



Архіпов В.В.

Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. 3-тє вид. [текст] навч. посіб. / В.В. Архіпов, - К. : «Центр учбової літератури». 2016. - 382с.

ISBN 978-617-673-414-7

У навчальному посібнику подані характеристика продукції ресторанного господарства, вимоги до якості й безпеки сировини й готової продукції, особливості приготування ресторанної продукції, товарознавча характеристика продуктів харчування, питання керування якістю.

Основна увага зосереджена на сучасних технологічних процесах готування блюд, напоїв, кулінарних і кондитерських виробів на підприємствах харчування готельних і ресторанных комплексів. Автори також наводять асортимент страв закордонної кухні, що допоможе в підготовці фахівців менеджерів готельно-ресторанного сервісу поглиблено вивчити питання асортиментів і приготування страв не тільки для вітчизняного споживача, але й для іноземних гостей.

Для студентів, що навчаються за спеціальністю «Менеджер готельно-ресторанного бізнесу». а також керівників і фахівців, що працюють у ресторанах, кафе, готельних комплексах, учнів профільних коледжів та училищ.

