

<<饭店餐饮服务>>

图书基本信息

书名：<<饭店餐饮服务>>

13位ISBN编号：9787040194340

10位ISBN编号：7040194341

出版时间：2006-6

出版时间：高等教育出版社

作者：沈群

页数：200

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>

## <<饭店餐饮服务>>

### 前言

首旅集团是北京乃至全国旅游企业中颇具实力和影响力的大型企业，集团旗下的饭店服务部门集数十年的实践与经验，编写了《饭店餐饮服务》、《饭店客房服务》和《饭店前厅服务》系列丛书，由高等教育出版社出版，作为系列专业培训教材。

与其他同类教材相比，该书具有以下特色：一、实用性本书以就业为导向，定位准确，面向初涉饭店服务工作的青年、转岗人员和农民工，使他们学以致用，尽快达到懂服务、会操作的标准。

二、形象性本书内容设计模块化，并辅以简单明了、可视性较强的相关插图，力求形象生动；服务程序标准化，加之循序的阐述和常用表格的展示，更为直观。

即使是从未涉足饭店服务工作的人，只要具备初中毕业的文化程度，通过自学，也能一看就懂，一学就会，再辅以必要的实践，就能够胜任一般性的服务接待工作。

三、通俗性本书突出服务技能的强化，注重实际操作，内容的编排和难易程度等方面充分兼顾初学者的特点。

另外，内容简明，全书十余万字，开本和篇幅的设计更适宜携带，也非常适合在岗人员利用休息时间自修提高。

## <<饭店餐饮服务>>

### 内容概要

《饭店餐饮服务》是现代旅游业岗位培训用书之一，是教育部职业教育与成人教育司推荐教材。主要内容包括：餐饮概述及餐厅服务员、餐厅服务员技能、中餐接待服务、西餐接待服务、酒水饮料知识、综合知识、促销技巧和公共关系知识、餐厅服务英语。

《饭店餐饮服务》内容简洁、精练，图文并茂，适用于现代旅游业岗位培训，也适用于农民工岗位培训。

<<饭店餐饮服务>>

书籍目录

第一单元 餐饮概述及餐厅服务员第一节 餐饮部门的任务及特点 第二节 餐饮部的组织结构与管理职能  
第三节 餐饮服务人员的素质要求 第四节 餐饮服务人员的岗位职责 第五节 餐厅及餐用具介绍 第二单元  
餐厅服务员的技能第一节 托盘的使用 第二节 斟酒服务 第三节 餐巾折花 第四节 摆台操作 第五节 菜肴服  
务 第六节 其他服务 第三单元 中餐接待服务第一节 中餐零点服务程序 第二节 中餐宴会服务程序 第三节  
粤式早茶服务程序 第四单元 西餐接待服务第一节 西餐服务知识 第二节 西餐早餐服务程序 第三节 西餐  
正餐服务程序 第四节 西餐宴会服务程序 第五节 自助餐服务 第六节 酒会服务 第五单元 酒水饮料知识第  
一节 酒水的酿造 第二节 中国酒介绍 第三节 外国酒介绍 第四节 软饮料 第五节 中国茶 第六节 鸡尾酒 第  
六单元 综合知识第一节 营养知识 第二节 卫生与安全知识 第三节 中西餐菜肴知识 第四节 饮食习惯 第七  
单元 促销技巧和公共关系知识第一节 餐厅服务促销 第二节 餐厅服务中的公共关系 第八单元 餐厅服务  
英语第一节 基本礼貌用语 第二节 餐厅服务常用语 第三节 餐具、中西餐烹调原料名称彩图

## &lt;&lt;饭店餐饮服务&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：二、营养素的分类和作用  
营养素通常分为六大类，它们是蛋白质、脂肪、糖类、维生素、矿物质（微量元素）和水。

现在，也有人将纤维素列为营养素之一。

各种营养素的主要来源是食物。

蛋白质的来源是肉类、乳类、蛋类以及大豆、米面等。

脂肪的来源是动物和植物的油脂等。

糖类的来源是五谷、豆类及块根类和块茎类食物等。

维生素的主要来源是蔬菜、水果、乳、蛋、肝和鱼肝油等。

矿物质的主要来源是蔬菜、水果、乳类和肉类。

水的供给也是人体所必不可少的。

（一）蛋白质蛋白质是一种构成生命不可缺少的物质。

它是一种很复杂的高分子化合物，主要由碳、氢、氧、氮等化学元素构成。

蛋白质由20多种氨基酸组成，其中有8种人体不能合成，这8种氨基酸为必需氨基酸，必须从食物中摄取。

其他人体能够合成的氨基酸称为非必需氨基酸。

蛋白质中由于氨基酸的种类、数量不同，营养价值也不一样。

蛋白质可以分为完全蛋白质、半完全蛋白质和不完全蛋白质三种，其中营养价值最高的是完全蛋白质。

蛋白质在人体中的生理功能是构成肌体、修补组织、供给热能，同时也是人体体液的主要成分。

人体对蛋白质的需要因人而异，一般成年人每日需80克蛋白质。

儿童和青少年、孕妇、乳母、劳动强度大的人和大病初愈的人需要量较一般人要多一些。

（二）脂肪脂肪是人体不可缺少的营养素之一。

脂肪由脂肪酸和甘油组成，所含的化学元素是碳、氢、氧。

脂肪经过人体的消化分解为脂肪酸，被人体吸收变为营养。

甘油对人体没有营养价值。

脂肪酸可分为饱和脂肪酸和不饱和脂肪酸两类。

不饱和脂肪酸比饱和脂肪酸更容易被人体吸收，所以其营养价值更高。

## <<饭店餐饮服务>>

### 编辑推荐

《饭店餐饮服务》为现代旅游业岗位培训用书之一。

<<饭店餐饮服务>>

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>