

۱۱	فصل اول: عوامل موثر بر برنامه‌ریزی منو
۱۱	مقدمه
۱۱	اهداف آموزشی فصل اول
۱۲	منو مهم‌تر است یا بازار؟
۱۳	مطالعات جمعیت‌شناختی
۱۷	مطالعات روان‌شناختی
۱۸	تحلیل رقابت‌پذیری
۱۸	مطالعات امکان‌سنجی
۱۹	ایجاد منو با استفاده از داده‌ها
۲۰	محدودیت‌های لجستیکی در منو
۲۰	مهارت کارکنان
۲۱	تجهیزات
۲۲	دسترسی به مواد و محصولات
۲۲	ذی‌نفعان
۲۳	خلاصه فصل
۲۴	سوالات
۲۴	بحث
۲۵	پروژه
۲۷	فصل دوم: تغذیه و برنامه‌ریزی منو
۲۷	مقدمه
۲۸	اهداف آموزشی فصل دوم
۲۸	چرا اصول تغذیه در برنامه‌ریزی منو اهمیت دارد؟
۳۱	مبانی تغذیه
۳۲	کربوهیدرات‌ها
۳۲	لپیدها
۳۳	پروتئین‌ها
۳۳	آب
۳۴	ویتامین‌ها و مواد معدنی
۳۵	فیبر
۳۵	الکل
۳۵	اصول یک رژیم غذایی سالم
۳۷	حساسیت‌های غذایی/آلرژی‌ها و هشدارهای ایمنی

۳۸	ایجاد منو سالم
۴۵	رژیم‌های گیاهی
۴۶	رژیم‌های غذایی کم‌چرب
۴۷	رژیم‌های کم سدیم / کم نمک
۴۹	رژیم‌های غذایی دیابتی‌ها
۵۰	رژیم‌های غذایی بدون گلوتن
۵۱	رژیم‌های غذایی بدون لاکتوز
۵۲	خلاصه فصل
۵۳	سوالات
۵۴	بحث
۵۴	مورد پژوهی
۵۵	پروژه
۵۵	منابع
۵۶	فصل سوم: سبک‌ها و عناوین منو-مبانی متداول و مرسوم
۵۶	مقدمه
۵۶	اهداف آموزشی فصل سوم
۵۷	روش‌های قیمت‌گذاری منو
۶۴	اصول انتخاب گزینه‌های منو
۶۵	مواد اولیه و طعم
۶۵	تکنیک‌های پخت
۶۶	دما و بافت غذا
۶۶	رنگ، شکل و اندازه
۶۷	ترکیب و ظروف غذا
۶۷	عناوین متداول و مرسوم منو
۶۸	منوهای صبحانه
۶۸	نوشیدنی‌ها
۶۹	غذاهای اصلی
۶۹	تخم‌مرغ‌ها و املت‌ها
۷۰	نان یا کیک‌های صبحانه
۷۰	غلات
۷۲	سایر صبحانه‌ها
۷۲	آلاکارت یا مخلفات و مزه‌ها
۷۳	منوهای ناهار و شام

۷۵	اشتهآورها/پیش غذاها
۷۵	سوپها
۷۶	سالادها
۷۷	ساندویچها
۷۸	غذاهای اصلی
۷۸	مخلقات یا مزههای غذا
۷۹	دسرها
۸۰	پنیرها و فراوردههای گوشتی
۸۰	نوشیدنیها
۸۳	خلاصه فصل
۸۶	فصل چهارم: سبکها و عناوین منو-فراتر از مبانی
۸۶	مقدمه
۸۶	اهداف آموزشی فصل چهارم
۸۷	شباهت منوها
۸۷	انواع منوها
۸۷	منوهای بیرونبر
۸۸	منوهای پذیرایی در اتاق/سرویس اتاق
۹۳	منوی چرخشی و کسب و کارهای غیرتجاری
۹۹	منوی مهمانیها و مناسبتهای خاص
۱۰۲	منوی تست غذا یا تجربه غذایی
۱۰۳	منوی کیتترینگ
۱۰۹	منوی اقوام
۱۱۱	منوهای فیوژن و بشقابهای کوچک
۱۱۴	منوی چاشت
۱۱۵	منوی عصرانه
۱۱۸	منوی لانژ
۱۱۹	منوی دسرها
۱۲۱	منوی کودکان
۱۲۵	خلاصه فصل
۱۲۵	سوالات
۱۲۶	بحث
۱۲۷	موردپژوهی
۱۲۷	پروژه

۱۲۸	فصل پنجم: منوی نوشیدنی ها
۱۲۸	مقدمه
۱۲۸	اهداف آموزشی فصل پنجم
۱۲۹	منوی نوشیدنی ها
۱۲۹	نوشیدنی های سرد
۱۳۱	نوشیدنی های گرم
۱۳۶	منوهای غیررستورانی
۱۳۸	خلاصه فصل
۱۳۸	سوالات
۱۳۸	بحث
۱۳۹	موردپژوهی
۱۳۹	پروژه
۱۴۰	فصل ششم: دستوریخت استاندارد و هزینه یابی
۱۴۰	مقدمه
۱۴۰	اهداف آموزشی فصل ششم
۱۴۱	دستوریخت استاندارد و کنترل پرسیون غذا
۱۴۱	مواد اولیه به صورت خریداری شده، مقدار قابل مصرف و درصد بازده
۱۴۴	هزینه های مواد خریداری شده و قابل مصرف
۱۴۶	هزینه یابی دستوریخت غذا
۱۵۲	هزینه هر پرسیون
۱۵۴	ضریب ادویه
۱۵۵	ضریب Q
۱۵۸	خلاصه فصل
۱۶۱	سوالات
۱۶۲	بحث
۱۶۳	پروژه
۱۶۴	فصل هفتم: قیمت گذاری منو
۱۶۴	مقدمه
۱۶۴	اهداف آموزشی فصل هفتم
۱۶۴	استراتژی های قیمت گذاری منو
۱۶۵	روش های قیمت گذاری براساس درصد هزینه غذا
۱۶۸	روش های قیمت گذاری براساس هزینه اولیه
۱۷۱	روش قیمت گذاری براساس سود ناخالص

۱۷۳	روش قیمت گذاری براساس قیمت پایه
۱۷۴	هم سطح سازی قیمت ها با رقبا
۱۷۵	انتخاب روش قیمت گذاری مناسب
۱۷۹	عوامل تاثیر گذار بر قیمت های منو
۱۸۱	روان شناسی قیمت
۱۸۶	قیمت گذاری منوهای خاص
۱۸۹	خلاصه فصل
۱۸۹	سوالات
۱۹۰	بحث
۱۹۱	مورد پژوهی
۱۹۲	پروژه
۱۹۴	فصل هشتم: متن منو
۱۹۴	مقدمه
۱۹۴	اهداف آموزشی فصل هشتم
۱۹۵	متن برای بیان اطلاعات
۱۹۸	بیان واقعیت ها
۱۹۸	صداقت در منو
۲۰۵	فروش محصول
۲۰۹	منوهای غیررستورانی
۲۱۰	تاریخچه و دیگر اطلاعات در مورد رستوران
۲۱۶	خلاصه فصل
۲۱۷	سوالات
۲۱۷	بحث
۲۱۸	مورد پژوهی
۲۱۹	پروژه
۲۱۹	منابع
۲۲۱	فصل نهم: منوهای شفاهی
۲۲۱	مقدمه
۲۲۱	اهداف آموزشی فصل نهم
۲۲۲	فروش و اطلاع رسانی بدون منو
۲۲۷	چیدمان بوفه
۲۳۳	چیدمان غذاهای بوفه
۲۳۵	تعداد تضمینی مشتریان

۲۳۷	غذاهای ویژه (اعلام به صورت شفاهی)
۲۴۰	خلاصه فصل
۲۴۰	سوالات
۲۴۱	بحث
۲۴۱	موردپژوهی
۲۴۲	پروژه
۲۴۳	فصل دهم: قالب بندی منوی چاپی
۲۴۳	مقدمه
۲۴۳	اهداف آموزشی فصل دهم
۲۴۴	اندازه و چیدمان منو
۲۴۷	ساختار منو
۲۵۳	روکش یا جلد
۲۵۵	چاپ با چاپگر شخصی یا حرفه‌ای
۲۵۶	تعداد منوی چاپی
۲۵۷	سایر منوها
۲۶۰	منوهای تحت وب (آنلاین)
۲۶۱	خلاصه فصل
۲۶۲	سوالات
۲۶۳	موردپژوهی
۲۶۴	پروژه
۲۶۴	منابع
۲۶۵	فصل یازدهم: ارزیابی؛ مهندسی منو
۲۶۵	مقدمه
۲۶۶	اهداف آموزشی فصل یازدهم
۲۶۶	تحلیل منو
۲۶۸	محبوبیت
۲۷۰	سودآوری
۲۷۴	مهندسی منو
۲۷۷	سایر ملاحظات
۲۸۱	خلاصه فصل
۲۸۱	استفاده از فناوری: تنظیم قالب تحلیل منو در اکسل
۲۸۳	سوالات
۲۸۴	بحث

۲۸۵	موردپژوهی
۲۸۶	پروژه
۲۸۷	فصل دوازدهم: نقش منو در جهت‌دهی به کسب‌وکار
۲۸۷	مقدمه
۲۸۷	اهداف آموزشی فصل دوازدهم
۲۸۷	کارکرد بازاریابی منو
۲۹۳	منو ابزاری برای کنترل
۲۹۴	پارادوکس مرغ و تخم‌مرغ
۲۹۵	خلاصه فصل
۲۹۶	سوالات
۲۹۶	بحث
۲۹۶	موردپژوهی
