

# 现代餐饮成本核算与控制



[现代餐饮成本核算与控制\\_下载链接1](#)

著者:段仕洪

出版者:

出版时间:2009-3

装帧:

isbn:9787564204020

《现代餐饮成本核算与控制》是专为高职高专旅游餐饮专业编著的教材，也可供酒店、餐饮业有关人员做培训和参阅之用。全书共分7章，内容包括：绪论；现代餐饮业成本

核算的意义、特点、作用、原则、任务；烹饪原料的主料、配料成本核算；烹饪调料和燃料成本核算；餐饮产品成本核算；餐饮菜肴、面点售价的核算；餐饮筵席成本、售价的核算；餐饮业的成本控制管理。书中详细介绍了餐饮业成本核算的基本知识、成本核算的基本方法和步骤、成本核算在餐饮业生产实践中的应用，内容翔实，深入浅出，突出实用性。

作者介绍:

目录:

[现代餐饮成本核算与控制\\_下载链接1](#)

标签

评论

-----  
[现代餐饮成本核算与控制\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[现代餐饮成本核算与控制\\_下载链接1](#)