

<<中餐实务>>

图书基本信息

书名：<<中餐实务>>

13位ISBN编号：9787121074899

10位ISBN编号：7121074893

出版时间：2008-1

出版时间：电子工业出版社

作者：陆朋

页数：239

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>

<<中餐实务>>

内容概要

本书主要内容包括餐饮概述、中餐服务基本知识、中餐服务操作技能、中餐对客服务技能、中餐服务拓展技能。

通过本书的学习，使学生具备中级中餐服务人员所必需的基本知识和基本技能，熟练掌握中餐服务基本程序与方法，培养学生综合职业能力。

本书可作为中等职业学校教材，也可供职业培训人员参考。

<<中餐实务>>

书籍目录

第一章 餐饮概述 第一节 餐饮业发展概况 一、中国餐饮业发展概况 二、外国餐饮业发展概况 三、现代餐饮业发展趋势 第二节 餐饮部在旅游饭店中的地位和作用 一、餐饮在旅游业中的重要作用 二、餐饮部在旅游饭店中的地位和作用 第三节 餐饮部的经营特点 一、餐饮生产的特点 二、餐饮销售的特点 二、餐饮服务的特点 第四节 餐饮部的组织结构及各部门的职责 一、餐饮部的组织结构 二、餐饮部各部门的职能 三、餐饮服务人员的岗位职责 第五节 餐饮服务人员的基本素质 一、思想素质 二、业务素质 三、身体素质 四、心理素质

第二章 中餐服务基本知识 第一节 中国酒水知识 一、酒水概述 二、中国酒知识 三、软饮料 第二节 中国菜肴知识 一、中国菜的特点 二、中国菜的构成 三、中国名菜介绍 第三节 中式面点简介 一、中式糕点 二、中餐宴席点心 第三章 中餐服务操作技能 第一节 托盘 一、托盘的种类及用途 二、托盘操作程序与规范 第二节 中餐斟酒 一、酒水服务的准备 二、斟酒服务的流程与标准 第三节 餐巾折花 一、餐巾的作用 二、餐巾花的分类 三、餐巾花的选择和摆放要求 四、餐巾折花的注意事项 五、餐巾折花的基本技法 六、餐巾折花图谱 第四节 中餐摆台 一、选择餐桌 二、摆放桌椅 三、铺台布 四、放转盘 五、围餐椅 六、摆放餐具 第五节 上菜 一、中餐上菜 二、中餐摆菜 第六节 分菜 一、分菜工具的使用 二、分菜的方法 三、分菜注意事项 四、特殊菜肴的分菜方法 第七节 撤换餐用具 一、撤菜盘 二、撤换餐碟、小汤碗 三、撤换烟灰缸 四、更换台布

第四章 中餐对客服务技能 第一节 中餐服务基本环节 一、餐前准备 二、迎宾服务 三、就餐服务第五章 中餐服务拓展技能参考文献

<<中餐实务>>

章节摘录

第一章 餐饮概述 学习目标 1.了解中外餐饮业发展的概况及发展趋势。

2.了解餐饮部在旅游饭店中的地位 and 作用。

3.掌握餐饮生产、销售和服务的特点。

4.了解餐饮部的组织结构及各岗位的职责。

5.掌握餐饮服务人员应具备的基本素质。

案例导入 自助餐上的香蕉 有一位美国客人入住某饭店，他个性孤僻，不喜言笑，单身。在饭店住了一周，几乎从不开口，不跟人打招呼，更难得让人看到一丝微笑。

楼层服务员觉得这位客人极难伺候，任凭他们如何笑脸相待，主动招呼，所得到的总是一张铁板的脸，天天如此。

每天早上，他爱去自助餐厅吃早饭。

当他吃完自己挑选的食品之后，便开始在台上寻找什么东西，一连三天都是如此。

第一天，餐厅服务员小梅曾问过他要什么东西，他没吭一声，掉转头便走出餐厅。

第二天小梅又壮起胆询问他，他还是一张冷峻的脸，小梅窘得双颊发红。

当这位美国客人正欲步出餐厅时，小梅又一次笑容满面地问他是否需要帮助，也许是小梅的诚意感动了他，他终于吐出“香蕉”一词，这下小梅明白了。

第三天早上，那位沉默寡言的客人同平时一样又来到自助餐厅，左侧一盘黄橙橙的香蕉吸引了他的注意力，绷紧的脸第一次有了一丝微笑。

站在一旁的小梅也喜上眉梢，又一次领悟到“精诚所至，金石为开”的道理。

在接下来的几天里，饭店每天早餐都特地为他准备了香蕉。

几个月后，这位客人又来到该饭店。

第二天一早他步入自助餐厅，原以为这次突然“袭击”，餐厅一定没有准备香蕉。

孰料走进餐厅，迎面就是引人注目的一大盘香蕉。

这位“金口难开”的客人看到小梅，第一次主动询问是不是特意为他准备的香蕉：小梅嫣然一笔，告诉他昨晚总台服务员已经给餐厅带来了他入住本店的信息，“太感谢你们了”美国客人几个月第一次向酒店表示了发自内心的感谢。

.....

<<中餐实务>>

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>