

<<餐饮服务>>

图书基本信息

书名：<<餐饮服务>>

13位ISBN编号：9787040081855

10位ISBN编号：7040081857

出版时间：2000-1

出版时间：高等教育出版社

作者：陈修仪，全国中等职业学校饭店服务与管理专业教材编写组 编

页数：250

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>

<<餐饮服务>>

前言

《餐饮服务》1995年4月由高教社出版，至今已四年有余。

四年来，该教材受到中等职业学校和旅游从业人员的欢迎，反映尚佳。

随着旅游业的发展，餐饮业的内涵日渐丰富，对从业人员的要求亦逐日提高。

为了更好地适应旅游行业的发展和中等职业学校教学的需要，我们对原书内容作了适当的拓展，结构作了适当的调整。

主要变化有：增加了“插花的知识和基本操作方法”、“茶坊服务”、“针对性服务及常见失误的处理”三节；在第二、三、四章的“思考与练习”中增加了“案例分析”；将原书的“菜点、酒水知识”内容略加拓展后分为“菜点知识”、“酒类知识”、“软饮料知识”三章；

“餐饮概述”内容也有少量拓展；对原书文字表述作了订正。

修订后的教材结构更为合理，内容更加充实，实用性更强。

本书修订工作由原作者陈修仪（主编）、聂世超、陈蓉、陈临蓉负责。

主审仍为四川省旅游学校饭店管理专业的高级讲师傅启鹏。

对一如既往帮助和支持本书修订工作的傅启鹏老师，在此表示深深的敬意和由衷的感谢。

在本书的修订工作中，我们得到了成都市教科所、成都市旅游职业学校及旅游界同仁们的关心和支持，在此一并表示谢意。

同时，对于在本书编写过程中曾帮助和支持过我们的单位、领导及个人，再次表示诚挚的谢意。

教材的修改完善是永无止境的，本教材修订后仍难免有不足之处，恳望广大读者指正。

<<餐饮服务>>

内容概要

《餐饮服务（修订版饭店服务与管理专业）》内容包括餐饮概述、餐饮服务人员的基本素质、餐饮服务的基本技能、餐饮服务程序及方法、菜点知识、酒类知识、软饮料知识、我国主要客源国（地区）的饮食习惯。

<<餐饮服务>>

书籍目录

第一章 餐饮概述第一节 中、外餐饮业的发展概况第二节 餐饮部在旅游饭店中的地位和作用第三节 餐饮部的经营特点第四节 餐饮部的组织结构及各部门的职责第五节 主要餐、酒具的使用和保养思考与练习第二章 餐饮服务人员的基本素质第一节 思想素质第二节 业务素质第三节 身体素质第四节 心理素质思考与练习第三章 餐饮服务的基本技能第一节 托盘第二节 斟酒第三节 餐巾折花第四节 摆台第五节 上菜第六节 分菜第七节 撤换餐用具第八节 插花的知识和基本操作方法思考与练习第四章 餐饮服务程序及方法第一节 餐饮服务的基本环节第二节 中餐服务程序及方法第三节 西餐服务程序及方法第四节 咖啡厅服务第五节 酒吧服务第六节 茶坊服务第七节 针对性服务及常见失误的处理思考与练习第五章 菜点知识第一节 中国名菜简介第二节 外国名菜简介第三节 中、西点简介第四节 菜单知识思考与练习第六章 酒类知识第一节 中国名酒简介第二节 外国名酒简介第三节 鸡尾酒简介及调制方法思考与练习第七章 软饮料知识第一节 茶、咖啡、可可第二节 其他软饮料思考与练习第八章 我国主要客源国(地区)的饮食习惯第一节 欧洲主要客源国的饮食习惯第二节 北美洲主要客源国的饮食习惯第三节 亚洲主要客源国(地区)的饮食习惯第四节 大洋洲主要客源国的饮食习惯思考与练习

<<餐饮服务>>

章节摘录

插图：（四）手工操作在餐饮产品特别是中餐产品的生产过程中，烹调技术、面点制作、造型与刻花、名师的名菜名点等都具有独特的技艺与规程，它们大都借助手工操作来发挥。

在目前及相当一段时期内，不可能用机械化生产来替代。

这使餐饮产品的生产具有劳动密集型的特点。

因此，只有加强技术培训，提高技艺和熟练程度，才能缩短产品生产所需的劳动时间，降低成本，从而增加经营利润。

（五）原材料不易保存生产餐饮产品的原材料，除各种粮食和调味品外，还有鱼、肉、禽、蔬菜等副食品。

其中使用最多的是极易腐烂变质的各种鲜货原料。

用这些原料生产的产品也同样不容易保存“因而原料的购买一定要以精心设计的菜单来控制，根据菜单分析，研究菜点的销售、成本和利润情况，从而购买相应的原料，以避免浪费而造成的成本增加。

（六）生产过程中的管理较为困难餐饮部生产的全过程是从采购、制作到销售服务，、业务环节很多，任何一环出现差错都会影响产品质量，都会给餐饮生产过程的管理带来困难。

只有进行有效的管理，不断改善生产、经营和服务状况，充分发挥人、财、物力的积极作用，才能提高质量，扩大收入，增加利润。

二、餐饮销售的特点餐饮产品的销售是与生产、消费同步进行的，这使得餐饮产品的销售与其他产品的销售相比更具特点。

<<餐饮服务>>

编辑推荐

《餐饮服务(修订版饭店服务与管理专业)》是由高等教育出版社出版的。

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>