第一图书网, tushu007.com

<<厨房管理>>

图书基本信息

书名：<<厨房管理>>

13位ISBN编号：9787503211935

10位ISBN编号：7503211938

出版时间：1996-06

出版时间：中国旅游出版社

作者：国家旅游局人事劳动教育司 编

页数：224

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

内容概要

为了满足中等旅游教育的需要，提高教学质量，根据我司制定的旅游中等专业学校中餐烹饪专业教学计划和教学大纲，我们组织编写了该专业主要课程的教材。
本套教材既可供旅游中等专业学校中餐烹饪专业使用，其它学校的相应专业也可参用，也可作为旅游涉外饭店员工培训教材及职工自学读物。
《厨房管理》一书由南京旅游学校马，超英编写，上海、旅游高等专科学校侯根全同志与南京中心大酒店的施继’章同志对《旅游中等职业技术学校统骗教材：厨房管理》进行了审阅。
本套教材在编写过程中，曾多次听取有关专家、教师的意见，并得到一些单位的支持和帮助，在此一并致谢。
限于时间和水平，本套教材在组织编写中可能还存在一些缺陷，敬希读者指正。

<<厨房管理>>

书籍目录

第一章 概论第一节 厨房概论一、厨房的种类与功能二、厨房在饭店经营中的地位三、厨房生产的特点四、厨房与各部门的关系第二节 厨房管理的基本知识一、厨房管理的概念二、厨房管理的作用三、厨房管理的基本职能四、厨房管理的主要任务第三节 厨房管理的运转流程一、确定厨房的生产目标二、调查分析客情，进行各项预测三、进行菜单的筹划7四、制定各项生产标准五、用料订货，组织采购六、验收保藏七、领料和发放八、合理加工烹调九、成品的销售十、阶段性经营分析第二章 厨房的设计与布局第一节 厨房设计与布局的要求一、必须保证厨房生产流程的畅通二、以主厨房为中心进行设计与布局三、厨房要尽可能靠近餐厅四：厨房各作业点应安排紧凑五、设施、设备的布局要合理六、要注重工作环境的设计与布局七、要符合卫生和安全的要求第二节 厨房的设计一、厨房位置的确定二、厨房面积的确定三、厨房内部环境的设计第三节 厨房的布局一、布局应考虑的因素二、实施布局的要求三、厨房的具体布局第四节 厨房其它方面的布局一、照明要求二、温度控制三、噪声控制四、设备的摆放距离第三章 厨房的组织第一节 厨房组织结构的设置一、设置厨房组织结构的原则二、各种厨房的组织结构三、厨房各组织的职能……第四章 厨房的人员管理第五章 食品原料的管理第六章 厨房的生产管理第七章 厨房的设备管理第八章 厨房的卫生与安全管理

第一图书网, tushu007.com

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