

Saturs

Priekšvārds	4
I nodaļa.	
Viesu apkalpošanas īpatnības	7
II nodaļa.	
Ēdināšanas uzņēmumu tirdzniecības telpu raksturojums.....	8
III nodaļa.	
Tirdzniecības zāles sagatavošana viesu apkalpošanai	17
IV nodaļa.	
Trauki, galda piederumi un to raksturojums	26
V nodaļa.	
Ēdienu karte, to izveides principi.....	39
VI nodaļa.	
Prasības, kādas tiek izvirzītas viesmīlim apkalpošanas laikā	46
VII nodaļa.	
Galda klājuma veidi	49
VIII nodaļa.	
Viesu sagaidīšana un pasūtījuma pieņemšana.....	70
IX nodaļa.	
Ēdienu un dzērienu sagatavošana pasniegšanai.....	78
X nodaļa.	
Ēdienu pasniegšanas metodes	100
XI nodaļa.	
Norēķināšanās ar viesi	115
XII nodaļa.	
Banketu un pieņemšanu apkalpošana.....	117
XIII nodaļa.	
Ārzemju viesu apkalpošanas īpatnības	131
Pēcvārds	143
Izmantotā literatūra	144