

<<农家乐乡村游之餐饮服务>>

图书基本信息

书名：<<农家乐乡村游之餐饮服务>>

13位ISBN编号：9787563716302

10位ISBN编号：7563716300

出版时间：2011-9

出版时间：旅游教育出版社

作者：农家乐(乡村游)服务宝典编委会 编

页数：138

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>

<<农家乐乡村游之餐饮服务>>

内容概要

本书为农民朋友和对投资农家乐(乡村游)有兴趣的朋友提供了切实可行的经营指导方案。全书共分为三大部分,即餐饮服务管理、餐饮知识必备、餐饮服务妙招。分步骤介绍了如何节省食材能源成本、如何进行原材料成本核算、如何应对餐饮服务的特殊情况、如何进行餐饮促销,以及从事餐饮服务须知的饮食卫生常识、餐厅服务安全知识、中国各大菜系、烹饪常识、酒水知识、饮食习惯与风俗、餐饮服务常识、餐饮促销须具备的心理学常识等针对性非常强的实用知识。

<<农家乐乡村游之餐饮服务>>

书籍目录

餐饮服务管理

第一步：节省食材、能源成本有绝招

第二步：学会原材料成本核算

第三步：了解一点儿饮食卫生常识

第四步：餐厅服务安全知识早知道

餐饮知识必备

第五步：认识中国各大菜系

第六步：了解一点儿烹饪常识

第七步：了解一点儿酒水常识

第八步：了解一点儿饮食习惯与风俗

餐饮服务妙招

第九步：熟悉餐饮服务常识

第十步：餐饮服务特殊情况巧应对

第十一步：清楚餐饮促销必备的心理常识

.....

附录

<<农家乐乡村游之餐饮服务>>

章节摘录

版权页：插图：调料种类繁多，但用量较少，而且在使用时往往是随取随用，故难以在事前或烹调中称量，而多采用估算的方法来确定调料的耗用量。

通常可采用以下三种估算方法：第一，容器估量法。

容器估量法，就是在已知某种容器容量的前提下，根据调料在容器中所占部位的大小，估计其数量，再根据该调料的购进单价，算出其成本。

这种方法一般用来估量液态调料，如酱油、料酒、蚝油、番茄酱等。

例如，卤制某原料估量耗用酱油约150毫升，该酱油单价为2.80元/500毫升，那么耗用酱油的成本为 $150 \div 500 \times 2.80 = 0.84$ 元。

第二，体积估量法。

体积估量法，就是在已知某种调料在一定体积中的总量的前提下，估计其使用数量，然后按该调料的购进单价，算出其成本。

这种方法大多用于粉质或晶态的调料，如盐、糖、味精、鸡精、胡椒粉、干淀粉等。

例如，现烹制拔丝苹果，估量耗用白砂糖300克，白砂糖的单价为5.20元/千克，那么耗用白砂糖的成本为 $5.2 \times 0.3 = 1.56$ 元。

第三，规格比照法。

规格比照法，就是比照主、配料质量相仿，烹调方法相同情况下所生产的某些老产品的调料用量，来确定新产品调料用量的一种方法。

此种方法对主、配料相似，烹调方法相同的餐饮产品的成本核算较为方便。

如，比照拔丝苹果的糖、油量来估算拔丝芋头的糖、油用量，得出拔丝芋头的糖、油用量成本；比照糖醋排骨调料的用量来估计糖醋咕咾肉调料的用量，得出糖醋咕咾肉调料的用量成本。

餐饮产品的生产加工，基本上可分为两种类型，即单件生产和批量生产。

单件生产以各类热炒菜为主，批量生产以卤制品和各种主食、点心为主。

因此，调料的成本核算须根据不同类型的生产加工，采用不同的方法。

<<农家乐乡村游之餐饮服务>>

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>