：袁新宇

页数：310

字数：232000

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>

## <<巴国布衣中餐操作手册.厨政管理>>

### 内容概要

巴国布衣是一群长期从事文化和管理科学研究的中青年学者于1996年创建的一个以中餐现代化和产业化为核心的融川菜经营、教学科研、食品开发为一体的大型企业。

巴国布衣以其极具冲击力的策划和成熟的操作完成了中餐企业从家族式、作坊式企业向现代化企业过渡的历史转变，并因其“一个企业救活一个行业”而成为川菜业乃至整个中餐业发展史上的一个里程碑。

由巴国布衣创始人、融理论研究者 and 企业管理专家为一身的何农先生亲自策划的这套《巴国布衣中餐操作手册》，是迄今为止我国有关中餐策划与经营管理的第一部最系统、最实用的操作全书。该书针对我国中餐业发展的现状及趋势，在总结概括巴国布衣6年成功经营管理的基础上，分别对餐饮策划、营销、开业筹备、店铺设计与装修、总经理、人力资源管理、前厅管理、厨政管理，后勤管理、财务管理等方面的管理理论、操作方法进行了专题分析和介绍，并总结出一套针对性较强的操作规程和操作表格。

本套手册十分易于学习和借鉴，是中餐企业投资者、管理者的良师益友。

希望该书的出版能为所有中餐企业和有兴趣的投资者提供成功企业的经营秘诀和开店置业的实战指南。

书籍目录

第一章 餐厅经营的生产中心：厨房 中餐厨政管理现状 中餐厨政管理的发展趋势 厨政管理的基本职能 中餐厨政的运作特点 中餐厨房运作的基本要素 厨政管理者及其任务 本章小结第二章 构建优秀的厨房组织 厨房组织 厨房的组织原则 中餐厨房的组织形态图 中餐厨房各岗位任职资格和工作职责 强化厨房组织管理 本章小结第三章 厨房生产动作：流程与标准管理 厨房整体工作运作 本章小结第四章 厨房生产的评价：产品品质、效率管理 厨房产品的品质特征 影响厨房产品品质的因素 厨房产品品质控制的基本要求 厨房产品品质控制的方法 厨房生产效率管理 本章小结第五章 厨房生产的物质保障：原材料管理 把好难收关 质量是验收的关键 原材料的贮藏与管理 原料的领用 加强采购环节管理 本章小结第六章 节流的空间：厨房生产成本管理.....第七章 厨房生产的卫生与安全管理第八章 实现利润的关键：厨房产品的销售管理第九章 厨房设备工具管理第十章 建立厨房一流生产线的关键

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>