

<<现代厨房生产与管理>>

图书基本信息

书名：<<现代厨房生产与管理>>

13位ISBN编号：9787564114282

10位ISBN编号：7564114282

出版时间：2008-10

出版时间：东南大学

作者：邵万宽 编

页数：238

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>

<<现代厨房生产与管理>>

内容概要

走进21世纪,现代厨房管理已进入一个崭新的历史阶段,传统厨房的面貌已被干净、明亮、整齐、美观的现代化厨房所替代,厨房工作人员的观念也发生了翻天覆地的变化,设计健康、卫生、可口、优质、高效和标准的产品已成为现代厨房管理工作者的工作中心。

本书结合现代餐饮行业的特点,围绕现代厨房的生产与管理进行全面的阐述与探讨,力求体现三个方面的特点:第一,时代性和实用性。

本书从现代餐饮经营和厨房管理的需要出发,借鉴了国内外饭店管理的基本理论知识和先进的管理经验,吸纳了一些具有丰富厨房管理经验的专家们的建议,运用现代饭店厨房管理中的新思路、新理念以及现代厨房管理者们必备的知识点,力求做到与国际先进的厨房管理相接轨。

第二,先进性和引导性。

本书与传统厨房管理教材相比,更加密切关注餐饮市场需求的实际情况,更加强调从业人员的食品卫生安全知识、产品设计与研发、美食促销和与餐厅前台的配合等。

第三,现实性和实践性。

本书大多作者都具有现代饭店厨房管理的实际经验(有的本身就是饭店的厨师长),多年从事旅游饭店的厨房管理和全国厨师长培训班的授课和研究工作,经常参与餐饮品牌企业的策划、指导与培训,了解当前饭店厨房管理的实际需求,所以,本教材比较贴近当前行业的实际需要。

全书共分十章,详细阐述了现代厨房生产的发展、厨房规划、人员配置、产品设计、原料管理、质量管理、成本控制、设备管理、人员管理、技术培训、菜品研发、美食活动推广以及食品安全卫生等内容。

本书既可作为旅游院校、高等职业教育的教学用书,也可作为饭店厨师长们厨房工作的指导用书,还可作为广大从事厨房工作的人员培训进修教材。

<<现代厨房生产与管理>>

书籍目录

第一章 厨房及其生产的演进 第一节 现代厨房及其生产 一、现代厨房生产的地位 二、现代厨房的不同类型 三、厨师长的领军角色 第二节 现代厨房生产与管理的演变 一、现代厨房生产与管理的要求 二、现代厨房管理的主要任务 三、现代厨房生产方式的演变 第三节 现代厨房生产与加工的革新 一、厨房生产的革新与发展 二、现代厨房加工中心的设计和建立 三、现代厨房加工质量控制标准的制定 第二章 厨房组织建构与设计布局 第一节 厨房组织建构 一、厨房组织机构设置 二、厨房各部门职能 第二节 现代厨房人员配备与建章立制 一、厨房生产人员配备 二、厨房规章制度建设 第三节 厨房设计与布局 一、厨房设计布局要求 二、厨房整体布局安排 三、厨房作业间设计布局 四、厨房内部环境设计 第四节 厨房其他方面布局 一、厨房布局中的“细节”安排 二、其他方面的布局 第三章 厨房生产运行管理 第一节 厨房生产流程管理 一、加工阶段管理 二、配份阶段管理 三、烹调阶段管理 四、冷菜、点心的生产管理 第二节 厨房产品设计运作 一、菜单设计的依据 二、经营需求中的菜单制定 三、宴会菜单的设计与运用 四、营养菜单的设计 第三节 标准食谱设计与制定 一、标准食谱的应用与效果 二、标准食谱的具体内容 三、标准食谱的制定与使用 第四节 厨房产品设计与研发 一、菜品研发的基本原则 二、菜点研发的基本程序 三、菜点研发的着眼点 第四章 厨房食品原料管理 第一节 原料采购管理 一、原料采购管理及其要求 二、原料采购方式和程序 三、采购数量与质量控制 四、原料采购价格控制 第二节 原料验收管理 一、根据请购单检查验收 二、根据送货发票检查验收 三、原料质量的验收 四、验收的后续工作 第三节 原料储藏管理 一、原料储藏管理要求 二、原料盘存管理 三、原料储藏管理制度 第四节 原料发放管理 一、发放履行手续 二、发放原料登记 三、发放时间管理 四、发放管理制度 第五章 厨房产品质量管理 第一节 现代菜品质量设计 一、菜品质量的基本要素..... 第六章 厨房生产成本控制 第七章 厨房人力资源及其技术管理 第八章 厨房设备和器具管理 第九章 厨房卫生与安全管理 第十章 厨房产品销售管理 参考文献

<<现代厨房生产与管理>>

章节摘录

第一章 厨房及其生产的演进 第二节 现代厨房生产与管理的演变 一、现代厨房生产与管理的要求随着当代企业趋于国际化发展，厨房生产也应该转换经营思想、经营理念，把先进的管理思想、管理方法和管理手段与我国长期积累的管理经验结合起来，为餐饮经营、厨房管理架起一道桥梁，为餐饮企业完全面向市场进行公平竞争提供保证。

唤起科学管理的新思路，去武装我们的厨房技术人员。

厨房管理者在新的思路指导下，不断除旧布新，使菜点在营养、卫生、口味、质量方面符合国际标准，从而建立起管理有序、技术高强、具有竞争能力的厨师队伍。

1. 设置组织机构与制定管理制度 设置厨房组织机构和制定管理制度是实现厨房的经济指标和目标管理的根本保证。

厨房组织机构科学合理与否，关系到生产方式和完成生产任务的能力，影响到工作的效率、产品的质量、信息的沟通和职责的履行。

设置合理的厨房组织机构，保证厨房所有工作和任务都得以分工落实，明确厨房各岗位、各工种的职能，确定员工的岗位和职责，明确各部门的生产范围及其协调关系，才能有利于厨房管理工作有效实施和有序开展。

不同的组织机构需要有不同的制度规范，这是企业成功的基础。

政策制度是维护厨房生产秩序所必需的基本制度，它既要保护大部分员工的正当权益，又要约束少数人员的不自觉行为，因此，制定适宜的政策制度对厨房管理是十分必要的。

制度就如同“开水炉”，既要严格，又要具体，对于任何人都应一视同仁，因此，在制定时必须慎重和切实可行。

管理者必须根据本企业的性质、等级、管理模式、生产特点和员工的基本素质等实际情况，具体制定本厨房的各项制度。

制定制度的目的在于执行。

如果制度本身不切合实际，照抄别人的那一套，这样即使制度定了一大堆，而员工却无法执行，那么这些规章制度也只能是废纸一堆。

<<现代厨房生产与管理>>

编辑推荐

《现代厨房生产与管理》既可作为旅游院校、高等职业教育的教学用书，也可作为饭店厨师长们厨房工作的指导用书，还可作为广大从事厨房工作的人员培训进修教材。

<<现代厨房生产与管理>>

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>