

<<川菜名店名菜>>

图书基本信息

书名：<<川菜名店名菜>>

13位ISBN编号：9787807055105

10位ISBN编号：7807055103

出版时间：2008-9

出版时间：成都时代出版社

作者：张大模，张翼楠 编著

页数：218

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>

<<川菜名店名菜>>

内容概要

“老四川”从一个小食摊开始，在不断改名、分合兼并和改革发展几十年的岁月红尘中，的确涌现出了不少志士仁人，在红岩这块土地上经几代人的勤奋努力，也造就和培养出了一代又一代餐饮业界的知名管理精英和川菜烹饪名师。

正是拥有了这些得天独厚的人才优势，才使“老四川”得以不断发展壮大。

几十年来，“老四川”真是人才辈出，名师荟萃。

“老四川”经过几代人的辛勤耕耘，如今已发展成为拥有重庆解放碑、渝北加州、杨家坪等4个直营店和黔江等6个加盟连锁店，外加一个牛肉食品加工厂和一个配送中心，营业总面积近2万平方米，年营业额达8000多万元，并以牛肉“三汤三肉”为特色，融会川、粤菜为一体的综合性大酒楼，有员工近2000人，有特级厨师、服务技师和一、二级厨师120余人，有一支高素质的经营管理团队，其中王静泉、钟易凤、陈青云、徐劲、张启红、魏金禄等就是这支队伍中的杰出代表。

<<川菜名店名菜>>

书籍目录

品味——川菜系列书代序老四川大酒楼真“牛” ——川菜名店“老四川酒楼”及名菜“大蓉和现象”的背后 ——川菜名店“大蓉和”及名菜用心“书写”川菜宝典 ——川菜名店“龙厨食府”及名菜“红杏”出墙的秘诀 ——川菜名店“红杏酒楼”及名菜闻之口生津菜香源头寻 ——川菜名店“菜香源”及名菜两代“菜根人”的餐饮梦 ——川菜名店“菜根香”及名菜蜀都有名的“私房菜” ——川菜名店“成都公馆菜”及名菜快意人生好滋味 ——川菜名店“顺风123酒楼”及名菜品尝“家”的味道 ——川菜名店“成都私房菜”及名菜品味高档时尚的“空间” ——川菜名店“领地酒楼”及名菜“蜀府”里的民众情结 ——川菜名店“蜀府宴语”及名菜将川菜馆再次推向高端 ——川菜名店“诚信食府”及名菜家族遗风“兴”大众菜肴 ——川菜名店“王府菜”及名菜后记

<<川菜名店名菜>>

章节摘录

插图：“大蓉和现象”的背后——川菜名店“大蓉和”及名菜在成都，经常到外面就餐的人，或来蓉的客人，几乎都知道“大蓉和”。

笔者或请客，或被请做客，也曾多次到“大蓉和”用餐，并发现光顾的消费者往往是排队等候，只感到它从创建到现在一直是经久不衰，越做越旺，越开越大。

据介绍，七年前，“大蓉和”东拼西凑了一百多万元钱，创建了只有1000平方米的成都“大蓉和”羊西店。

几年后的今天，“大蓉和”已成为在全国各地拥有十七家分店、固定资产达到数千万元、年上缴税费也多达数百万元并有2000多人就业的大型川菜餐饮企业。

这种快速发展和持续增长的成功案例，被餐饮界和媒体誉为“大蓉和现象”，并一直受到餐饮业界和有关人士的广泛关注。

那么，这一现象的背后都有些什么样的秘诀呢？

出于钟爱川菜的情结和研究工作的需要，笔者总想揭开她的面纱，对其成功的诸多因素探个究竟……

“大蓉和”的餐饮现象上个世纪90年代初期，整个川菜市场处于低迷状态，低层次、无序的竞争自然抗衡不了以粤菜为主导的市场局面。

到了90年代中期，中国餐饮开始步入了大众消费时期，在振兴川菜的大旗下，餐饮业以体现民族个性文化为主要特征的川菜也进行了一场空前的革命性变革，如出现什么地域文化、民俗文化、乡村文化等，其回归风格给人以返璞归真的感觉，惊醒了沉寂多年的川菜餐饮业。

成都以“巴国布衣”为代表的川菜餐饮企业打出了“川菜保卫战”的旗帜，随后出现了“红杏”、“飘香”、“老房子”、“大蓉和”、“私房菜”等一大批优秀川菜餐饮企业，大大地推动了川菜餐饮业的蓬勃发展。

“大蓉和”，最早的始建店为成都羊西店（即大蓉和瓦缸酒楼），于1999年12月27日正式开张营业，仅仅用了三个月的“热身”时间，便进入了应接不暇的状态。

君不见，该店不管中午和晚上，门前总是车水马龙，几百辆汽车摆满停车场，并绵延一里多路长的马路边。

这种壮观的场面真可与当时的甲A足球赛相媲美。

店门内外人来人往，候坐的客人专门有工作人员发号，喊号声不断。

平均每天每桌要翻三至五次台，其菜品深受消费者的喜爱。

紧接着，在21世纪开初，“大蓉和”便在外地有了自己的分店。

为了适应“大蓉和”品牌事业发展的需要，2004年11月正式成立了企业集团总部“成都大蓉和餐饮管理有限公司”。

如今，集团总部统领着成都四店（羊西店、紫荆店、沙河店、一品天下店）、长沙三店（曙光店、迎宾店、延年店）、昆明店、北京店、贵阳店、重庆店、四川三店（宜宾店、达州店、巴中店）、湖南三店（岳阳店、娄底店、邵阳店）等十七家分支企业。

从1999年第一家店开张至今，“大蓉和”混血儿似的创新菜品、高档次的店面装修及低价位的收费、热情周到的服务等深得消费者的心。

<<川菜名店名菜>>

编辑推荐

读《川菜名店名菜》，品够川菜的味，品足川菜的文化，品味川人的生活。

<<川菜名店名菜>>

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>