

**БЕСТСЕЛЛЕРЫ!  
НОВИНКИ!**

# Полезные книги для рестораторов!

## Энциклопедия ресторатора

Цена, грн.

Безупречный сервис. Как привлечь и удержать гостей. <i>ИД Ресторанные ведомости</i> . . . . . 180	Летние площадки. Создание и управление. <i>ИД Ресторанные ведомости</i> . . . . . 200
333 хитрости ресторанного бизнеса. Назаров О. <i>ИД Ресторанные Ведомости</i> . 2009. . . 200	Лучшие ресторанные «фишки» мира. Олег Назаров. <i>ИД Ресторанные ведомости</i> . . . . 185
Восточный ресторан. Создание и управление. Автор: Дмитрий Содатенков . . . . . 180	Основы кейтеринга. Как организовать выездное обслуживание. Франсин Халворсен. . . . . 170
Итальянский ресторан. Создание и управление. Автор: М. Моисеева . . . . . 200	Пивной ресторан: концепция и технологии. Альберт Акоюн. . . . . 200
Кобьёлл К. Искренний сервис.-М.:Альпина Бизнес Букс,09.-194с. . . . . 90	Подбор персонала для ресторанного бизнеса. <i>ИД Ресторанные ведомости</i> . . . . . 145
Как «раскрутить» ресторан - 2. Олег Назаров. <i>ИД Ресторанные ведомости</i> . . . . 200	Ресторанный персонал. Как избежать проблем. <i>ИД Ресторанные ведомости</i> . . . . . 170
Как загубить ресторан. Азбука типичных ошибок. Олег Назаров. <i>ИД Ресторанные Ведомости</i> . . . . . 170	Современный ресторан: новые форматы. . . . . 190
Как раскрутить ресторан. Олег Назаров. <i>ИД Ресторанные Ведомости</i> . . . . 210	Тренинги персонала в ресторане. Кадриня Айситулина. <i>ИД Ресторанные ведомости</i> . . . . . 200
Как воруют в ресторане. 100 способов обмануть владельца. О.Назаров. <i>ИД Ресторанные ведомости</i> . . . . . 200	Чай в ресторане. Альберт Акоюн. . . . . 170
Как вывести ресторан из жесткого кризиса. С. Миронов. <i>ИД Ресторанные ведомости</i> . . . . . 200	Эффективное меню. Концепция и дизайн. <i>ИД Ресторанные ведомости</i> . . . . . 200
Кафе: создание и управление. Юлия Ефимова . . . . . 200	
Кейтеринг. Практическое руководство для владельцев и управляющих. Погодин К. . . 200	
Кофейня: принципы успешного бизнеса. Содатенков Д. . . . . 200	



**ДЕЛОВЫЕ КНИГИ**  
+38 (048) 777-777-1  
ул. Коблевская, 41, оф. 28  
office@mim.od.ua  
[www.mim.od.ua](http://www.mim.od.ua)

## Библиотека шеф-повара

Цена, грн.

CHEF ART. Журнал талантливых поваров. 2005 - 2010 гг. . . . . 120 - 170	Ресторанная кухня. Соусы, заправки и специи. . . . . 210
Банкетные блюда. <i>ИД Ресторанные ведомости</i> . 160	Ресторанная кухня. Новый взгляд на гарниры. . . . . 210
Гастрономическая энциклопедия. <i>LAROUSSE Gastronomique. 1-5 том</i> . . . . . 750	Ресторанная кухня. Мясо и дичь. . . . . 210
Десерты. <i>ИД Ресторанные ведомости</i> . 155	Ресторанная кухня: Фуршеты, шведский стол, кейтеринг. . . . . 210
Джейми дома. Через кухню - к лучшей жизни! Оливер Дж. М:КукБукс . . . . . 550	Ресторанная кухня. Здоровое меню. . . . . 210
Завтраки. <i>ИД Ресторанные ведомости</i> 155	Стейки и другие блюда из мяса. <i>ИД Ресторанные ведомости</i> . 155
Кейтеринг. Как начать и успешно вести выездное обслуживание. Эрдош Джордж. . . . . 215	Супы. Рецепты. <i>ИД Ресторанные ведомости</i> . 155
Классика современной кухни. Андрей Махов. <i>ИД Ресторанные ведомости</i> . 470	Уроки и техника кондитерского мастерства. Елена Шрамко . . . . . 190
Коллекция лучших рецептов. Серж Фери. <i>ИД Ресторанные ведомости</i> . 330	Уроки кулинарии. Лучшие рецепты Поля Бокюза. <i>Изд. «Чернов и К»</i> . . . . . 230
Ресторанная кухня. Рыба и морепродукты в ресторане. . . . . 190	Уроки кулинарии. 3 шоколада. <i>Изд. «Чернов и К»</i> . 2009 . . . . . 230
Ресторанная кухня. Салаты. Мастер - классы знаменитых поваров. . . . . 210	