

<<讲饮讲食>>

图书基本信息

书名：<<讲饮讲食>>

13位ISBN编号：9787306024206

10位ISBN编号：7306024205

出版时间：2005-6

出版时间：中山大学出版社

作者：徐俊

页数：354

字数：290000

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>

<<讲饮讲食>>

内容概要

中国人一向重视读书，古人说得好：“书中自有颜如玉”；颜如玉就是书卷气，有人格修养，有气质，具亲和力。

因而得到他人的敬重和信任。

又说：“书中自有黄金屋”；就是人有了知识之后，具备了才能，可以成大业，积财富。

书籍是智慧之源，勤于阅读，人生因而充实，自书中寻到知识。

而“知识就是力量”；这是大家都熟悉的金句。

餐饮业侍应服务人员所需要的知识包涵甚广，例如：侍应员的礼貌，早午茶市、晚饭、酒席宴会的服务工作，以及中国饮食文化，各种菜系、基本的饮品和食品，以及基本的英语会话，等等。

这些知识都是把侍应员培养成才的必要基本知识。

鉴于书店中，欲求一本较为详细而有内涵的侍应员知识的专书，简直如风毛麟角。

因此笔者不揣冒昧，将20多年来从事饮食业的心得，以及各位前辈不吝指教的宝贵经验，加上多年来搜集的有关资料，编写成本书，提供给有志于饮食行业的服务人员，作为进修和参考之用。

也可作为餐馆的老板、经理培训侍应员的教材或参考资料。

在众多的餐馆中，粤菜系的酒楼侍应员更须具有多方的知识。

诸如：茶市的点心、茶市的工作，结婚酒席，等等。

本书不仅对一般侍应员能有帮助，且对酒楼的侍应员更起一种“现身说法”的功效。

假使阁下不是从事饮食行业，但有缘能阅读此书，亦可获得许多饮食知识，从而增进饮食的乐趣及对饮食行业的了解。

<<讲饮讲食>>

书籍目录

第一章 侍应篇 第一节 侍应员入门 第二节 侍应员仪容 第三节 接待服务须知 第三节 餐厅服务基础知识 第四节 侍应员的工作 第二章 中国饮食文化篇 第一节 中国饮食发展简述 第二节 中国的菜系 第三节 中国烹饪艺术 第四节 中国饮食文化 第五节 粤菜的溯源考 第六节 粤菜基本烹调法 第七节 中国的刀工绝技 第八节 吃中菜的礼仪 第十节 入座规矩趣谈 第十一节 吃海鲜的常识 第十二节 饮茶的乐趣 第十三节 筷子的趣谈 第三章 食品篇 第一节 点心 第二节 粥 第三节 粉 第四节 面 第五节 饭 第六节 汤 第七节 糖水 第八节 肉类原料 第九节 水产类原料 第十节 干货类原料 第十一节 蔬菜类原料 第十二节 鲜果类原料 第十三节 豆品类原料 第十四节 调味品原类 第四章 饮品篇 第五章 知识篇

<<讲饮讲食>>

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>