

《自助餐開發與經營》

图书基本信息

书名：《自助餐開發與經營》

13位ISBN编号：9789578187313

10位ISBN编号：9578187319

出版时间：2005年05月12日

出版社：揚智文化

作者：馬開良

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

《自助餐開發與經營》

內容概要

本書扼要地將自助餐做全盤的介紹，綜合分析、廣泛綜合了國內外不同類型旅館、飯店自助餐組織、生產、經營管理理念、技巧。內容包括自助餐概述、設備及用具、菜單設計、餐檯設計，以及餐前、餐中、餐後各種注意事項等，以期透過本書能提供餐旅科系學生及從事自助餐相關從業人員有基本的認識。

書籍目錄

序

第一章 自助餐概述

自助餐的種類

自助餐生產與銷售特點

完善自助餐經營

第二章 自助餐設備及用具

自助餐常用設備和用具及其特點

自助餐設備及用具的選配原則

自助餐設備用具的保養

第三章 自助餐計畫制定與菜單設計

自助餐計畫的意義與種類

自助餐計畫制定的要求

自助餐菜品特點要求

自助餐菜單制定原則與步驟

自助餐主要客源國賓客飲食習慣

第四章 自助餐菜點製作

自助菜點原料籌措

自助餐菜點的原料加工

自助餐菜點配備與烹製

自助餐菜點品質的控制

自助餐菜點數量控制

第五章 自助餐餐檯設計

自助餐餐檯設計原則

自助餐餐檯的類型

主題自助餐與環境氣氛營造

自助餐餐檯菜點陳列

自助餐現場操作檯設計與布置

第六章 自助餐產品知識培訓

自助餐培訓意義與程序

自助餐食品知識培訓

服務人員素質培訓

突發性事件處理

第七章 自助餐餐前準備

自助餐業務接洽

自助餐人員組織與分工

自助餐餐前準備工作的檢查

自助餐餐前會的組織與召開

第八章 自助餐餐中服務

自助餐服務的要求

- 自助餐迎賓服務
- 自助餐酒水飲料服務
- 自助餐菜餚服務
- 自助餐結帳

第九章 自助餐餐後收拾

- 自助餐結束收拾要領
- 自助餐剩餘食品的合理利用
- 自助餐銷售資料的彙總與整理
- 自助餐前後檯協調配合

第十章 自助餐促銷

- 自助餐促銷的意義
- 自助餐促銷的方式及活動組織
- 自助餐促銷評估

第十一章 自助餐成本核算與控制

- 自助餐成本核算與控制的重要性
- 自助餐產品成本構成的特點
- 自助餐成本計算方法
- 自助餐成本控制

第十二章 自助餐衛生與安全管理

- 自助餐衛生與安全管理的意義
- 自助餐廚房及餐廳衛生管理
- 自助餐安全控制

《自助餐開發與經營》

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