菜单计划与设计



作者: 施涵蕴主编

出版社:沈阳:辽宁科学技术出版社

出版日期: 1996.11

总页数: 252

介绍:本书专门介绍如何为各类餐厅计划和设计成功的菜单,它介绍了菜单计划所需掌握的理论知识,特别是菜系和酒水知识、我国各民族和世界各国人民的饮食习惯和禁忌爱好。并讨论了菜单的各种类型,对各种类型菜单的结构和特点进行了剖析,并且用详细的实例介绍了各类菜单的计划与设计的要求和方法。本书内容全面,知识性、实用性、参考性强,适用于旅游业和餐饮业进行菜单计划、设计和推销作参考,适用于大、中专学校旅游和餐旅专业学生作教科书。

说明: 登录教客网 (https://www.jiaokey.com/book/detail/10812449.html) 查找全本阅读方式

菜单计划与设计 评论地址: https://www.jiaokey.com/book/detail/10812449.html 教客网提供千万本图书阅读地址。

https://www.jiaokey.com/book/detail/10812449.html

书名:菜单计划与设计