

<<开家粥店>>

图书基本信息

书名：<<开家粥店>>

13位ISBN编号：9787802181274

10位ISBN编号：7802181275

出版时间：2006-7

出版时间：中国宇航出版社

作者：谢艺

页数：112

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>

<<开家粥店>>

内容概要

粥是我国的传统主食之一，也是我国饮食文化的精粹之一。

在现代社会中，人们愈加看重粥品的食疗作用，粥店也逐渐成为了餐饮业的新贵。

粥店投资小，风险小，比较便于操作，是一个非常好的创业项目。

本书紧跟创业潮流，为读者介绍开粥店的一系列相关知识，内容实用，是您创业开店的好帮手。

粥，是以五谷杂粮为原料，和水熬制而成的。

粥是我国的传统主食之一，也是我国饮食文化的精粹之一。

中国有文字记载的食粥历史已经有4000多年了，食粥的历史可谓源远流长，而国人对食粥情有独钟。

尤其是讲究健康的现代社会，养生粥保健粥的兴起，更是为粥的市场开辟了更广的商机。

一碗粥盘活一个市场，一碗粥成就一次创业，这不再是痴人说梦。

在火爆的餐饮业中，开粥店是投资少、风险小、赚钱快的好项目。

还等什么，打开本书，迈开创业第一步吧!

<<开家粥店>>

书籍目录

第一章 粥店——传统美食与餐饮新贵 第一节 4000年的美食 一、粥的历史与文化 二、中华各地的食粥风俗 三、粥的食疗作用 小贴士 南粤粥疗歌 第二节 国内粥业的发展概况 第三节 创业的首选项目

第二章 开店前的准备工作 第一节 开店前的调查与筹划 一、搜集及整理信息 二、谨慎做好投资分析 小贴士 加盟还是自己开店 三、认真调查选好店址 第二节 为粥店做足准备功夫 一、粥店的定位与取名 二、粥店的装潢设计 三、粥店的菜单设计与定价 小贴士 如何熬出最美味的粥 第三节 给粥店一个好的开始 一、粥店开业准备工作流程 二、开店之前的广告策略

第三章 以人为本的粥店管理 第一节 招聘 一、粥店需要什么样的员工 二、粥店的选人对策 三、粥店员工的招聘途径 四、重视厨师的质量 五、粥店的用人误区 第二节 培训 一、粥店员工的培训原则 二、粥店员工的培训形 第三节 管理 一、员工管理的基本原则 二、编制详细而严格的员工手册 三、重视上下沟通 四、协调好店里的“法”、“理”、“情” 五、管理好你的厨房 小贴士 员工激励的理论基础 七、给员工发展的空间 八、提拔是发展的延伸和最好的激励 九、对员工的处罚管理 第四节 误区 一、铁忽店员管理 二、重厨师，轻服务员 三、管理的数据化倾向

第四章 行之有效的粥店经营策略 第一节 寻求粥店特色 第二节 避开经营的陷阱 第三节 合理采购，控制成本 第四节 活用广告 推广店铺 第五节 优质服务 留住顾客

第五章 粥店经营成功案例 第一节 宏状元——粥餐饮业中的状元 第二节 绿灯笼——六年经营和百家连锁店 第三节 “五香黄豆粥”——下岗女工的创业招牌

附录一 部分粥品的食补作用 附录二 香喷喷的熬粥秘笈

<<开家粥店>>

编辑推荐

在现代社会中，人们愈加看重粥品的食疗作用，粥店也逐渐成为了餐饮业的新贵。粥店投资小，风险小，比较便于操作，是一个非常好的创业项目。本书紧跟创业潮流，为读者介绍开粥店的一系列相关知识，内容实用，是您创业开店的好帮手。

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>