

<<第一次开餐馆就赚钱>>

图书基本信息

书名：<<第一次开餐馆就赚钱>>

13位ISBN编号：9787506430777

10位ISBN编号：7506430770

出版时间：2004-1

出版时间：中国纺织出版社

作者：谢世忠

页数：322

字数：400000

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>

<<第一次开餐馆就赚钱>>

内容概要

本书介绍了开餐馆必备的基本管理知识，包括开餐馆前的各种准备，餐馆的布局设计，确定菜品的风味特色，菜单的选配与设计，给顾客最好的服务，开餐馆的经营要领，无孔不入的宣传攻势，如何迎合顾客的消费心理，全方位的管理策略，定价原则与成本控制，制定餐饮的连锁计划。.....为您开餐馆创业提供了一本必备的手边工具书。

<<第一次开餐馆就赚钱>>

书籍目录

第一章 开餐馆前的各种准备 第一节 餐馆开业前的各种筹备工作 第二节 如何聘用餐馆这的各级员工 第三节 餐馆经营的各种采购工作 第四节 开餐馆须办理的相关手续第二章 餐馆的布局设计 第一节 餐馆的店面选择 第二节 餐馆的店面装修 第三节 餐馆的各种设备配置第三章 确定菜品的风味特色 第一节 厨房组织形式 第二节 厨房管理 第三节 中国主要菜系构成及风味特色 第四节 中餐常用烹饪原料知识 第五节 初加工技术 第六节 烹调前的原料处理 第七节 烹调技巧第四章 菜单的选配与设计 第一节 菜单及其重要性 第二节 菜单的种类 第三节 菜单设计的依据 第四节 如何设计菜单 第五节 菜单的制作 第六节 有关菜单的一些附加问题第五章 给顾客最好的服务 第一节 充分认识服务的重要性 第二节 餐饮服务基本技能 第三节 服务中微笑的价值 第四节 掌握各种服务技巧 第五节 服务中的语言艺术 第六节 多样化的服务方式 第七节 服务中的忌讳第六章 开餐馆的经营要领第七章 无孔不入的宣传攻势第八章 如何迎合顾客的消费心理第九章 全方位的管理策略第十章 定价原则与成本控制第十一章 制定餐饮连锁计划

<<第一次开餐馆就赚钱>>

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>