

<<饭店厨房的设计和运作>>

图书基本信息

书名：<<饭店厨房的设计和运作>>

13位ISBN编号：9787501952175

10位ISBN编号：7501952175

出版时间：2006-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：张建军

页数：250

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>

## <<饭店厨房的设计和运作>>

### 内容概要

全书共分五大部分。

第一部分是第一章（概述），主要阐述厨房管理的基本知识与理念；第二部分是第二、三、四、五章，主要阐述厨房运作前的计划工作，比如厨房的设计与布局、厨房设备用具的筹划、厨房组织结构的设置及厨房菜单的计划；第三部分是第六、七、八章，主要阐述厨房的生产实施，它包括厨房原材料管理、厨房生产运作管理和厨房安全与卫生管理；第四部分是第九、十章，主要阐述厨房生产进行时的控制方法，主要有厨房成本的控制和厨房人员的控制两方面；第五部分是第十一章，主要阐述厨房产品的推广问题。

通过概述、计划、生产、控制和推广这五个部分内容的阐述，可以让学生对建立一个厨房系统的框架及实质，有比较清晰的认识。

## &lt;&lt;饭店厨房的设计和运作&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 厨房管理概述 第一节 厨房管理的概念 一、厨房管理的含义 二、厨房管理的职能 三、厨房的管理理念 第二节 厨房的特性 一、厨房的种类 二、厨房生产的难点及对策 三、厨房与其他部门的联系 第三节 厨房生产的流程 本章小结 习题第二章 厨房的设计与布局 第一节 厨房设计与布局的原则 一、以饭店的经营方针为导向 二、布局中考虑员工的劳动效率 三、选择最佳保护食品的环境 四、确保厨房符合安全卫生的要求 第二节 厨房的设计 一、规划厨房的位置与面积 二、规划厨房的生产区 三、规划厨房内部环境 第三节 厨房的布局 一、厨房的整体布局 二、厨房生产区的布局 三、厨房布局的类型 四、厨房相关区域的布局 本章小结 习题第三章 厨房设备、用具的筹划 第一节 厨房设备的选购 一、厨房设备的选购方法 二、厨房设备选购的原则 第二节 厨房主要设备与用具 一、厨房设备的配置 二、厨房用具的配置 本章小结 习题第四章 厨房的组织结构设置 第一节 厨房的组织结构设置 一、厨房组织结构设置的原则 二、厨房组织结构设置 第二节 厨房岗位的安排及职责 一、厨师长岗位的职责与要求 二、炒锅岗位的职责与要求 三、砧板岗位的职责与要求 四、打荷岗位的职责与要求 五、水台岗位的职责与要求 六、上杂岗位的职责与要求 七、冷菜岗位的职责与要求 八、点心岗位的职责与要求 九、西餐相关岗位的职责与要求 第三节 厨房人员的配置 一、影响厨房人员配置的因素 二、厨房人员配置的方案 三、厨房人员的班次方案 本章小结 习题第五章 厨房菜单的设计 第一节 菜单概述 一、菜单的由来 二、菜单的定义与作用 第二节 菜单的筹划 一、菜单的种类 二、筹划菜单 三、选择菜肴 第三节 菜单的设计与编排 一、菜单的设计 二、菜单的编排 第四节 菜单的定价 一、菜单定价的原则 二、菜单定价的方法 本章小结 习题第六章 厨房的原料管理 第一节 原料的采购 一、原料采购的方式 二、原料采购的程序 三、原料采购的管理 第二节 原料的验收 一、原料进货验收的要求 二、原料验收的程序 第三节 原料的贮藏与领用 一、原料贮藏管理 二、原料领用管理 三、原料盘存管理 本章小结 习题第七章 厨房生产管理与运作 第一节 厨房生产的阶段管理 一、加工阶段的管理 二、配份阶段的管理 三、烹调阶段的管理 第二节 厨房生产的重点管理 一、重点岗位、重点环节的管理 二、重要客情、重要任务的管理 三、重大活动、重大宴席的管理 第三节 厨房的生产运作 一、零点餐的生产 二、团队餐的生产 三、庆典餐的生产 四、商务餐的生产 五、年夜饭的生产 第四节 厨房人员的生产运作程序 一、厨房管理人员的运作程序 二、厨房各点工作人员运作程序 本章小结 习题第八章 厨房的卫生安全管理 第一节 厨房的卫生管理 一、环境卫生的管理 二、厨房设备、工具及餐具卫生的管理 三、原料卫生的管理 四、生产卫生的管理 五、个人卫生的管理 第二节 厨房的安全管理 一、预防火灾 二、预防意外伤害 本章小结 习题第九章 厨房的成本控制 第一节 成本控制的作用 一、实现利润的前提 二、在竞争中取得优势 三、餐饮企业经营成功的关键 第二节 成本控制的基本内容 一、控制成本的要素 二、影响成本控制的因素 第三节 生产中的成本控制 一、生产前的成本控制 二、生产中的成本控制 三、生产后的成本控制 本章小结 习题第十章 厨房的人员控制 第一节 厨房人员的招聘 一、厨房人员招聘的程序 二、厨房人员招聘的要求 第二节 厨房人员的培训 一、岗前培训 二、技能培训 三、督导培训 四、菜单培训 第三节 厨房人员的激励 一、影响员工积极性的因素 二、激励的方式 本章小结 习题第十一章 美食节的推广 第一节 美食节的选择 一、美食节的主题选择 二、美食节的时机选择 第二节 美食节的计划方案 一、美食节的计划内容 二、美食节的计划方案 第三节 美食节的组织与实施 一、美食节的宣传 二、美食节的组织 三、美食节的实施 本章小结 习题参考书目

## <<饭店厨房的设计和运作>>

### 编辑推荐

这是一本建立在餐饮管理基础上的一门课程，它结合作者工作的经历与实践，通过概述、计划、生产、控制和推广这五个部分的内容的阐述，介绍了厨房运作的基础知识和实际操作情况，资料翔实，内容全面，并配以图、表、真实案例来说明问题，实效性和可读性较高，适合高等职业教育餐饮管理的教材，或饭店管理层、厨师长的有益教参。

<<饭店厨房的设计和运作>>

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>