

<<中餐服务读本>>

图书基本信息

书名：<<中餐服务读本>>

13位ISBN编号：9787302160014

10位ISBN编号：7302160015

出版时间：2007-9

出版时间：清华大学出版社

作者：王桂云

页数：179

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>

<<中餐服务读本>>

内容概要

本书面向餐饮业从业人员及有志从事该行业的青年读者，为满足中国城市化进程对餐饮业的需求，对现代中餐服务的基本技能和相关知识作一概要介绍。

为便于学习和理解，本书力求通俗易懂，详尽生动；并且注重实际操作，按环节顺序展开，从介绍餐饮各岗位职责开始，系统、全面地阐述中餐服务规程和基本技能，使读者通过阅读理解和实操练习，能够初步掌握摆台、餐巾折花、使用托盘、酒水服务、上菜、分菜、撤换餐酒用具、餐具保养维护和洗涤消毒等基本服务要领和操作技能；并对常用的宴会、零点(便饭)、自助餐、团队餐等专项服务的不同特点和基本要求，也作了全面介绍，以满足实际工作需要。

本书兼顾普及与提高的关系，适当增加了中国菜、中国酒、中国饮料等相关知识，以及职业道德、饮食习俗、消费心理、餐台设计、菜单设计、广告宣传、推销手段、投诉处理等内容，希望对有志在餐饮行业发展的朋友有所裨益。

同时，为满足2008年奥运会和北京创建国际化大都市的需要，本书还增加了餐饮服务英语、餐饮计量标准等方面的内容，力求为提升从业人员的素质和服务水平尽一份力量。

作者简介

王桂云，北京人，大专学历，毕业于北京第二外国语学院旅游经济管理专业。
曾在北京饭店从事餐饮服务酒店管理工作30多年。
现任北京大学会议中心中关村新园管理部总经理助理兼餐饮部经理。
曾在北京百年农工子弟职业学校担任中餐宴会服务专业课教师。

书籍目录

第1章 中餐服务基本技能 1.1 端托服务 1.1.1 托盘的作用 1.1.2 托盘方法 1.1.3 托盘行走 1.1.4 托盘服务应注意的问题 1.2 摆台 1.2.1 中餐厅种类、布局和装饰 1.2.2 中餐台形及设计 1.2.3 选择餐台 1.2.4 选择台布 1.2.5 铺台布 1.2.6 中餐宴会摆台 1.2.7 中餐零点摆台 1.3 餐巾折花 1.3.1 餐巾的作用和种类 1.3.2 餐巾折花造型种类及花形的选择 1.3.3 餐巾折花摆放要求 1.3.4 餐巾折花的基本要求 1.3.5 餐巾折花发展趋势 1.3.6 餐巾折花的基本技法 1.3.7 餐巾折花实例 1.4 酒水服务 1.4.1 酒水单的准备 1.4.2 酒水准备工作 1.4.3 酒具的准备 1.4.4 常用酒水的开启方法 1.4.5 斟酒服务 1.5 上菜服务 1.5.1 中餐零点的上菜服务 1.5.2 中餐宴会的上菜服务 1.5.3 上菜要求 1.6 分菜服务 1.6.1 分菜用具 1.6.2 菜肴展示 1.6.3 分菜顺序 1.6.4 分菜方法 1.6.5 分菜注意事项 1.7 撤换菜品及餐、酒用具 1.7.1 撤换菜肴食品 1.7.2 撤换餐、酒用具 1.7.3 撤换毛巾、餐巾和台布 1.8 餐具的保养维护和洗涤消毒 1.8.1 餐具的维护保养 1.8.2 餐具的洗涤、消毒方法 第2章 中餐服务 2.1 中餐服务员的素质要求 2.1.1 仪容仪表 2.1.2 礼节礼貌 2.1.3 文化素质 2.1.4 职业道德 2.1.5 健康要求 2.2 订餐服务 2.2.1 宴会预订 2.2.2 团体包餐的预订 2.2.3 零点散客的预订 2.3 宴会服务 第3章 中餐服务相关知识 (中英文对照) 附录A 餐厅服务礼貌用语 (中英文对照) 附录B 部分中餐菜肴名称 (中英文对照) 附录C 部分中餐原材料名称 (中英文对照) 附录D 部分中餐烹饪方法名称 (中英文对照) 参考文献

<<中餐服务读本>>

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>