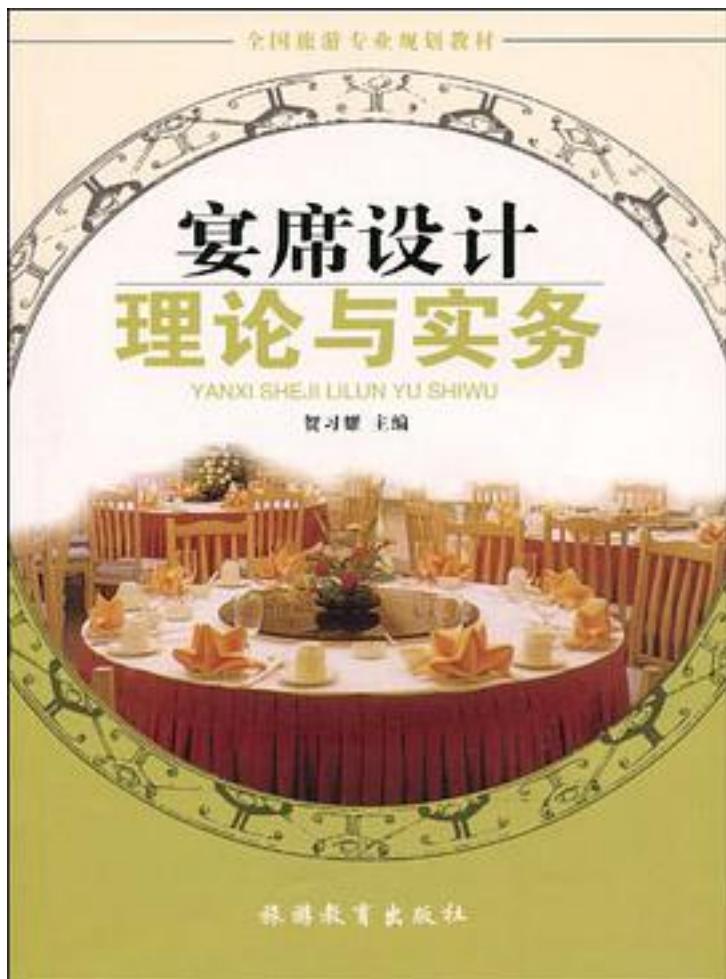


宴席设计理论与实务



[宴席设计理论与实务 下载链接1](#)

著者:贺习耀 编

出版者:

出版时间:2010-3

装帧:

isbn:9787563719488

《宴席设计理论与实务》内容简介：在烹饪专业、酒店服务与管理专业的人才培养方案中，宴席设计是一门实务性的专业必修课。本教材《宴席设计理论与实务》主要由三部

分内容所构成：第一部分（第1章至第2章）是宴席及宴席菜品的基本知识，第二部分（第3章至第6章）是宴席菜品设计、宴席酒水及餐具设计、宴席菜单设计以及宴席台面与台形设计等的基本理论，第三部分（第7章至第10章）是宴席业务的组织与实施以及宴席的成本与质量控制等管理实务及宴席设计实务。三部分内容环环相扣，层层递进，形成了本教材的基本架构。

作者介绍：

目录：

[宴席设计理论与实务 下载链接1](#)

标签

评论

[宴席设计理论与实务 下载链接1](#)

书评

[宴席设计理论与实务 下载链接1](#)