

# 《餐饮成本核算》

## 图书基本信息

书名：《餐饮成本核算》

13位ISBN编号：9787040275551

10位ISBN编号：7040275554

出版时间：2010-5

出版社：高等教育

作者：黄丹//何海兰

页数：95

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

# 《餐饮成本核算》

## 内容概要

# 《餐饮成本核算》

## 书籍目录

第一章 餐饮计算基础 教学目标 第一节 度量衡的单位及换算 第二节 餐饮中的代数问题 第三节 食物营养成分的分析 第四节 餐饮中的几何问题 知识回顾 考证复习练习第二章 餐饮成本核算 教学目标 第一节 净料与净料率 第二节 主配料的净料成本核算方法 第三节 调味品的成本核算方法 第四节 饮食产品成本核算方法 知识回顾 考证复习练习第三章 饮食产品的销售价格 教学目标 第一节 成本毛利率和销售毛利率 第二节 饮食产品销售价格的构成 知识回顾 考证复习练习第四章 宴会菜单设计 教学目标 第一节 配菜 第二节 筵席的档次及其菜肴原料 第三节 宴会菜单的布局设计 知识回顾 考证复习练习第五章 餐饮成本费用的管理 教学目标 第一节 成本费用控制 第二节 保本点分析法的运用 第三节 成本核算成果分析 知识回顾 考证复习练习参考文献

# 《餐饮成本核算》

编辑推荐

# 《餐饮成本核算》

## 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：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)