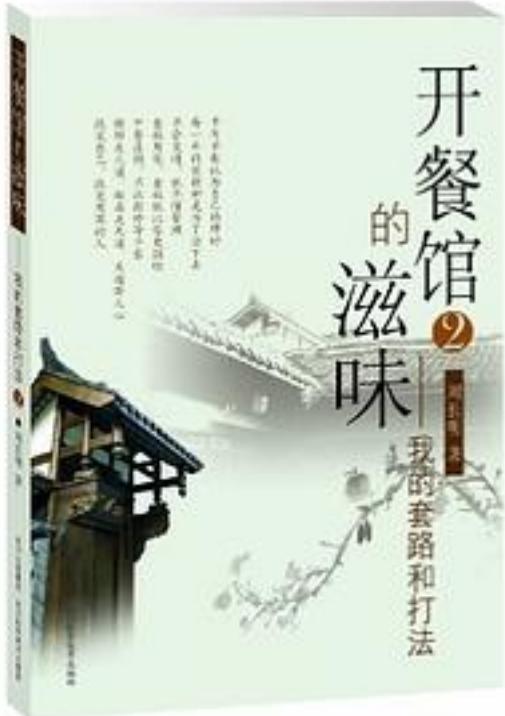


开餐馆的滋味2



[开餐馆的滋味2_下载链接1](#)

著者:刘长明

出版者:四川科学技术出版社

出版时间:2013-8-1

装帧:平装

isbn:9787536476820

作者介绍:

现任

成都大蓉和餐饮管理有限公司董事长

四川省第十一、十二届人大代表

四川省饭店与餐饮娱乐行业协会副会长

成都市餐饮同业公会副会长

经历

1954年生于成都

1971年在沈阳军区“雷锋团”服役

1977年退役后在成都市政府部门任职

1995年跨入商界经商

1997年加入“西部牛仔烧烤城”，进入餐饮业

1999年与李自康等在成都创办“大蓉和”中餐厅

先后在国内专业刊物发表论文二十多篇，并在行业、媒体、大专院校多次举办专题讲座。

目录: 开场白

爱，才能成大业

选址

选好口岸，成功一半

避开闹市区和主干道

租房不如买房

关键时刻要敢于赌一把

机会是身边游过的鱼

要经验，也要运气

“看一下”成了潜规则

风水，让人有所顾忌

市场

相争不相克

利润看薄，生意看久

只有大众化一条路是不够的

小门店有大名堂

新品牌也要讲血统

宴席是宣传品牌的有效手段

把增发的工资挣回来

品牌是一种软实力

心头有点虚，脸上要稳起

产品

做餐饮，不玩餐饮

好菜是卖出来的

研发的重点是畅销产品的升级

走出去，请进来

高端店也要有家常菜谱

唱戏的腔，厨师的汤

顾客重口味，专家讲味型

菜是厨师的儿

餐饮业也要“道法自然”

生态原料是至品

泡菜是菜，也是调味品

服务

没有产品无法活，没有服务活不好

服务也要“傍大树”

送客比迎客更重要

要重视软硬件的结合部

让服务员拿大学生工资

既要“管”，也要“理”

面子第一，道理第二

中国味、人情味、女人味

不缺酒，缺喝酒的理由

漂亮的女人是资源

人才

选对了人就做对了事

给待遇，让位置

会用料的木匠无废料

厨师长是店长的最佳人选

不能只有一个大厨

机会比奖金更重要

不开腔的把开腔的吃了

老板用你。就比你聪明

股份

把土地分给农民

股份不是政策和福利

干股不干，水分难说

公平有一个过程

连锁

连锁是机会也是陷阱

挂了帽徽领章还不算正规军

“地方化”要适可而止

有关系，多联系

交流

饮食是强大的软实力

零距离接触才能学到真经

饮食反映了民风和性格

美食无国界

有文化融合，就有饮食融合

文化

“遵道”就是顺势而为

有无相生，虚实并举

有“棋道”，没“麻道”

千万不要认为自己的牌好

成功是为了让生命更自由

有梦就去圆梦

后记

· · · · · (收起)

[开餐馆的滋味2](#) [下载链接1](#)

标签

餐饮

创业

重返书目

重返Read

经管

纸质书

管理

猎奇

评论

还不错，讲述做餐厅的具体做法。

干货较多

比较第一册内容更详实些，干货很多

[开餐馆的滋味2](#) [下载链接1](#)

书评

[开餐馆的滋味2 下载链接1](#)