

<<餐饮管理基础>>

图书基本信息

书名：<<餐饮管理基础>>

13位ISBN编号：9787563708154

10位ISBN编号：7563708154

出版时间：2001-9

出版时间：旅游教育出版社

作者：池进

页数：390

字数：273000

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>

<<餐饮管理基础>>

内容概要

本书共分三篇二十七章，主要内容包括食品、食品的保藏，厨房组织与管理、菜单设计，酒品概论与分类、世界主要产国的葡萄酒、葡萄酒贮存与服务、世界主要烈酒与利口酒、中国酒类、啤酒、鸡尾酒，餐饮服务原理、餐厅布置与设备、餐饮服务过程与服务方式、控制方法，酒吧与酒窖管理，宴会及餐食小车服务等。

本书具有知识性、实用性、理论性的特点，是旅游管理专业的教材。
本书也可供饭店经营管理人员、培训人员及从业人员学习参考。

<<餐饮管理基础>>

书籍目录

第一篇 食品

- 第一章 食品与营养学基础
- 第二章 食品和食品的质量
- 第三章 食品的保藏
- 第四章 食品仓库管理
- 第五章 厨房组织与管理
- 第六章 菜单设计

第二篇 酒品

- 第七章 酒品概论与分类
- 第八章 法国葡萄酒
- 第九章 香槟酒
- 第十章 德国葡萄酒
- 第十一章 意大利葡萄酒
- 第十二章 其他国家葡萄酒
- 第十三章 加度葡萄酒
- 第十四章 葡萄酒的贮存与服务
- 第十五章 烈酒与利口酒
- 第十六章 啤酒
- 第十七章 鸡尾酒

第三篇 餐饮服务

- 第十八章 餐饮服务原理
- 第十九章 餐厅布置与设备
- 第二十章 餐饮服务过程与服务方式
- 第二十一章 供应区
- 第二十二章 饮料
- 第二十三章 餐饮销售的控制方法
- 第二十四章 酒吧与酒窖管理
- 第二十五章 分发酒吧
- 第二十六章 宴会
- 第二十七章 餐食小车服务

参考文献

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>