



Handlexikon der Kochkunst, Bd.2, Menükunde, Speisenkarte

 **Download**

 **Online Lesen**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Handlexikon der Kochkunst, Bd.2, Menükunde, Speisenkarte

Karl Duch

Handlexikon der Kochkunst, Bd.2, Menükunde, Speisenkarte Karl Duch

 **Download** [Handlexikon der Kochkunst, Bd.2, Menükunde, Speis ...pdf](#)

 **Online lesen** [Handlexikon der Kochkunst, Bd.2, Menükunde, Spe ...pdf](#)

Downloaden und kostenlos lesen Handlexikon der Kochkunst, Bd.2, Menükunde, Speisekarte Karl Duch

967 Seiten

Kurzbeschreibung

Dieser zweite Band ergänzt den ersten (blauen) ideal, um alles Nötige für die Küche und das Service beisammen zu haben (hier liegt der Schwerpunkt auf der Wirtschaftlichkeit und der innovativen Zusammenstellung des Angebotes). Dieses Buch wendet sich an alle Fachleute, zu deren Aufgaben die fachgerechte, aber auch innovative und wirtschaftliche Zusammenstellung von Speisenfolgen zählt. Dazu gehören nicht nur Küchenchefs/-chefinnen oder Leiter/innen von Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen, sondern auch Restaurantleiter/innen, Oberkellner/innen und Bankettmanager/innen. Sie alle stehen tagtäglich vor der Aufgabe, den Spagat zwischen fachlich korrekten, ansprechenden Menüs und Wirtschaftlichkeit zu schaffen. Jedes Kapitel ist mit einer eigenen Griffleiste leicht zu finden und ein Lesebändchen hilft beim Markieren einzelner Seiten. Aus dem Inhalt Gastronomische Planung aus betriebswirtschaftlicher Sicht (Gästeinanalyse über Betriebskonzept bis zur Kosten- und Gewinnplanung) Einführung in die Ernährungslehre (inkl. Nährwerttabelle) Menükunde Erstellung von Menüs (über 1.100 Beispiele als Ideenlieferanten zu vielen Themen, auch für Gemeinschaftsverpflegung, Schonkost und Diät) Gestaltung von Karten (optisch, inhaltlich, strukturell, sprachlich, gesetzlich) Speisen-, Getränke- und sonstige Karten (zahlreiche Beispiele inklusive Spezialitätenkarten, Catering-Karten, Mineralwasserkarten, Karten für Rauchwaren) Korrespondierende Getränke mit einem neuen Ansatz zur Weinempfehlung Fünf-Sprachen-Verzeichnis (Deutsch, Englisch, Französisch, Italienisch, Spanisch) der wichtigsten kulinarischen und gastronomischen Begriffe für die Gestaltung von fremdsprachigen Speisekarten und für den Umgang mit ausländischen Gästen Glossar ländertypischer Bezeichnungen (Österreich Deutschland, Deutschland Österreich)

Download and Read Online Handlexikon der Kochkunst, Bd.2, Menükunde, Speisekarte Karl Duch

#BTFL9Q0ZSJ1

Lesen Sie Handlexikon der Kochkunst, Bd.2, Menükunde, Speisekarte von Karl Duch für online
ebookHandlexikon der Kochkunst, Bd.2, Menükunde, Speisekarte von Karl Duch Kostenlose PDF
d0wnl0ad, Hörbücher, Bücher zu lesen, gute Bücher zu lesen, billige Bücher, gute Bücher, Online-Bücher,
Bücher online, Buchbesprechungen epub, Bücher lesen online, Bücher online zu lesen, Online-Bibliothek,
greatbooks zu lesen, PDF Beste Bücher zu lesen, Top-Bücher zu lesen Handlexikon der Kochkunst, Bd.2,
Menükunde, Speisekarte von Karl Duch Bücher online zu lesen.Online Handlexikon der Kochkunst, Bd.2,
Menükunde, Speisekarte von Karl Duch ebook PDF herunterladenHandlexikon der Kochkunst, Bd.2,
Menükunde, Speisekarte von Karl Duch DocHandlexikon der Kochkunst, Bd.2, Menükunde, Speisekarte
von Karl Duch MobipocketHandlexikon der Kochkunst, Bd.2, Menükunde, Speisekarte von Karl Duch
EPub