

餐饮运营与管理



[餐饮运营与管理_下载链接1](#)

著者:李瑛

出版者:

出版时间:2009-1

装帧:

isbn:9787121077036

《餐饮运营与管理》主要论述了餐饮管理的理论基础、餐饮经营计划、餐饮经营策略，以及餐饮运营中的预算与菜肴价格、菜单设计、餐饮原材料供应链、厨房布局与餐饮制品生产、中餐生产原理、西餐生产原理、餐饮服务与餐饮成本等各方面的管理理论、方法及案例，阐明了餐饮企业管理的全过程。

《餐饮运营与管理》论述简明扼要，结构合理，理论体系完整，图文并茂，定性分析与定量分析相结合，理论联系实际。

《餐饮运营与管理》出可作为高等职业教育及自学考试相关专业教材外，也可作为高等教育旅游类专业教材，还可作为餐饮企业中、高级管理人员的业务用书。

作者介绍:

目录:

[餐饮运营与管理_下载链接1](#)

标签

学习。管理。计划

餐饮

评论

[餐饮运营与管理_下载链接1](#)

书评

[餐饮运营与管理_下载链接1](#)