

<<乡村旅游餐饮指南>>

图书基本信息

书名：<<乡村旅游餐饮指南>>

13位ISBN编号：9787201063386

10位ISBN编号：7201063383

出版时间：2009-9

出版时间：天津人民出版社

作者：《乡村旅游从业人员丛书》组委会 编

页数：152

字数：60000

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>

<<乡村旅游餐饮指南>>

内容概要

农家餐厅的厨房每天都会产生垃圾，应妥善处理，以免影响环境卫生和食品质量，并给宾客造成不良印象。

为做好厨房废弃物处理，农家餐厅应采取以下措施：厨房等可能产生废弃物或垃圾的场所均应设有废弃物容器。

废弃物容器应配有盖子，以坚固及不透水的材料制造，能防止有害动物的侵入、不良气味或污水的溢出，内壁应光滑以便于清洗。

在加工经营场所外的适当地点宜设置废弃物临时集中存放设施，其结构应密闭，应能防止害虫进入、孳生且不污染环境。

<<乡村旅游餐饮指南>>

书籍目录

餐饮卫生篇

一、个人卫生

- (一) 个人健康要求
- (二) 个人卫生要求
- (三) 个人着装要求
- (四) 工作卫生要求
- (五) 个人卫生注意事项

二、环境卫生

- (一) 餐厅的环境卫生要求及操作步骤
- (二) 餐具卫生要求及操作步骤
- (三) 厨房及烹饪器具的卫生要求及操作步骤

食品卫生安全篇

一、食品采购、储藏与加工的卫生安全

- (一) 食品采购卫生安全
- (二) 食品储藏卫生安全
- (三) 食品加工卫生安全

二、蔬菜水果类食品卫生安全

- (一) 蔬菜水果类不安全因素
- (二) 蔬菜水果的选购
- (三) 蔬菜水果的清洁消毒方法与步骤
- (四) 容易中毒的蔬菜

三、肉类食品卫生安全

- (一) 肉类不安全因素
- (二) 肉类的选购
- (三) 肉类清洗及烹饪注意事项

四、海鲜类食品卫生安全

- (一) 海鲜类不安全因素
- (二) 海鲜类的识别与选购
- (三) 海鲜类清洗及烹饪注意事项

五、主食类食品卫生安全

- (一) 主食类不安全因素
- (二) 主食类的选购与储存
- (三) 主食类清洗及烹饪注意事项

餐厅礼仪篇

一、迎宾服务礼仪

- (一) 迎宾人员的职责
- (二) 迎宾人员仪容、仪表
- (三) 接电话
- (四) 迎宾语言
- (五) 迎宾举止

<<乡村旅游餐饮指南>>

二、引客人座服务礼仪

- (一) 察颜观色
- (二) 座位安排
- (三) 注意事项

三、点菜服务礼仪

- (一) 呈递菜单
- (二) 解释菜单
- (三) 点菜服务要领
- (四) 点菜记录
- (五) 注意事项

四、上菜服务礼仪

- (一) 上菜准备工作
- (二) 上菜顺序
- (三) 上菜时机
- (四) 上菜的方法
- (五) 特殊菜肴的上菜方法
- (六) 注意事项

五、分菜服务礼仪

- (一) 分菜工具的使用
- (二) 分菜的方法
- (三) 特殊情况的分菜方法
- (四) 分菜技巧
- (五) 注意事项

六、酒水服务礼仪

- (一) 酒水基本知识
- (二) 酒水选取
- (三) 斟酒一般知识
- (四) 斟酒的基本方法
- (五) 注意事项

七、其他服务礼仪

- (一) 撤换烟灰缸
- (二) 撤换餐具
- (三) 撤换菜盘
- (四) 茶水服务

八、结账服务礼仪

- (一) 服务员礼仪
- (二) 收银员礼仪
- (三) 送客服务
- (四) 注意事项

附录1 厨房卫生操作程序与标准

<<乡村旅游餐饮指南>>

附录2 面点间清洁程序与标准
参考文献

<<乡村旅游餐饮指南>>

编辑推荐

《乡村旅游餐饮指南》：乡村旅游从业人员丛书·社科普及书系

<<乡村旅游餐饮指南>>

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>