

86个细节决定餐饮经营的成败



[86个细节决定餐饮经营的成败 下载链接1](#)

著者:张思光

出版者:中国经济出版社

出版时间:2007-6

装帧:平装

isbn:9787501780204

《86个细节决定餐饮经营的成败》从餐饮业起步、发展、兴衰的实践经验教训中，选择

了决定餐饮经营成败的不可忽视的重要细节。阐明了开设餐饮店成功的必备知识和重要技巧。为准备开设餐饮店的朋友和正在从事餐饮店经营的经营者提供良好的指南。概括来说主要内容有：基本知识。阐述开餐饮店必须懂得基本常识。店面。说明了选择店面应注意的要点。装修。阐明了餐饮店装修的特征、店铺的色彩，以及怎样对餐饮店的照明设计等艺术。

作者介绍:

目录:

[86个细节决定餐饮经营的成败](#) [下载链接1](#)

标签

评论

[86个细节决定餐饮经营的成败](#) [下载链接1](#)

书评

[86个细节决定餐饮经营的成败](#) [下载链接1](#)