

۲۲۳۴۳۴۸

۱۴۰۰، ۹، ۸

راهنمای کاربردی خدمات غذا و نوشیدنی

تالیف و ترجمه: دکتر عباس شیربان - مینا سیفی

www.ketab.ir



سرشناسه:

عنوان و نام پدیدآور:

مشخصات نشر:

مشخصات ظاهری:

شابک:

وضعیت فهرست‌نویسی:

یادداشت:

موضوع:

موضوع:

موضوع:

موضوع:

شناسه افزوده:

رده‌بندی کنگره:

رده‌بندی دیویی:

شماره کتابشناسی ملی:

شیریان، عباس، ۱۳۴۱

راهنمای کاربردی خدمات غذا و نوشیدنی / تألیف و ترجمه: عباس شیریان، مینا سیفی

تهران: خانه روشنا، ۱۴۰۰

۱۹۲ ص.: مصور (رنگی)، جدول

۹۶-۰-۷۸۳۱-۶۰۰-۹۷۸: ۱۲۰۰۰۰۰ ریال

فیبا

کتابنامه

Food Service - Management، مدیریت، خدمات غذایی

Restaurants - Food Service، خدمات غذایی، رستوران‌ها

Restaurant Management، مدیریت، رستوران‌ها

Meat - Quality، کیفیت، گوشت

سیفی، مینا، ۱۳۵۶

TX911/3

۶۴۷/۹۴۰۶۸

۸۴۷۶۲۲۲



راهنمای کاربردی خدمات غذا و نوشیدنی

تألیف و ترجمه: دکتر عباس شیریان - مینا سیفی

ناشر: خانه روشنا

چاپ اول: ۱۴۰۰

آماده‌سازی قبل از چاپ: آتلیه خانه روشنا

مدیر تولید و ناظر فنی چاپ: مرکز تکثیر فرقانی

قطع و تعداد صفحات: وزیری - ۹۶

شمارگان: ۹۰۰ نسخه

قیمت: ۱۲۰,۰۰۰ تومان

شابک: ۹۶-۰-۷۸۳۱-۶۰۰-۹۷۸-۰ ISBN: 978-600-7831-96-0

دفتر نشر و نمایشگاه دائمی

تهران - خیابان مطهری - بین سهروردی و شریعتی - خیابان وزوایی - کوچه بخشایش

پلاک ۲ - واحد ۱ - کد پستی: ۱۵۶۴۸۴۶۳۱۱

۰۲۱-۸۸۴۴۶۳۸۱

دورنگار:

۰۲۱-۸۸۴۴۶۳۰۶۴

تلفن:

۱۰۰۰۶۶۴۲۲۱۲۲

سامانه پیامک:

۰۲۱-۶۶۴۲۲۱۲۲

WWW.ROSHANAPUB.IR

INFO@ROSHANAPUB.IR

وبسایت و فروشگاه اینترنتی خانه روشنا:

کلیه حقوق چاپ و نشر این اثر محفوظ و مخصوص ناشر است. به موجب قانون حمایت از حقوق مولفان، مصنفان و هنرمندان مصوب ۱۳۴۸/۱۰/۱۱ و قانون ترجمه و تکثیر کتب، نشریات و آثار صوتی مصوب ۱۳۵۰، کلیه حقوق این اثر به هر نحو برای ناشر محفوظ است. هرکس تمام یا قسمتی از این کتاب را بدون اجازه مکتوب ناشر، نشر، پخش و عرضه کند، مورد پیگرد قانونی قرار خواهد گرفت.

۱۰	مقدمه
۱۱	پیش‌گفتار
۱۱	پیشینه خدمات پذیرایی
۱۴	فصل اول
۱۵	درس ۱: مقدمه‌ای بر خدمات غذایی کترینگ
۱۵	۱-۱ مقدمه
۱۵	۲-۱ شناخت صنعت خدمات غذایی کترینگ
۱۵	۳-۱ بخش‌بندی ارائه خدمات غذایی (کترینگ)
۱۶	۴-۱ انواع خدمات کترینگ
۱۷	۵-۱ انواع موسسات ارائه‌دهنده خدمات کترینگ
۲۰	۶-۱ رابطه کترینگ و صنایع دیگر
۲۰	۷-۱ خلاصه
۲۱	۸-۱ پیشرفت خود را محک بزنید
۲۱	۹-۱ عبارات و اصطلاحات
	درس ۲: طبقه‌بندی انواع رستوران - ساختار سازمانی و وظایف و مسئولیت‌های کارکنان
۲۳	۱-۲ مقدمه
۲۳	۲-۲ تعریف رستوران
۲۴	۳-۲ طبقه‌بندی رستوران
۲۴	۴-۲ انواع رستوران
۲۷	۵-۲ ساختار سازمانی رستوران
۲۹	۶-۲ وظایف و مسئولیت‌های مدیر و کارکنان غذا و نوشیدنی
۳۲	۷-۲ خلاصه درس
۳۳	۸-۲ پیشرفت خود را محک بزنید
۳۳	۹-۲ عبارات و اصطلاحات
۳۵	درس ۳: مهماندار و وظایف آن
۳۵	۱-۳ مقدمه
۳۶	۲-۳ مهماندار
۳۶	۳-۳ وظایف مهماندار
۳۷	۴-۳ ویژگی‌های یک مهماندار پذیرایی
۳۹	۵-۳ رفتارهای نامناسب مهماندار یا کارکنان پذیرایی
۳۹	۶-۳ خلاصه
۴۰	۷-۳ پیشرفت خود را محک بزنید

۴۰	۸-۳ عبارات و اصطلاحات
۴۱	فصل دوم
۴۲	درس ۴: تجهیزات عملیاتی رستوران
۴۲	۱-۴ مقدمه
۴۲	۲-۴ تجهیزات و اقلام پذیرایی
۴۳	۳-۴ ظروف شیشه‌ای
۴۷	۴-۴ ظروف چینی
۵۱	۵-۴ ظروف یک‌بار مصرف
۵۲	۶-۴ اقلام میز
۵۹	۷-۴ میز و صندلی
۶۰	۸-۴ ایستگاه‌های کمکی و مهماندار فرضی
۶۱	۹-۴ چرخ دستی‌ها
۶۳	۱۰-۴ نحوه نگهداری وسایل
۶۵	۱۱-۴ چگونگی کنترل اجاق گاز، کپسول‌های گاز و چراغ‌های الکلی
۶۶	۱۲-۴ رومیزی‌ها و دستمال‌های پارچه‌ای
۶۷	۱۳-۴ روش حمل اقلام و تجهیزات رستوران
۶۹	۱۴-۴ خلاصه
۷۰	۱۵-۴ پیشرفت خود را محک بزنید
۷۱	۱۶-۴ عبارات و اصطلاحات
۷۲	درس ۵: بخش‌های کمکی و تجهیزات مربوط به آن
۷۲	۱-۵ مقدمه
۷۲	۲-۵ انبار کمکی
۷۳	۳-۵ انبار ظروف نقره‌جات
۷۴	۴-۵ محدوده ظرف‌شویی
۷۴	۵-۵ دستگاه بشقاب‌گرم‌کن
۷۴	۶-۵ رابط
۷۵	۷-۵ انبار منسوجات و دستمال‌های پارچه‌ای
۷۵	۸-۵ خلاصه
۷۶	۹-۵ پیشرفت خود را محک بزنید
۷۶	۱۰-۵ عبارات و اصطلاحات
۷۷	درس ۶: مراحل آماده‌سازی رستوران و فرایند چیدمان میز
۷۷	۱-۶ مقدمه
۷۷	۲-۶ مقدمات پذیرایی
۷۸	۳-۶ آماده‌سازی محل پذیرایی
۷۹	۴-۶ فرآیند آمادگی برای پذیرایی
۷۹	۵-۶ کاور پذیرایی روی میز و پذیرایی تکمیلی



۸۱.....	۶-۶ چیدمان میز.....
۸۳.....	۷-۶ خلاصه.....
۸۳.....	۸-۶ پیشرفت خود را محک بزنید.....
۸۴.....	۹-۶ عبارات و اصطلاحات.....
۸۵.....	فصل سوم

درس ۷: تعریف، چهارچوب و مبانی سازمان‌دهی صورت غذا و انواع مکمل‌های

۸۶.....	غذایی.....
۸۶.....	۱-۷ مقدمه (ماهیت صورت غذا).....
۸۷.....	۲-۷ صورت غذا.....
۸۷.....	۳-۷ انواع صورت غذا.....
۸۸.....	۴-۷ چهارچوب صورت غذا.....
۸۹.....	۵-۷ مبانی ساماندهی صورت غذا.....
۸۹.....	۶-۷ صورت‌گذاری کلاسیک فرانسوی.....
۱۰۱.....	۷-۷ ترتیب ارائه وعده‌های غذایی در صورت‌گذاری شام.....
۱۰۲.....	۸-۷ اقلام غذایی معمول و مکمل‌ها (مخلفات آن).....
۱۰۶.....	۹-۷ خلاصه.....
۱۰۶.....	۱۰-۷ پیشرفت خود را محک بزنید.....
۱۰۶.....	۱۱-۷ عبارات و اصطلاحات.....

درس ۸: انواع الگوها و شیوه‌های پذیرایی

۱۰۸.....	۱-۸ مقدمه.....
۱۰۸.....	۲-۸ انواع سبک‌های پذیرایی (سرویس).....
۱۱۰.....	۳-۸ سرو غذا (پذیرایی وعده غذایی).....
۱۱۱.....	۴-۸ سرو سوپ.....
۱۱۱.....	۵-۸ سرو وعده غذایی گوشتی.....
۱۱۲.....	۶-۸ سرو سبزیجات و انواع نشاسته‌ها (انواع سیب‌زمینی).....
۱۱۲.....	۷-۸ سرو سس‌های همراه غذا.....
۱۱۲.....	۸-۸ سرویس‌دهی دور از میز.....
۱۱۳.....	۹-۸ پیشخوان.....
۱۱۶.....	۱۰-۸ سرویس‌دهی قهوه.....
۱۱۶.....	۱۱-۸ پیشخوان توزیع نوشیدنی‌ها.....
۱۱۷.....	۱۲-۸ سرویس‌دهی آب‌های گازدار و آب‌های معدنی.....
۱۱۷.....	۱۳-۸ آب‌میوه‌ها.....
۱۱۸.....	۱۴-۸ شربت‌ها.....
۱۱۸.....	۱۵-۸ تمیز کردن میز در رستوران.....
۱۲۲.....	۱۶-۸ تمیز کردن بشقاب‌ها.....
۱۲۴.....	۱۷-۸ جمع کردن بشقاب‌های کناری.....



۱۲۵	۸-۱۸ جمع‌آوری خرده‌آشغال‌ها
۱۲۶	۸-۱۹ تعویض زیرسیگاری‌های استفاده‌شده
۱۲۷	۸-۲۰ مرتب کردن و بررسی فهرست رسیدگی‌ها
۱۲۸	۸-۲۱ وظایف بعد از پذیرایی
۱۲۹	۸-۲۲ روش‌های نوشتن و ارائه صورت‌حساب
۱۳۱	۸-۲۳ روش‌های (ترفندهای) پذیرایی
۱۳۲	۸-۲۴ ترتیب سرو غذا
۱۳۵	۸-۲۵ قواعد کلی که در ضمن پذیرایی باید رعایت شود
۱۳۶	۸-۲۶ پیشرفت خود را محک بزنید
۱۳۷	۸-۲۷ خلاصه
۱۳۷	۸-۲۸ عبارات و اصطلاحات
۱۳۸	فصل چهارم



۱۳۹	درس ۹: صبحانه
۱۳۹	۹-۱ مقدمه
۱۳۹	۹-۲ انواع صبحانه
۱۴۱	۹-۳ چیدمان میز صبحانه
۱۴۲	۹-۴ چیدمان صبحانه (کاور صبحانه)
۱۴۳	۹-۵ ترتیب پذیرایی صبحانه
۱۴۴	۹-۶ جمع‌بندی
۱۴۴	۹-۷ پیشرفت خود را محک بزنید
۱۴۵	۹-۸ عبارات و اصطلاحات
۱۴۶	درس ۱۰: طبقه‌بندی انواع نوشیدنی و روش‌های آماده‌سازی آن‌ها
۱۴۶	۱۰-۱ مقدمه
۱۴۶	۱۰-۲ نوشیدنی‌ها و طبقه‌بندی آن‌ها
۱۴۶	۱۰-۳ نوشیدنی‌های الکلی
۱۴۶	۱۰-۴ نوشیدنی‌های غیرالکلی
۱۴۸	۱۰-۵ چای
۱۵۰	۱۰-۶ قهوه
۱۵۵	۱۰-۷ کاکائو
۱۵۵	۱۰-۸ مزایای نوشیدنی‌ها
۱۵۵	۱۰-۹ خلاصه
۱۵۶	۱۰-۱۰ پیشرفت خود را محک بزنید
۱۵۶	۱۰-۱۱ عبارات و اصطلاحات
۱۵۷	فصل پنجم
۱۵۸	درس ۱۱: فرآیند گرفتن سفارش در رستوران و خدمات در اتاق
۱۵۸	۱۱-۱ مقدمه

۱۵۸	۲-۱۱ روش نوشتن
۱۶۲	۳-۱۱ فرآیند سفارش‌گیری
۱۶۳	۴-۱۱ نمونه‌ای از فرآیند گرفتن سفارش در رستوران
۱۶۴	۵-۱۱ خدمات غذا و نوشیدنی در اتاق
۱۶۶	۶-۱۱ ملزومات استاندارد برای چیدمان میز در غذاهای مختلف
۱۶۸	۷-۱۱ خلاصه
۱۶۸	۸-۱۱ پیشرفت خود را محک بزنید
۱۶۹	درس ۱۲: طعم‌دهنده‌ها، مزه‌ها و مخلفات برای انواع غذا و روش‌های پذیرایی ..
۱۶۹	۱-۱۲ مقدمه
۱۶۹	۲-۱۲ طعم‌دهنده‌ها / تنقلات (با طعم و مزه شور یا تند)
۱۶۹	۳-۱۲ انواع طعم‌دهنده‌ها یا چاشنی‌ها
۱۷۰	۴-۱۲ غذاهای طعم‌دار یا مزه‌دار (چاشنی‌ها)
۱۷۱	۵-۱۲ نحوه سرو طعم‌دهنده‌ها و چاشنی‌ها
۱۷۲	۶-۱۲ پیشرفت خود را محک بزنید
۱۷۲	۷-۱۲ عبارات و اصطلاحات
۱۷۳	درس ۱۳: آشنایی با انواع بستنی، تعاریف و فرایندهای گوناگون آماده‌سازی آن ...
۱۷۳	۱-۱۳ مقدمه
۱۷۳	۲-۱۳ بستنی
۱۷۴	۳-۱۳ تولید بستنی
۱۷۴	۴-۱۳ انواع بستنی
۱۷۷	۵-۱۳ سرو بستنی
۱۷۸	۶-۱۳ نگهداری بستنی
۱۷۸	۷-۱۳ خلاصه
۱۷۹	۸-۱۳ پیشرفت خود را محک بزنید
۱۷۹	۹-۱۳ عبارات و اصطلاحات
۱۸۰	سوالات
۱۸۲	پيوست
۱۸۲	۱-۱۴ تاریخچه قاشق و چنگال
۱۸۳	۲-۱۴ ترتیب سرویس (پذیرایی سر میز)
۱۸۶	۳-۱۴ مراحل پذیرایی یک وعده غذایی
۱۸۸	۴-۱۴ مقدمه‌ای درباره برش گوشت‌های استخوانی



مقدمه

به نام آن که جان را فکرت آموخت

«هل یستوی الذین یعلمون والذین لا یعلمون»
آیا آن‌ها که می‌دانند با آن‌ها که نمی‌دانند برابرند؟

پس از چندین سال تجربه و بضاعت تدریس در زمینه‌های اجرای دوره‌های آموزش مدیریت هتلداری به‌خصوص دوره‌های کاربردی، به دلیل نیاز روزافزون دانش‌پژوهان و دانش‌آموختگان این دوره‌ها به‌ویژه هتلداری، خدمات غذا و نوشیدنی و همچنین در راستای گسترش آموزش مدیریت کاربردی به آن شتدیم که مجموعه کتاب‌هایی به صورت علمی و کاربردی در زمینه‌های مدیریت فراگیر در صنعت هتلداری و شیوه‌های میزبانی موثر ترجمه و تالیف نماییم.

مهمان‌پذیری و اهمیت دادن به اصول پذیرایی و آشنایی کافی با مقوله غذا و نوشیدنی از رسوم کهن مردم ایران زمین بوده است و بنابراین جا دارد که این اصول به درستی و صحیح ارائه شود و دانش‌پژوهان بتوانند آشنایی نسبتاً کافی با ادبیات صنعت غذا و نوشیدنی داشته باشند.

مدیران و کارکنان شاغل در صنعت هتلداری به‌ویژه در بخش غذا و نوشیدنی می‌توانند در این کتاب با بخش‌های مختلف و به روز جهان آشنا شوند.

امید است که فرآیندی که جسورانه نگارندگان در مسیر تکامل منابع موجود در این عرصه آغاز نموده‌اند به زیور دقت نظر کلیه صاحب‌نظران، اساتید، مشاوران و دانشجویان حوزه مدیریت غذا و نوشیدنی آراسته گردد.

با علمت اگر عمل برابر گردد کام دو جهان تو را میسر گردد
مغرور به این مشو که خوانی ورقی زان روز حذر کن که ورق برگردد