第一图书网, tushu007.com

<<中小饭店经营诀窍>>

图书基本信息

书名：<<中小饭店经营诀窍>>

13位ISBN编号：9787807391302

10位ISBN编号：7807391308

出版时间：2007-7

出版时间：原农民出版社

作者：董俊杰

页数：236

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

本书是一部操作性强的饭店经营类指南图书。
主要介绍饭店的选址与建设策略、产品策略、定价与促销策略、成本控制、管理诀窍等。
是作者从十几年的研究与实践中总结的金点子，插图再现了文中精要，是中小饭店经营者走向成功的必读之作。
饭店是一个需要用心、费心、尽心才能有所收获的传统经营项目。
饭菜与服务质量是饭店的生命线。
经营技巧作为饭店管理的重要手段，是饭店经营者希望得到的法宝。
本书旨在帮助中小饭店经营者策划在哪里开店，怎样服务，怎样定位龙头产品，怎样科学定价，怎样促销，怎样将成本降至最低，用什么方法管好各个环节

<<中小饭店经营诀窍>>

书籍目录

第一章 饭店选址与建设第一节 饭店选址一、市场调查与选址调查二、适合开饭店的具体区域三、接易手店第二节 饭店建设一、经营理念二、行为规范的制定三、店名及视觉设计四、装修五、饭店布置第二章 产品策略第一节 龙头产品一、龙头产品的选择二、龙头产品的创立三、连锁经营，“借”用龙头产品第二节 特色产品一、什么是特色产品二、特色产品的创立与实际应用三、要特别注重产品嗅觉、味觉识别第三节 产品名称与菜谱一、产品名称二、菜谱第四节 产品制作一、原料选择与鉴别二、初步加工与储藏三、刀工与配菜四、挂糊上浆五、火候与制汤六、调味七、勾芡与锅技八、临灶烹调九、问题产品第五节 承办宴席一、制定菜单二、宴席的准备三、上菜顺序四、酒菜饭菜巧安排五、宴席的季节因素六、上大件菜的讲究七、上鱼的讲究八、上丸子的讲究九、宴席菜肴数量及分量第三章 定价与促销策略第四章 服务诀窍第五章 成本控制第六章 管理诀窍

第一图书网, tushu007.com

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