

<<餐饮技能实训>>

图书基本信息

书名：<<餐饮技能实训>>

13位ISBN编号：9787301124024

10位ISBN编号：7301124023

出版时间：2007-6

出版时间：胡爱娟 北京大学出版社 (2007-06出版)

作者：胡爱娟

页数：162

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>

<<餐饮技能实训>>

内容概要

《21世纪全国高职高专旅游类规划教材：餐饮技能实训》分六章，第一章主要介绍餐饮服务基本技能如托盘、摆台、餐巾折花、斟酒、上菜与分菜、餐厅其他服务、特殊客人的服务等技能；第二章介绍了中餐和中餐厅服务的基本知识；第三章主要介绍了西餐服务方式、西餐早餐服务、西餐正餐服务、自助餐服务、鸡尾酒会服务等；第四章在简单概述酒吧的基本情况后介绍鸡尾酒调制、酒吧服务与控制等内容；第五章在简单概述菜单的基础上介绍菜单种类、菜单制订；第六章在简单介绍美食展销活动基本情况的同时，讲述了美食展销活动策划与组织，节庆专案策划等内容。

<<餐饮技能实训>>

书籍目录

第一章 餐饮服务基本技能第一节 托盘一、托盘的种类及用途二、托盘方式三、托盘操作技能训练(8课时)第二节 摆台一、中餐摆台二、西式摆台三、铺台操作技能训练(4课时)四、摆台技能训练(8课时)第三节 餐巾折花一、餐巾折花造型二、选择花型的基本要求三、餐巾折花注意事项四、餐巾折花的基本技法和要领五、常用餐巾花实例六、餐巾折花技能训练(8课时)第四节 斟酒一、准备酒水二、示酒三、准备酒杯四、酒水开瓶五、斟酒的基本方法六、斟酒标准七、斟酒注意事项八、西餐斟酒九、鸡尾酒会斟酒十、酒吧斟酒十一、斟酒技能训练(8课时)第五节 上菜和分菜服务一、中餐的传菜、上菜二、西餐上菜服务三、特殊菜的上菜方法五、菜肴服务技能训练(4课时)第六节 餐厅其他服务技能一、接受客人预订二、迎宾服务三、菜单展示四、铺餐巾五、香巾服务六、茶水服务七、询问饮品八、点菜服务九、饮料服务十、香烟服务十一、撤换餐具十二、出菜服务十三、结账服务十四、送别服务第七节 特殊客人的服务技能一、儿童客人二、生病客人三、醉酒客人四、残疾客人五、人数变动六、餐厅客满七、突然停电八、发生火灾九、衣冠不整的客人十、左手用餐的客人第二章 中餐厅服务第一节 中餐介绍一、中餐厅基本情况二、中式菜肴、酒水基本知识第二节 中餐厅服务基本知识一、中餐厅运行环节及设施第三节 中餐服务一、中餐早茶服务二、中餐零点服务三、中餐团队用餐服务四、中餐宴会服务第三章 西餐厅服务第一节 西餐介绍一、西餐特点二、西餐礼仪三、主要国家菜肴特点四、西餐用具五、西餐酒水知识第二节 西餐服务方式一、西餐服务的一般程序二、西餐宴会服务三、西餐服务方式第三节 西餐早餐服务一、西餐早餐分类二、餐前准备三、餐中服务四、结账服务五、清理台面第四节 西餐正餐服务一、餐前准备二、迎宾服务三、餐中服务第五节 自助餐服务一、自助餐的特点二、自助餐餐厅布置三、自助餐餐桌布置四、菜肴的陈列五、自助餐服务程序第六节 鸡尾酒会服务一、鸡尾酒会的特点二、鸡尾酒会的举办时间和形式三、酒会场地的设计四、酒会菜单设计五、酒会服务第四章 酒吧服务第一节 酒吧概述一、酒吧的定义二、酒吧的种类三、吧台的设计四、酒吧常用器具设备五、酒吧的组织结构六、酒吧工作人员的岗位职责七、酒单的设计第二节 鸡尾酒调制一、鸡尾酒的来历二、鸡尾酒成分三、调鸡尾酒的器具四、鸡尾酒调制方法五、常见鸡尾酒的配制第三节 酒吧服务与控制一、酒吧业务服务二、酒吧控制第五章 菜单设计第一节 菜单概述一、菜单的概念二、菜单的作用第二节 菜单的种类一、根据市场特点分类二、依据就餐时间划分三、根据菜单价格形式分类四、依据餐别划分第三节 菜单的制订一、菜单制订的影响因素二、菜单的内容与设计制作第六章 美食节及节庆策划第一节 美食展销活动简介一、美食展销活动特点二、美食展销活动主要形式第二节 美食展销活动的策划和组织一、美食节主题的策划二、美食展销活动的预算三、成立领导班子四、制订菜单五、落实岗位人员并组织货源六、组织宣传并实施运作七、总结评估后资料档案第三节 节庆专案策划一、除夕年夜饭专案二、年终团拜及春酒专案三、情人节促销专案四、端午五黄宴专案五、谢师宴专案六、中秋团圆宴专案七、圣诞节促销专案参考文献

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>