

行政总厨监理的300个细节



[行政总厨监理的300个细节 下载链接1](#)

著者:赵建民,孙一慰

出版者:

出版时间:2007-11

装帧:

isbn:9787533148072

《行政总厨监理的300个细节》是《餐饮业经营管理细节丛书》之一《酒店老板经营的300个细节》。全书的主要内容包括：行政总厨和厨房特征、厨房设计与合理布局、厨房组织管理与部门设计、厨房生产运行管理、食品原料管理、厨房生产成本控制、菜点出品质量控制、厨房卫生安全管理。

细节管理，对于餐饮业来说，意味着经营者要从更多的细微处去为客人着想，为客人提供优质个性化的服务，就能更加贴近客人；意味着在菜点生产上避免因为小环节上的疏忽大意给客人带来的质量缺陷，使餐饮产品质量完美无缺，从而具有了较强的竞争力；意味着经营者要更多的提供有差异性的服务产品，因为每个客人的需求都是不同的，而这些不同点恰恰就表现在细节方面上的区别与差异性……“赢在细节管理上”，这已经成为许多现代企业成功经营的“法宝”。《行政总厨监理的300个细节》是《餐饮业经营管理细节丛书》之一《行政总厨监理的300个细节》。

作者介绍:

目录:

[行政总厨监理的300个细节 下载链接1](#)

标签

美食

餐饮经营

菜谱

吃货

评论

[行政总厨监理的300个细节 下载链接1](#)

书评

[行政总厨监理的300个细节 下载链接1](#)