

<<厨房管理实务>>

图书基本信息

书名：<<厨房管理实务>>

13位ISBN编号：9787302213871

10位ISBN编号：7302213879

出版时间：2010-1

出版时间：清华大学

作者：王美 编

页数：184

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## &lt;&lt;厨房管理实务&gt;&gt;

## 前言

高等职业教育的蓬勃发展，需要一批相应的高等职业教育的教材支撑。

目前市面上许多高等职业教育教材，理论深度有余，职业特征不足，应用性、可操作性较差，因而不能满足高等职业教育教学需要，严重制约了高等职业教育的发展。

厨房管理实务既是一门将管理学、烹饪营养学、烹饪卫生学、烹饪工艺技术、建筑设计、机械、美学、财会等多学科知识融于一体的边缘学科，也是一门专业性、实践性、操作性很强的专业课程。

同类教材受作者阅历的影响，大多只告诉读者“应该做什么”，但却没有说明“应该怎样做”，导致空话多，可操作性差。

本书以厨房一线各项具体工作的能力训练为重点，具体解决“怎样做”的问题，从而体现“在做中学”的教学理念。

本书以工作过程为导向，强调职业能力培养；以真实工作任务和真实工作情境为背景，为学生营造“现场第一线”的工作氛围；以培养厨房核心能力为出发点，突出“职业化”特征。

这种“工位性”的实践教材，能够使学生的综合应用能力迅速提高，协调发展。

因此，本教材是一本适应高技能人才可持续发展，体现职业岗位分析和具体工作过程设计理念的厨房管理实用性教材。

本书由北京联合大学旅游学院王美老师任主编，上海师范大学旅游学院叶伯平老师、扬州大学旅游学院朱云龙老师任副主编，全国总工会职工大学刘总路、北京联合大学旅游学院郭晓赓、北京西苑饭店余建华、北京新世纪酒店崔红军、北京建国饭店马辉、北京费尔蒙酒店玉晨辉、北京竹院宾馆王万想等参编。

本书在编写过程中得到了北京全聚德集团杨光 and 北京和平宾馆叶红娟的热情帮助。

本书配套光盘得到了ALTO - SHAAM Inc、伊莱克斯商用电器（上海）有限公司、北京市新丽厨房设备有限公司、大昌华嘉（中国）商业有限公司、北京市澳际智能消防安全工程有限责任公司和北京三缘恒信文化发展有限公司等多家单位的支持，在此一并表示感谢。

本书属高职高专层次的新编实用性教材，适合高等职业教育层次烹饪专业、餐饮管理专业和酒店管理专业的学生使用。

由于编者水平有限，书中不妥和错误之处在所难免，恳请广大读者提出宝贵意见和建议。

## <<厨房管理实务>>

### 内容概要

厨房管理实务既是一门将管理学、烹饪营养学、烹饪卫生学、烹饪工艺技术、建筑设计、机械、美学、财会等多学科知识融于一体的边缘学科，也是一门专业性、实践性、操作性极强的课程。本书以厨房一线各项具体工作的能力训练为重点，具体解决“怎样做”的问题，从而体现“在做中学”的教学理念。

本书属高职高专层次的新编实用性教材，适合高等职业教育层次烹饪专业、餐饮管理专业和酒店管理专业的学生使用，还可作为饭店、娱乐、休闲、餐饮等行业的厨师培训教材，对于餐饮经营者也有一定的参考价值。

## &lt;&lt;厨房管理实务&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 厨房概述	第一节 厨房生产运作的特点	一、生产特殊商品	二、成本构成多变
三、质量难以稳定	四、工作环境艰苦	第二节 厨房组织机构	一、厨房的种类
二、厨房组织机构的设置	三、厨房各工作单元的任务	第三节 厨师长的资质与职责	一、厨师长的基本素质
二、厨师长的岗位职责	本章案例	本章实践练习	第二章 厨房设计与布局
第一节 厨房整体设计	一、厨房位置的确定	二、厨房面积的确定	三、厨房各部门区域划分
第二节 厨房建筑环境与设备设计	一、厨房建筑环境设计	二、厨房建筑设计	第三节 厨房平面设计
一、影响厨房平面设计的因素	二、厨房布局的基本原则	三、厨房作业区工作岗位的布局	四、厨房各生产区域布局设计的基本要求
本章案例	本章实践练习	第三章 厨房设备及其使用方法	第一节 厨房设备购置的原则
一、安全性原则	二、实用性原则	三、经济性原则	四、前瞻性原则
第二节 厨房常用加热设备及其使用方法	一、烤箱、烤炉	二、保温设备	三、炉灶
第三节 厨房常用电器设备及其使用方法	一、冷冻、冷藏设备	二、机械设备	本章实践练习
第四章 厨房生产安全	第一节 厨师生产安全习惯养成	一、常规安全习惯	二、货物搬运安全
三、常规用电安全	四、设备工具使用安全	五、消防安全	第二节 厨房消防安全规范
一、厨房火灾发生的主要原因	二、厨房防火制度	三、库房防火制度	四、燃气防火制度
本章案例	本章实践练习	第五章 厨房卫生规范	第一节 厨师个人卫生习惯养成
一、厨师仪容仪表标准	二、操作卫生行为养成	第二节 厨房环境卫生清扫规范	一、加工间卫生要求与清扫
二、热菜间卫生清扫	三、冷菜间卫生清扫	四、面点间卫生清扫	本章案例
本章实践练习	第六章 厨房生产流程	第一节 食品储藏及加工区域生产流程	一、食品储藏区域
二、厨房加工区域	第二节 烹调作业区域生产流程	一、热菜配菜	二、热菜烹调
三、热菜装盘	四、冷菜制作与装配	五、面点制作与熟制	第三节 备餐洗涤区域工作流程
一、备餐间	二、洗碗间	本章案例	本章实践练习
第七章 厨房生产控制	第一节 厨房生产规划控制	一、生产规划的目的	二、生产预测数据的获取与整理
三、生产预测方法	第二节 厨房生产程序控制	一、确定标准时间	二、厨师动作分析
三、动作经济原则的主要内容	第三节 厨房生产责任控制	一、什么是GMP	二、厨房各作业区厨师的岗位责任
第四节 厨房生产关键点控制	一、什么是HACCP	二、标准衡器控制	三、标准菜谱控制
四、厨房成本控制	五、生产卡控制	本章案例	本章实践练习
第八章 菜单策划与分析	第一节 菜单策划	一、菜单种类	二、菜品选择
三、菜单实施策略	第二节 菜单定价	一、菜单定价原则	二、菜单定价方法
第三节 菜单分析	一、客源构成及人均消费情况分析	二、ABC分析法	三、菜单工程分析法(ME分析法)
本章案例	本章实践练习	参考文献	

## &lt;&lt;厨房管理实务&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：3.按厨房生产功能划分厨房生产功能，即厨房主要从事的工作或承担的任务，它是与对应营业的餐厅功能和厨房总体工作分工相吻合的。

#### (1) 加工厨房。

加工厨房又称初加工间或粗加工间，是负责对各类鲜活烹饪原料进行初步加工（宰杀、去毛、洗涤）、对干货原料进行涨发，并对原料进行初步刀工处理和适当保藏的厨房。

有些大型餐饮企业或酒店为对原料进行标准化管理，有效节约劳动成本和费用，将加工厨房设置为中央厨房，负责企业全部食品原料的初步加工。

由于加工厨房每天进出货、垃圾和用水量较多，因而应将其设置在酒店的低层，便于货物进出和排污处理。

#### (2) 热菜厨房。

中餐厨房又称零点厨房或热菜间，在西餐厨房又称主厨房。

热菜厨房主要负责散客零点和小型宴会菜肴的制作。

由于该厨房对应的是零点餐厅，客人随意选择菜点的品种变化不定，所以厨房开餐前后工作量大，开餐时间工作繁杂，厨房内设备设施齐全，场地空间也相对充裕。

有些企业为保证宴会的规格和档次，将热菜厨房专门设置成“宴会厨房”，为宴会厅生产烹制宴会菜肴。

但是由于高档次的宴会并非每餐都有，所以多数酒店将几个热菜厨房中的一个指定为宴会厨房，负责各类大、小宴会厅和多功能厅的开餐任务，同时也接受会议餐、团队餐。

宴会厨房按生产功能划分，仍然属于热菜厨房。

#### (3) 冷菜厨房。

中餐将冷菜厨房称为冷菜间，西餐将冷菜厨房称为冻房。

它是加工制作冷菜的厨房。

由于冷菜的制作程序与热菜不同，一般多为先加工烹制，再切配装盘，所以冷菜厨房实际上是热烹与冷配两个厨房的组合，即冷菜烹调制作厨房和冷菜切配厨房，它们分别负责加工卤水、烧烤、腌制、烫拌冷菜和成品冷菜的装盘与出菜。

该厨房在设计上对卫生、温度和工作环境等有更加严格的要求。

通常情况下，冷菜厨房在体现热烹功能的方面与热菜厨房在设计上应统筹考虑。

#### (4) 面点厨房。

中餐通常将面点厨房称为面点间或白案，西餐称为点心房或包饼房。

该厨房主要负责面食、点心和主食的制作。

西餐的面点厨房有时根据功能差别，又将包饼房单独设置为包房、饼房、巧克力房和冰激凌房。

## <<厨房管理实务>>

### 编辑推荐

《厨房管理实务》：为了突出操作性强的特点，《厨房管理实务》配备多媒体光盘，能够直观地展示需要读者动手操作的内容。

《厨房管理实务》采取了较新的体例，在吸收国内外同类著作特色的基础上，采用了最适合教学使用的体例结构。

每章后配备实践练习题，以提高学生的技能操作和动手能力。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>