

<<餐厅卫生与菜品安全控制>>

图书基本信息

书名：<<餐厅卫生与菜品安全控制>>

13位ISBN编号：9787538138580

10位ISBN编号：7538138587

出版时间：2003-1-1

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：赵建民

页数：313

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>

<<餐厅卫生与菜品安全控制>>

内容概要

从经营的角度来讲，餐饮经营者最为关心的是餐饮企业的销售额和赢利水平。因此，为了提高自己企业的销售额和赢利水平，几乎所有的餐饮经营者在包括提高菜品质量等许多方面绞尽脑汁，想出了许许多多能够提高顾客满意度的招数。而实际上，许多餐饮经营者只知道想方设法去提高顾客对菜品、服务等方面的满意度，但却往往忽略了一个重要方面的问题，就是去真正的、详细的了解顾客满意度的内容。

<<餐厅卫生与菜品安全控制>>

书籍目录

第一章 餐饮卫生控制概述第一节 餐饮卫生控制的概念第二节 餐饮卫生的控制内容第三节 餐饮卫生安全的重要性第二章 餐厅卫生控制第一节 餐厅服务人员的卫生要求第二节 餐厅地面、墙壁卫生第三节 餐厅家具与餐桌用品卫生第四节 餐厅展示柜、明档区卫生第五节 餐厅内部环境卫生指标第三章 厨房卫生控制第一节 厨房工作人员的卫生第二节 厨房生产环境的卫生控制第三节 厨房室内外环境卫生第四章 洗手间卫生控制第一节 地面、墙壁与门窗卫生第二节 便池、便器卫生第三节 洗手盆、垃圾清理及用品卫生第四节 环境卫生指标与清洁程序第五章.....

<<餐厅卫生与菜品安全控制>>

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>