

《饭店餐饮标准操作程序即查即用手册》

图书基本信息

书名：《饭店餐饮标准操作程序即查即用手册》

13位ISBN编号：9787563719129

10位ISBN编号：7563719121

出版时间：2010-3

出版社：旅游教育

作者：侣海岩

页数：224

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

《饭店餐饮标准操作程序即查即用手册》

内容概要

《饭店客房标准操作程序即查即用手册》按照饭店餐饮运作管理的5个主要业务口进行了归纳编写，分为中餐厅操作标准程序、西餐厅操作标准程序、宴会操作标准程序、管事部操作标准程序及厨房操作标准程序。共5大部分、154个操作程序、550项操作要点、100幅展示工作细节的图片。

《饭店客房标准操作程序即查即用手册》还依照拼音首字母顺序编制了索引，读者可在索引中快速查找到各工作单元所包含的各个工作步骤的操作标准语操作要点。

《饭店餐饮标准操作程序即查即用手册》

书籍目录

中餐厅操作标准程序 1 班前会议 2 开餐前准备 3 预订程序 4 中餐摆台的标准和内容 5 接听电话 6 问候客人 7 引领客人入位 8 铺口布服务 9 菜单、酒水单展示 10 推销技巧 11 点单服务准备 12 中国茶服务 13 香烟服务 14 更换烟缸服务 15 饮料服务 16 啤酒服务 17 白葡萄酒服务 18 红葡萄酒服务 19 黄酒服务 20 茅台酒服务 21 小毛巾服务 22 酱油、筷子服务 23 香槟酒服务 24 中餐服务 25 传菜服务 26 更换餐具服务 27 整鱼剔骨服务 28 处理客人投诉 29 特殊情况处理 30 结账服务 31 送别客人 32 中餐日常提货 33 布巾更换和管理 34 营业报告的填写 35 银器擦拭 36 玻璃器皿擦拭 37 儿童服务

西餐厅操作标准程序 1 西餐厅班前会 2 早餐开餐准备 3 早餐摆台准备 4 早餐台摆台 5 自助餐台备餐 6 引领客人入位 7 自助早餐服务 8 零点早餐服务 9 餐具擦拭 10 咖啡、茶服务 11 餐具摆放 12 撤餐具 13 结账服务 14 预订餐服务 15 蛋糕预订服务 16 午、晚餐摆台 17 菜单、酒水单管理 18 为客人点单服务 19 西餐厅推销技巧 20 冰水服务 21 红葡萄酒服务 22 白葡萄酒服务 23 香槟酒服务 24 黄油服务 25 面包服务 26 更换餐具服务 27 午、晚餐服务 28 餐后甜食服务 29 咖啡、茶及餐后酒服务 30 特殊情况处理 31 客人档案管理 32 清理桌面卫生 33 更换台布 34 补充服务边柜用具和餐具 35 清洁与填充椒盐瓶 36 布巾更换和保管 37 接班准备工作 38 收早餐卡及备餐工作 39 早餐餐车、托盘摆放 40 接听电话服务 41 送餐备餐工作 42 送餐车、送餐托盘的摆放 43 送餐服务 44 收餐服务 45 送餐车、保温箱的管理与使用 46 餐具的清洁与保养 47 西餐营业报告的填写 48 西餐日常用品提货

宴会操作标准程序 1 了解当日预订情况 2 宴会的餐具准备 3 宴会台形的设计 4 宴会铺台布 5 常规西餐宴会摆台 6 中餐宴会摆台(普通宴会) 7 中餐宴会摆台(分餐制) 8 酒会摆台 9 会议摆台 10 准备指示牌 11 宴会前的检查 12 西餐宴会服务 13 中餐宴会服务(普通宴会) 14 中餐宴会服务标准(分餐宴会) 15 酒会服务 16 会议服务 17 茶歇服务 18 宴会厅餐桌椅的储存 19 问候客人 20 铺口布服务 21 宴会饮料服务

管事部操作标准程序 1 洗碗机开机准备工作 2 清洗餐具准备工作 3 餐具清洗操作 4 餐具储存保管 5 餐具回收入库 6 洗碗机换水 7 清除洗碗机水垢 8 快速清洗金银器 9 清洗金银器 10 手工抛光银器 11 擦拭铜器 12 手工清洗厨具、用具 13 清洁炉灶 14 清洁炉罩 15 清洁厨房冷库 16 清洁制冰机 17 清洁地面及墙面 18 去除地面淤积污渍 19 垃圾运送和清理 20 清洁药剂管理 21 库房管理 22 交接班工作内容

厨房操作标准程序 1 厨房考勤制度 2 厨师着装要求 3 厨师个人卫生要求 4 厨房卫生管理 5 厨房安全管理 6 厨房设备和工具管理 7 标准食谱的制定与使用 8 食品原料使用管理 9 厨房物料验收管理 10 厨房库存原料管理与发放 11 果蔬入厨操作 12 肉类及海鲜验收 13 厨房盘点 14 厨房塑料砧板的使用 15 罐头刀使用 16 厨房冰箱清洁与使用 17 厨房冰淇淋冰箱的保洁 18 厨房刀具卫生消毒 19 厨房工作台清洁及消毒 20 奶油搅拌器存放及消毒 21 器皿消毒与垃圾处理 22 厨房生产流程管理控制 23 冷菜制作程序 24 面点制作程序 25 剩余菜肴保管与使用 26 自助餐食物保温图片索引

标准操作程序索引

《饭店餐饮标准操作程序即查即用手册》

精彩短评

- 1、书籍很好，怎么就是买不到了呢？希望赶紧补货！！
- 2、纯流程式的表格，没有想象中的好。
- 3、书的内容写的很详细。操作性很强

《饭店餐饮标准操作程序即查即用手册》

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