

<<手把手教你开中式快餐店>>

图书基本信息

书名：<<手把手教你开中式快餐店>>

13位ISBN编号：9787115189820

10位ISBN编号：711518982X

出版时间：2008-12

出版单位：人民邮电出版社

作者：陈玉伟

页数：212

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>

<<手把手教你开中式快餐店>>

前言

近年来,随着我国城镇化进程的日益加快和人们工作生活节奏的日益紧张,大大小小的快餐店如雨后春笋般出现在城镇的各个角落。

在我国,中式快餐店可以说是市场前景广阔,且利润较高。

开一家中式快餐店成为许多人的创业梦想。

但是,想经营好一家中式快餐店不是一件容易的事。

产品、服务如何做到标准化?

卫生、质量如何得到保障?

如何做到成本控制……一系列的问题是经营者必须考虑的。

本书从中小投资者的角度出发,系统地介绍了如何筹建并成功营运一家中式快餐店。

内容包括快餐店规划、开店筹备工作、选址、厨房管理、产品定位、采购管理、营销管理、利润管理、店员管理等,涵盖了中式快餐店经营的方方面面。

与同类书相比,本书具有以下特点。

1.内容全面。

本书内容涉及中式快餐店经营过程的每个环节,为经营者提供全方位的专业指导。

2.实用性强。

本书内容以实用性为指导原则,对经营一家中式快餐店的每一步骤均做了详细的介绍。

书中资料大部分来自工作第一线,具有很高的实用价值。

书中针对经营中式快餐店的每个环节给读者提供了一系列事务处理的流程、方法和技巧,对读者具有实质性的帮助。

3.立足于读者实际。

考虑到读者需求,本书把读者当作中式快餐店经营的新手,从开店的必备知识入手,内容逐渐深入快餐店经营过程的诸多细小环节。

本书的编写得到了吴小华、何慧芳、胡小琴、吴皓明、甘发泉、高贵娥、麻永拓、谢洁兰、陈丽珍、陈春华、任中娜、刘治强、张一戈、高思娟、郭淑玲等人的大力支持和帮助,在此向他们深表谢意。

虽然我们已尽全力,但由于水平和时间所限,疏漏与不当之处难以避免,敬请各位专家、读者批评指正。

<<手把手教你开中式快餐店>>

内容概要

《手把手教你开中式快餐店》从中小投资者的角度出发，系统地介绍了如何筹建并成功营运一家中式快餐店。

书中内容包括快餐店规划、开店筹备工作、选址、厨房管理、产品定位、采购管理、营销管理、利润管理、店员管理等，涵盖了中式快餐店经营的方方面面，其中大部分资料来自工作第一线，具有很高的实用价值。

书中针对经营快餐店的每个环节提供了一系列事务处理的流程、方法和技巧，对读者具有实质性的帮助。

<<手把手教你开中式快餐店>>

作者简介

陈玉伟，八年餐饮行业工作经验。
曾任加拿大BLENZ（百怡）咖啡连锁公司中国区（北京BLENZ咖啡有限公司）副总经理；2003年至2006年11月服务于米萝咖啡集团公司，历任营运部驻店经理、市场开发区域经理等职。
在服务过的企业曾经成功地开发了一系列的培训课程，使员工和管理层的知识得以系统化，有力提升了店铺综合营运水平。
在餐饮行业有着长期的实战经验，对餐饮、经济型酒店、温泉度假酒店、个人开店投资领域有着长期而深入的研究。

<<手把手教你开中式快餐店>>

书籍目录

第一章 快餐店规划第一节 巨大的快餐市场一、快餐现状二、定位自己的快餐三、投资经营的形式第二节 快餐店选址一、确定商圈——选择目标客户附近的位置二、选址第二章 快餐店前期筹备第一节 设计与装修一、餐饮环境设计的原则二、快餐店外观设计三、店面空间分配第二节 快餐店内部设计一、对快餐店进行整体设计二、对店内空间进行合理布局第三节 厨房设计与设备采购一、厨房设计二、设备首次采购第三章 快餐店厨房管理第一节 厨房效率管理一、合理规划厨房二、合理的厨房生产方式三、快餐店厨房的组织结构及各级人员职责四、产品标准化生产第二节 厨房业务管理一、厨房业务的组织与实施二、烹饪环境卫生第三节 快餐质量关系生意兴隆一、做好哪些环节才能保证好质量二、产品原材料加工管理三、餐饮产品烹制制作管理第四章 快餐店产品定位第一节 餐牌设计一、如何设计餐牌二、设计餐牌的要点三、套餐管理第二节 快餐定价一、快餐如何定价二、定价程序三、定价策略第五章 快餐店采购管理第一节 开业前首次采购一、采购计划控制二、产品原材料采购管理三、开业前要采购什么第二节 采购管理一、餐饮订货、采购的组织表现形式二、采购运作程序的制定三、采购质量与数量的控制四、采购价格的控制五、采购方式的选择与控制六、采购过程中的具体问题第三节 餐饮原材料的验收管理一、建立合理的验收体系二、确定科学的验收操作程序三、验收控制四、产品原材料库房管理程序和方法第六章 快餐店营销管理第一节 快餐店开业前宣传一、快餐店开业宣传策划二、“外卖”有大戏第二节 快餐店日常业务拓展方法一、如何拓展客户群二、产品与服务的推出三、以质量和服务赢得老客户第七章 快餐店营运管理第一节 营业时段管理一、做好快餐基础经营二、快餐店时段管理第二节 形成自己的管理模式一、制定快餐店管理办法二、确定快餐店的经营计划三、总结出适用的复制模式第八章 快餐店利润管理第一节 管理好快餐店的业绩一、餐饮经营计划的任务二、如何提高营业额三、营业额的认识误区第二节 成本构成与控制一、快餐店的成本构成二、餐饮产品成本分类三、实际业务管理中的餐饮产品成本四、如何合理控制成本第三节 建立财务体系一、收入管理二、餐饮产品的销售统计与预测三、制定月度财务报表第九章 快餐店员工培训第一节 服务人员培训项目一、服务礼仪学习二、提高服务质量第二节 进行系统培训一、培训的步骤二、系统培训提升经营管理水平第十章 员工管理第一节 快餐店人员编制一、人员编制二、人员招聘第二节 员工激励计划一、激励员工有哪些方式二、如何实施激励三、快餐店和员工一起成长

<<手把手教你开中式快餐店>>

章节摘录

(二)餐饮产品烹调制作管理方法 热菜产品烹调制作管理的具体方法有：(1)做好正式烹调前的准备工作。

(2)严格配菜，按顺序烹调。

(3)做好炉灶烹制，保证产品质量。

其烹调技法十分复杂，但就烹调中的热传递而言，则主要有油传热、水传热、空气传热三种。

(4)加强成品出售管理，确保餐厨衔接与协调。

其具体方法是：保证出餐渠道畅通，在炉灶、备餐室和快餐店之间要留有足够的通道，出餐和收盘收碗的路线要尽可能分开。

要按顺序出餐，特别是零点快餐店每张点餐牌要编号，防止出餐和客人点单顺序及其快餐种类发生错乱，影响客人需求。

每出一道菜，要按快餐种类做好登记，以便统计汇总，掌握不同快餐的喜爱程度，为快餐店日后销售预测、确定厨房生产任务提供资料。

(5)做好现场指挥。

做好现场指挥，使烹制工作忙而不乱。

(三)冷菜产品烹调制作管理方法 (1)购料要严、要精，保证原材料质量。

(2)严格消毒，把好冷菜烹调制作卫生关。

烹调制作前和烹调完成后的冷却温度，是细菌极易繁殖的。

其管理方法是：冷荤间厨师人员必须勤洗手，勤换工作服，炊具、餐具、服装必须每餐消毒，正式操作前必须洗手消毒。

冷荤间本身必须和粗加工及产品保管严格分开，尽量在密闭条件下操作，每餐必须用紫外线照射或用其他方法消毒。

必须建立健全冷荤产品化验制度。

(3)提前操作，分类烹制，保证冷菜产品质量。

尽管各种冷菜产品烹制方法不同，但从烹调制作管理的角度来看，其共同规律是：根据冷快餐种和烹制要求不同，分类严格选料，做好粗加工，使原材料成形。

区别不同冷菜产品，选好配料和调味料，为烹调制作做好准备。

其中，主要是调味料的选择。

分别采用不同的方法，分类烹制冷菜产品。

(4)掌握刀工与食雕艺术，拼摆造型美观，及时销售。

肉类冷荤产品要在烹制冷却到5~8℃时进行刀工处理。

(四)面点产品烹调制作管理方法 (1)和面。

不管面点产品类型和快餐种类有多繁杂，和面都是面点烹制的第一关。

和面所用的液体原材料以水为主，但水的温度、水中所加的拌料各不相同。

和面所要求的柔软度、粘劲、拉力、弹性也不一样。

(2)拌料。

面点产品尽管有几十个种类，但大体又可分含料和带馅两大类。

前者的配料和调味品大多直接掺和在面粉中。

拌料分两种：一是将配料和调味品，如鸡蛋、油、盐、味精、花椒面、胡椒粉、香油、葱花等掺入于面粉中，然后用手或机器搅拌、揉搓，使其达到能够制作产品的要求。

二是配料和调味品单独形成馅料，且多用肉类、海鲜和蔬菜原材料制作。

拌料的方法是：拌料或拌馅都应选择有专业技术水平的面点师负责。

拌料充分溶化在面料中，保证味道纯正。

馅料原材料要精细加工、配料准确、搅拌均匀得体、味道鲜美。

每种面点的拌料或拌馅完成后，要严格检查，在保证质量的基础上进入下一道工序。

(3)发面和造型。

<<手把手教你开中式快餐店>>

发面和造型是面点烹调制作管理的前奏。

和好的面料，有的要经过一定时间的发酵，方可正式造型。

(4)烘烤和烹制。

烘烤和烹制是面点烹调制作管理的最后一道工序。

一般来说，快餐面点以烘烤为主，中餐面点以烹制为主，技法更多更复杂。

(五)汤类产品烹调制作管理方法 汤的种类很多，按汤的作用划分，主要有烹调汤和食用汤两大类。

前者又有清汤、奶汤、鸡汤、鱼汤等多种，主要用于热菜烹调制作的原材料；后者则根据汤的用料不同，有众多的快餐种类。

汤类烹调制作的具体管理方法有：(1)选料严，配料准，保证汤菜味道。

(2)深加工，细操作，掌握汤火候。

(3)提前制作，按需留底，配合热菜烹调。

P68-70

<<手把手教你开中式快餐店>>

编辑推荐

《手把手教你开中式快餐店》适合欲从事或正在从事中式快餐店经营的投资经营者使用，也可作为个人学习和行业培训用书。

《手把手教你开中式快餐店》以实用性为宗旨，针对西餐厅开业和经营的每个环节给出了具体的工作流程、方法和技巧，对读者具有实质性的帮助。

通过《手把手教你开中式快餐店》，你将了解到如何筹建并成功经营一家西餐厅——西餐厅规划、开店筹备、选址、厨房管理、产品定位、采购管理、营销管理。

<<手把手教你开中式快餐店>>

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>