

# 餐厅服务基本技能



[餐厅服务基本技能\\_下载链接1](#)

著者:苏士瑗

出版者:

出版时间:2009-7

装帧:

isbn:9787504576873

《餐厅服务基本技能(第2版)》以餐厅服务的基本知识开篇，系统介绍了托盘服务、餐巾折叠、摆台、酒水服务、上菜、分菜和撤换菜品及餐用具等基本技能，在此基础上，对中餐零点、中餐宴会、自助餐、西式早餐、西式正餐、西餐扒房等的接待服务流程进行了梳理，分析技能要点，归纳服务细节。

《餐厅服务基本技能(第2版)》在编写过程中吸取了《餐厅服务基本技能》第一版教材突出技能操作的优点，在此基础上，从当前服务市场的实际需要出发，针对职业技能短期培训学员的特点，进一步强化了技能的实用性。运用通俗易懂的语言、有针对性的知识介绍和重在实用的操作提示，使学员对各技能点一目了然，易学乐学。

《餐厅服务基本技能(第2版)》由杨德才、李纯、李秀玲、张焕玲编写，苏士瑗主编，沈群主审。

作者介绍:

目录:

[餐厅服务基本技能 下载链接1](#)

标签

评论

---

[餐厅服务基本技能 下载链接1](#)

书评

---

[餐厅服务基本技能 下载链接1](#)