

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