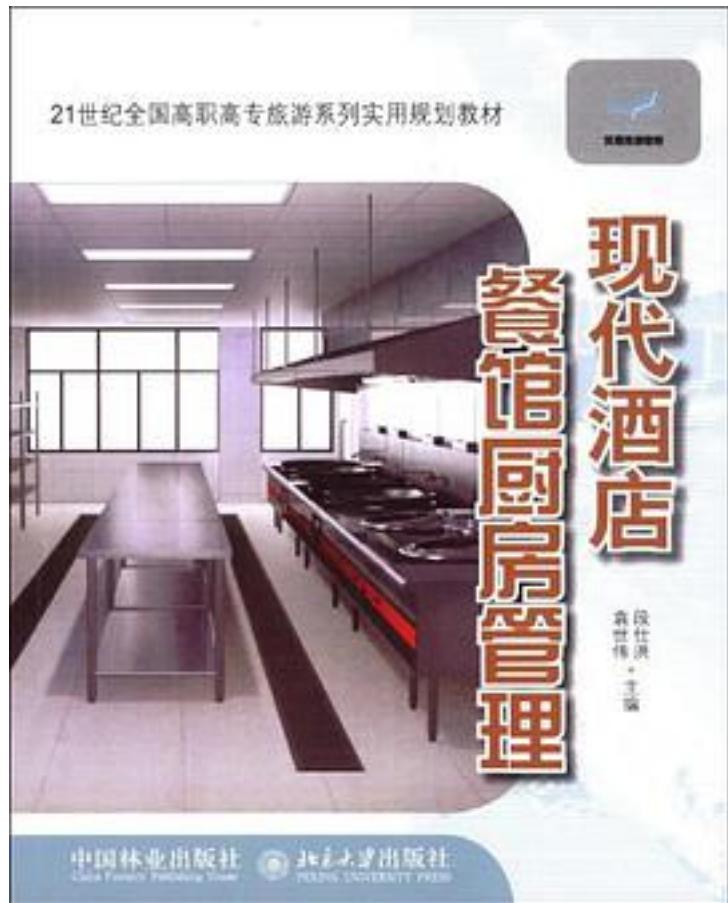


现代酒店餐馆厨房管理



[现代酒店餐馆厨房管理 下载链接1](#)

著者:

出版者:

出版时间:2009-4

装帧:

isbn:9787503855757

《现代酒店餐馆厨房管理》是一本高职高专餐饮管理专业教材。它以现代管理者的视角，审视厨房的实际管理，运用现代的管理理念和方法，选择适用于餐饮行业的、能满足高职高专教学需要和实际需要的厨房管理方案。《现代酒店餐馆厨房管理》强调实用性、可操作性，对现代厨房管理具有实际的指导意义。全书共分9章，包括导言、厨房的

硬件管理、厨房的组织管理、厨房人员管理、厨房生产作业管理、厨房产品创新管理、厨房营养配餐管理、厨房运营控制管理、厨房综合性管理等内容。每一章都设有本章学习目标、章首案例、本章小结、思考题等栏目。

全书系统性、逻辑性强，体系完整、内容翔实，观点新颖、应用性强，既可以作为高职高专餐饮管理专业教材，更是酒店、饭店、餐馆厨房从业人员开阔管理知识视野的良师益友。

作者介绍:

目录:

[现代酒店餐馆厨房管理](#) [下载链接1](#)

标签

评论

[现代酒店餐馆厨房管理](#) [下载链接1](#)

书评

[现代酒店餐馆厨房管理](#) [下载链接1](#)