

<<厨师长宝典>>

图书基本信息

书名：<<厨师长宝典>>

13位ISBN编号：9787534547638

10位ISBN编号：7534547636

出版时间：2006-1

出版时间：江苏科技

作者：邵万宽

页数：349

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>

## <<厨师长宝典>>

### 内容概要

这是一本写给有志于当一个餐饮经营者看的书籍。

全书紧紧围绕厨师长的日常工作，涉及筹备、管理、经营和策划。

它打破了传统厨房管理书籍的条条框框的构思，有一招一式，有概括、有分析、有案例、有链接，翻阅起来比较轻松，便于各位工作繁忙的读者在工作之余浏览阅读。

全书的构思打破了传统厨房管理书籍的框框，从筹备、管理到经营、策划，紧紧围绕厨师长的日常工作。

在编写体例上另辟蹊径，其一招一式，有概括、有分析、有案例、有链接，翻看起来比较轻松，便于行政总厨、厨师长、厨房经理和厨房主管、领班人员在繁忙的工作之余浏览阅读，也便于餐饮经营管理的各级人员和广大烹调工作者使用。

## <<厨师长宝典>>

### 作者简介

邵万宽 江苏南京金陵旅馆管理干部学院烹饪教研室主任，高级技师，中国餐饮文化大师，国家餐饮文化一级评审师；南京财经大学兼职教授；《中国酒店》、《东方美食》杂志编委会委员，《美食》杂志特约编委，江苏省劳动和社会保障厅职业技能鉴定高级考评员。

从事饭店、餐饮及其研究工作28年，先后赴荷兰、德国、马来西亚、香港等地交流考察，并应邀去越南胡志明市旅游协会讲学。

曾任荷兰文华酒店中餐厨师长2年，在国内饭店管理咨询公司管理过多家饭店，担任餐饮总监、行政总厨等职；先后为全国数十家品牌餐饮企业进行咨询、培训、管理和指导，多次担任省、市、自治区烹饪大赛评委和裁判长。

2005年获得美国国家餐馆协会颁发的食品安全管理资格证书。

出版著作30余本，发表饮食、烹饪研究论文及科普文章300余篇，曾先后在《中国食品报》、《美食》、《中国食品》、《东方美食》上开辟专栏，发表系列文章100多篇，主编烹饪丛书2套；代表著作有：《饮

<<厨师长宝典>>

书籍目录

第1招 明察市场 抓住商机第2招 认真调研 驾驭市场第3招 善于学习 从我做起第4招 了解需求 赢得顾客第5招 转变观念 摒弃陋习第6招 厨房设计 科学实用第7招 依据流程 合理布局第8招 制定菜单 合理定价第9招 设备选购 先进实用第10招 开业准备 精心筹划第11招 按需招聘 制定职责第12招 设置岗位 组建团队第13招 制定制度 切合店情第14招 执行指令 明确任务第15招 生产运行 适应变化第16招 标准控制 食谱先行第17招 原料进货 严格把关第18招 采购控制 质价为先第19招 验收监督 完善程序第20招 合理储藏 制度颁发第21招 统一加工 合理用料第22招 质量控制 层层把关第23招 采取措施 提高效率第24招 成本控制 人人有责第25招 设备餐具 重在管理第26招 及时分析 做好核算第27招 厨房卫生 从严要求第28招 安全操作 全员意识第29招 统揽全局 注重细节第30招 重视培训 以育促用第31招 加强协调 配合工作第32招 菜品开发 常抓不懈第33招 宴会设计 突出主题第34招 美食活动 引领潮流第35招 打造品牌 营造个性第36招 狠抓销售 制造气氛

<<厨师长宝典>>

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>