

<<现代厨政管理>>

图书基本信息

书名：<<现代厨政管理>>

13位ISBN编号：9787040304794

10位ISBN编号：7040304791

出版时间：2010-6

出版范围：高等教育

作者：马开良|主编:杨柳

页数：295

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>

<<现代厨政管理>>

前言

餐饮市场风起云涌，餐饮竞争大浪淘沙。

餐饮企业、宾馆酒店的餐饮部门要想在激烈的餐饮市场竞争中立于不败之地，其生产和为顾客提供实物产品的厨房的管理和运作水平至关重要。

实物产品的及时、优质、独特、稳定出品，不仅客观地解决了顾客的生理营养需求，而且还是餐饮节约成本、扩大销售的直接前提。

《现代厨政管理》正是基于这样的背景和责任要求，系统推出了40个模块的精细化作业与管理内容，致力于夯实厨房生产、运转管理的根基。

一、餐饮制胜，菜品为本大厨拥有技术，是立业的门槛。

然而，一人做好菜，亲自烹制的菜肴优质可人，实为厨师而已。

凭借组织，依靠大家，把整个厨房的最佳手艺、最高水平，整合发挥，使每一份菜肴都品质精致，质量稳定，这才是大厨所为。

为此，厨房管理者首先应该把握出品标准。

目标有多高，行动才可能有多好。

厨房管理者是决定厨房产品风格、档次、品位的关键人物，分析消费者需求，结合团队实力，设定出品标准，这既是餐饮实物产品对顾客销售的依据，又是各岗位厨师必须遵循的质量准则。

其次，现代厨政管理对厨房出品质量要建立全程的监控体系。

炉、案、碟、点是厨房各个工种的代称。

每个工种、每个岗位均有其特定作用，厚此薄彼，会增加质量隐患，导致生产脱节，产生质量波动。

不仅如此，原料组织、成品传递与完善销售等虽不为厨房直接管辖的岗位，同样对产品质量构成重大影响。

因此，必须通过协调沟通，延伸管理，切实建立厨房生产相关全过程的质量监控体系。

在稳定厨房产品质量的同时，潜心钻研，扬长避短，设计、打造名品，形成几道在当地具有一定口碑、影响的本店特色菜、招牌菜，这不仅可以展现厨房管理者的技术实力，同时，也使美食造福一方，为消费者带来美好的享受。

二、厨政管理，用人为先餐饮生产，从古至今仍以手工生产为主要方式，劳动强度大，手艺悬殊，品质对个人的依赖性强。

因此，培训人才，组合团队，稳定队伍，激发士气，自然成为厨政管理的重中之重。

<<现代厨政管理>>

内容概要

餐饮市场风起云涌，餐饮竞争大浪淘沙。

餐饮企业、宾馆酒店的餐饮部门要想在激烈的餐饮市场竞争中立于不败之地，其生产和为顾客提供实物产品的厨房的管理和运作水平至关重要。

实物产品的及时、优质、独特、稳定出品，不仅客观地解决了顾客的生理营养需求，而且还是餐饮节约成本、扩大销售的直接前提。

《现代厨政管理》正是基于这样的背景和责任要求，系统推出了40个模块的精细化作业与管理内容，致力于夯实厨房生产、运转管理的根基。

具体内容包括设计厨房、配备物资、组织建制、选择菜品、开发创新等。

该书可供各大专院校作为教材使用，也可供从事相关工作的人员作为参考用书使用。

<<现代厨政管理>>

书籍目录

项目一 设计厨房 模块一 厨房总体设计 模块二 厨房环境设计 模块三 主厨房、中央厨房设计 模块四 中餐烹调厨房设计 模块五 冷菜、烧烤厨房设计 模块六 面点、包饼厨房设计 模块七 西餐厨房、烹饪操作台设计 思考训练项目二 配备物资 模块一 厨房设备用具选配原则 模块二 厨房加工、冷冻、冷藏设备 模块三 厨房加热设备 模块四 厨房其他设备与用具 模块五 厨房设备用具管理 思考训练项目三 组织建制 模块一 厨房组织机构 模块二 厨房岗位职责 模块三 厨房与相关部门的沟通联系 思考训练项目四 锤炼队伍 模块一 厨房人员配备 模块二 厨房人员招聘与培训 模块三 厨房员工考核、评估与激励 思考训练项目五 选择菜品 模块一 顾客需求分析 模块二 菜品选择与结构平衡 模块三 制定菜单 模块四 菜肴定价 模块五 菜品组合评估 思考训练项目六 节点运转 模块一 原料加工管理 模块二 配份、烹调与开餐管理 模块三 冷菜、点心生产管理 模块四 标准食谱管理 模块五 产品质量解析 模块六 产品质量控制 思考训练项目七 开发创新 模块一 创新精神与策略 模块二 菜点创新原则 模块三 菜点创新方法 模块四 菜点创新程序 模块五 创新菜点的后续管理 思考训练项目八 安全卫生 模块一 安全卫生规范 模块二 安全卫生管理原则 模块三 食品添加剂与HACCP管理 模块四 食物中毒与预防 模块五 厨房卫生管理 模块六 厨房安全管理 思考训练参考文献附录 现代厨政管理考试大纲

<<现代厨政管理>>

章节摘录

插图：绝大多数饭店的厨房设在建筑物的底层，这不仅方便采购进货，也便于垃圾清运。同时，还有利于厨房所用能源的接驳，对饭店的安全和卫生都是有利的。

底层的厨房与餐厅紧密相连，便于客人进店用餐，生意亦比较好做。

但底层厨房对抽排油烟不太方便，往往需要高管导引，以减少对底层及附近环境造成污染。在可能条件下最好设为主楼下风向的单独辅楼内。

2. 设在上部当饭店顶部设有便于观光的餐厅或饭店高层设有高级套间（里面配有餐厅）时，为了保证其餐厅出品的质量，往往在高层建有相应的厨房。

设在建筑物上部的厨房，通常只用作烹调或装盘处理，大量的加工或烹饪前期工作需要设在底层的其他厨房协助完成，这样可减少上部的工作量、作业人手和垃圾产生。

设在上部的厨房，多与其辅助厨房有垂直运输通道，其加热能源既要考虑安全，又要做到卫生，因此多选用电加热。

3. 设在地下室在底层面积十分紧张的情况下，有些饭店不得不将厨房设在地下室。

地下室做厨房，最大的困难是原料的运入与垃圾的运出。

同时，地下室做厨房，从安全角度考虑，许多地区规定不得使用管道煤气和液化气。

厨房设在地下室，若餐厅不在地下，必须有方便的垂直运货电梯，否则工作效率将受影响。

任务三确定厨房位置的原则厨房的位置虽多为饭店的建筑格局所限，很难由厨房管理人员选定，但在确定其位置时，遵循以下原则是必要的：（1）厨房必须设在环境卫生的地方，厨房的附近不能有任何污染源。

厨房要与易滋生细菌和蚊蝇的垃圾堆、厕所、粪坑、污水沟等处至少保持30~50米的距离，要尽量避免靠近与生产化肥、农药、水泥等厂家和含有有害气体及灰尘排放的场所。

（2）厨房必须设在便于消防控制的地方。

厨房尽量不要直接设计在综合型饭店主楼以内或直接建在客房下层。

厨房必须设在消防控制十分方便、相对独立的地方。

（3）厨房必须设在便于抽排油烟的地方。

厨房的排烟应考虑油烟随全年主要风向可能对饭店建筑、客房住客及附近居民、环境造成的不良影响，应设计在下风或便于集中排烟的地方，尽量减少对环境的污染和破坏。

（4）厨房必须设在便于原料进店和垃圾清运出店的地方。

（5）厨房必须设在其产生的噪音不至于干扰附近居民或住客的地方。

（6）厨房必须设在靠近或方便连接、使用水、电、气等公用设施的地方，以节省建设投资。

<<现代厨政管理>>

编辑推荐

《现代厨政管理》是由高等教育出版社出版的。

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>