

# 《餐饮质量控制》

## 图书基本信息

书名：《餐饮质量控制》

13位ISBN编号：9787538133370

10位ISBN编号：7538133372

出版时间：2001-1

出版社：辽宁科学技术出版社

作者：赵建民

页数：342

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)

# 《餐饮质量控制》

## 内容概要

《餐饮质量控制》运用国际最新流行的质量理念与质量管理理论，结合我国餐饮经营管理的特点，全面论述了餐饮质量管理的理论体系与管理方法等，并介绍了许多有价值的餐饮质量管理的经验。

# 《餐饮质量控制》

## 书籍目录

- 第1章 餐饮产品质量观念
- 第2章 餐饮产品质量管理理念      顾客满意理念
- 第3章 餐饮产品质量的设计
- 第4章 餐饮产品质量分析
- 第5章 全面餐饮产品质量管理
- 第6章 餐饮质量控制
- 第7章 餐饮质量保证体系与顾客调查
- 第8章 餐饮产品质量营销
- 第9章 餐饮质量与质量管理创新
- 后记

# 《餐饮质量控制》

## 章节摘录

版权页：餐饮产品质量观念什么是餐饮质量，在相当长的一段时间里，人们似乎并没有得到一个较为准确、合乎科学原理的定位。甚至在不同的社会发展阶段，人们对餐饮质量的认定上，也有一定的差异。质量合格，是人们习惯性对餐饮产品的评定，而这种评定，仅仅基于满足对餐饮企业预先规定的标准。也就是说，餐饮产品达到了规定的标准和特性就等于产品合格。在传统的餐饮质量的观念中，消费者往往过于注重对菜肴、点心、面食、汤羹、饮品本身（即实物部分）质蜈标准的要求，如色、香、味、形、器、质感等，而忽略了对餐饮产品整体质量的追求。餐饮企业在经营中是这样，消费者也是如此定位。事实证明，餐饮产品加工虽然符合规定的标准，达到了饭菜要求的特性。但客人未必一定喜欢，销路也并非看好，这是为什么呢？其根本的原因，就是缺乏对餐饮质量内涵的完整理解和正确认识。所以，加强餐饮质量管理，开展餐饮质量经营，就必须从对餐饮质量概念的正确认识和全新理解开始，从而增强餐饮质量的观念。

# 《餐饮质量控制》

## 编辑推荐

《餐饮质量控制》由辽宁科学技术出版社出版。

# 《餐饮质量控制》

## 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:[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)