

<<现代厨房设计与管理>>

图书基本信息

书名：<<现代厨房设计与管理>>

13位ISBN编号：9787122024428

10位ISBN编号：7122024423

出版时间：2008-5

出版时间：化学工业出版社

作者：马开良

页数：248

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>

<<现代厨房设计与管理>>

内容概要

厨房管理，不光是调和五味，善烹小鲜。安全卫生、生产秩序、设计布局、设备用具、纪律操守、菜式创新、品质稳定、用料成本，无不需悉心关注，细抓实管，完善提高。

本书在简要介绍现代厨房基础管理的基础上，重点介绍了厨房人力资源管理、厨房设计布局与设备管理、产品组合与菜单管理、生产运作流程与出品品质管理、产品创新管理、卫生与安全管理等内容，最后还讨论了厨房原料管理与成本控制。

本书适合从事酒店管理、餐饮管理的管理人员使用，也可供参加餐饮管理培训的学员、相关院校酒店管理专业师生使用。

<<现代厨房设计与管理>>

书籍目录

第一章 现代厨房基础管理第一节 厨房管理的基本职能一、计划二、组织三、协调四、指挥五、控制六、评估第二节 厨房运转管理的要求一、设置科学的组织机构二、提供必备的生产条件三、建立相对稳定的厨师队伍第三节 现代厨房管理的任务一、激发调动员工积极性二、完成企业规定的各项任务指标三、建立高效的运转管理系统四、制定工作规范和产品标准五、科学设计和布局厨房六、制定系统的管理制度七、督导厨房有序运转第二章 厨房人力资源管理第一节 厨房组织机构一、厨房的种类二、厨房各部门职能三、厨房机构设置原则四、厨房组织机构图第二节 厨房岗位职责与相关部门的沟通联系一、总厨师长岗位职责二、加工厨房岗位职责三、中厨房岗位职责四、西厨房岗位职责五、厨房与相关部门的沟通联系第三节 厨房人员配备一、确定厨房人员数量的要素二、确定厨房人员数量的方法三、厨房岗位人员的选择四、厨师长的遴选第四节 厨房考核、评估与激励一、厨房员工考核二、厨房员工评估三、厨房员工激励第三章 厨房设计布局第一节 厨房设计布局的意义与原则一、厨房设计布局的意义二、影响厨房设计布局的因素三、厨房设计布局的原则第二节 厨房整体与环境设计一、厨房面积确定二、厨房环境设计三、厨房布局类型第三节 厨房作业间设计布局一、加工厨房设计布局二、中餐烹调厨房设计布局三、冷菜、烧烤厨房设计布局四、面食、点心厨房设计布局五、西餐厨房设计布局第四节 厨房相关部门设计布局一、备餐间设计布局二、洗碗间设计布局三、餐厅烹饪操作台设计第四章 厨房设备与设备管理第一节 厨房设备选择原则一、安全性原则二、实用性、便利性原则三、经济性、可靠性原则四、发展、革新原则第二节 厨房加工、冷冻、冷藏设备一、厨房加工设备二、厨房冷冻、冷藏设备第三节 厨房加热设备一、中餐菜肴加热设备二、西餐菜肴加热设备三、面点加热设备第四节 厨房其他设备一、洗涤设备二、备餐设备三、抽排油烟设备第五节 厨房设备管理一、设备管理意义二、设备管理要求三、设备管理原则四、设备管理方法第五章 厨房产品组合与菜单管理第一节 菜单的作用与种类一、菜单的作用二、菜单的种类第二节 菜单设计原则与内容一、菜单设计的原则二、菜品组合选择三、菜单内容第三节 菜单制定程序一、零点菜单制定程序二、宴会标准菜单制定程序三、高规格宴会菜单制定程序四、团队与会议菜单制定程序五、自助餐菜单制定程序第四节 菜单定价与评估一、菜品的价格构成二、菜单定价原则与程序三、菜单定价方法四、菜单评估第六章 厨房生产运作流程管理第一节 原料加工管理一、加工质量管理二、加工数量管理三、加工工作程序与标准第二节 菜肴配份、烹调与开餐管理一、配份数量与成本控制二、配份质量管理三、烹调质量管理四、烹调工作程序五、厨房开餐管理第三节 冷菜、点心生产管理一、分量控制二、质量与出品管理三、冷菜、点心制作标准与程序第四节 标准食谱管理一、标准食谱的作用与内容二、标准食谱的式样三、标准食谱制定程序与要求第七章 厨房产品质量管理第一节 厨房产品质量概念一、产品质量指标内涵二、感官质量评定三、产品外围质量要求第二节 影响厨房产品质量因素分析一、厨房生产人为因素二、生产过程的客观自然因素三、就餐客人自身因素四、服务销售附加因素第三节 厨房产品质量控制方法一、阶段标准控制法二、岗位职责控制法三、重点控制法第八章 厨房产品创新管理第一节 创新精神与策略一、创新精神二、创新策略三、创新菜点认定第二节 菜点创新原则一、创新并不意味着重大发明二、创新不必日新月异三、创新不可轻易否定传统四、创新必须适应消费者需求变化五、创新不可机械、离奇、违法违规六、创新不应违反烹饪原理第三节 菜点创新方法一、原料拓新二、技法试新三、口味翻新四、组合出新第四节 创新菜点的后续管理一、创新菜点后续管理意义二、创新菜点质量管理三、创新菜点销售管理第九章 厨房卫生与安全管理第一节 厨房卫生与安全管理的意义一、厨房卫生与安全是保护消费者利益的基本前提二、厨房卫生与安全是提高餐饮竞争力的必要条件三、厨房卫生与安全是保护员工利益的具体体现四、卫生与安全是提高社会、经济效益的重要措施第二节 厨房卫生安全管理的原则一、责任明确、程序直观二、预案详尽、隐患明忧三、督查有力、奖罚充分第三节 厨房卫生管理一、厨房卫生规范二、原料加工卫生管理三、菜点生产卫生管理四、菜点销售服务卫生管理五、食物中毒与预防第四节 厨房安全管理一、厨房安全管理规范二、烫伤、扭伤、跌伤与预防三、割伤与伤口的紧急处理四、电器设备事故与预防五、火灾的预防与灭火第十章 厨房原料管理与成本控制第一节 原料采购管理一、原料采购目标与方式二、原料采购程序三、原料采购质量控制四、原料采购数量控制五、原料采购价格控制第二节 原料验收管理一、原料验收方法与程序二、原料验收的要求第三节 原料储存与发放管理一、原料储存管理二、原料盘存管理三、原料发放与领用管理

<<现代厨房设计与管理>>

四、原料调拨管理第四节 厨房产品成本构成与计算一、厨房产品成本构成二、厨房成本控制特点三、成本计算方法第五节 厨房成本控制一、厨房生产前成本控制二、厨房生产中成本控制三、厨房生产后成本控制四、比较控制成本五、食品成本日报表控制参考文献

<<现代厨房设计与管理>>

章节摘录

第一章 现代厨房基础管理 厨房，是烹饪工作人员作业的地方；是从事菜肴、点心等食物产品加工、生产、制作的场所；是餐饮企业、宾馆、饭店唯一由原料进入，经过厨房工作人员的技术处理、艺术加工，进而通过餐厅向客人提供色、香、味、形等感官性状达到一定要求的产品的部门。

在餐馆、宾馆当中，厨房的组织运作，其实更像T₁J₁-“制造业”的生产：进入的是原料，输出的是形态、质感均发生了变化的成品。

现代厨房是在对传统厨房设计、组织、管理扬弃的基础上，实行资源（尤其是设备、场地等）整合和部分流程再造，以先进的手段和方法，对厨房生产过程和质量控制方式、方法进行调整、完善，以提供能满足当今餐饮消费者需求的、质量稳定可靠的各类产品，并在此基础上做到资源的充分利用、效率的最大发挥、企业的持久发展。

本章将在对厨房基本管理职能系统分析的基础上，阐明从事现代厨房生产必须具备的要求，进而总结归纳出现代厨房管理的主要任务，为全面从事厨房运作管理认准目标，找准切入点。

第一节 厨房管理的基本职能 厨房管理的基本职能主要包括：计划、组织、协调、指挥、控制和评估。

一、计划 计划是设立目的和目标，制定实施方案和工作步骤的管理活动。目的和目标指明管理工作需要做什么，实施方案则明确如何去做。计划应该在厨房管理活动开始之初完成。

无论处于什么职位，或在何种职能的厨房里工作，每个管理者都必须制定计划。在最高管理层中，由总厨师长组织编制长期计划，以拓展长远目标和促进目标实现的发展战略。在中间管理层，由厨师长或分点厨师长编制（或协助编制）经营管理计划，以完成短期目标。在较低的管理层中，由厨房基层管理人员、技术骨干制定日常经营管理计划、程序等。

不论一个餐饮机构是多单位组成的连锁集团，还是一个独立的企业，计划的制定必须从高层开始。只有当高层管理者确立了明确的行动方向，机构各层级的管理者才能够制定出符合机构长期发展目标的计划。

<<现代厨房设计与管理>>

编辑推荐

《现代厨房设计与管理》适合从事酒店管理、餐饮管理的管理人员使用，也可供参加餐饮管理培训的学员、相关院校酒店管理专业师生使用。

<<现代厨房设计与管理>>

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>