

<<西餐经营管理>>

图书基本信息

书名：<<西餐经营管理>>

13位ISBN编号：9787563708864

10位ISBN编号：7563708863

出版时间：2000-9

出版时间：旅游教育出版社

作者：王天佑

页数：343

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>

<<西餐经营管理>>

内容概要

随着经济改革的深入发展，我国的旅游业、饭店业和餐饮业也在蓬勃地发展。近两年来，我国的西餐业发展得很快，在一些城市中到处可见西餐快餐厅、酒吧和咖啡厅。《西餐经营管理》一书，正是为了满足当前饭店业和餐饮业经营管理和大专院校饭店管理专业的教学需要而编著的。

本书全面系统地介绍了西餐的经营理念、营销策略、烹调方法、服务标准和酒水配制。本书在编写中吸引了当前欧美国家餐饮管理理论，收进了最新的西餐食谱、酒谱和服务方法，认真总结了西餐传统的烹调方法和服务技巧，这些宝贵的财富是西餐业的精华。本书深入浅出、循序渐进地将西餐的经营理念、营销策略、烹调方法、服务技巧和酒水的配制进行了归纳和总结，专业性强，理论联系实际，重要的专业术语和词组、菜肴和酒水的名称都配有英语，有较强的适应性，既适应饭店和餐饮管理人员的自学和培训，更适合大专院校饭店管理专业的教学。本书在编写过程中，力求以新的内容、新的观点，创出自己的特色。

<<西餐经营管理>>

书籍目录

- 第一篇 西餐经营策略与管理
 - 第一章 西餐经营管理概述
 - 第二章 西餐市场营销管理
 - 第三章 西餐菜单筹划与设计
 - 第四章 西餐成本控制
 - 第五章 西餐卫生与安全管理
 - 第六章 西餐质量管理
- 第二篇 西餐烹调与厨房管理
 - 第七章 西餐生产概述
 - 第八章 西餐食品原料
 - 第九章 西餐生产设备与用具管理
 - 第十章 西厨房设计与布局
 - 第十一章 西厨房组织管理
 - 第十二章 开胃菜制作
 - 第十三章 沙拉制作
 - 第十四章 三明治制作
 - 第十五章 蔬菜、鸡蛋和淀粉类菜肴的烹调
 - 第十六章 水产品的烹调
 - 第十七章 畜肉菜肴的烹调
 - 第十八章 家禽的烹调
 - 第十九章 原汤、汤和少司的制作
 - 第二十章 甜点制作
 - 第二十一章 面包制作
- 第三篇 西餐服务与餐厅管理
 - 第二十二章 西餐服务管理
 - 第二十三章 餐厅服务管理
 - 第二十四章 西餐服务标准化管理
 - 第二十五章 西餐服务礼节礼貌管理
 - 第二十六章 西餐客前烹调与切割服务
- 第四篇 西餐酒水营销与酒水服务
 - 第二十七章 西餐酒水营销
 - 第二十八章 发酵酒营销与服务
 - 第二十九章 蒸馏酒营销与服务
 - 第三十章 配制酒营销与服务
 - 第三十一章 鸡尾酒营销与服务

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>