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：9787503224591

10位ISBN编号：7503224592

出版时间：2005-1

出版时间：中国旅游出版社

作者：潘宝明编

页数：270

字数：210000

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

作为饭店管理的重要一环，其他的管理类书籍限于篇幅，仅将饭店厨房管理作为饭店管理的一方面简略的介绍，或比较笼统混合在其他章节中，而现实中直接进行厨房管理的人员十分需要一本全面介绍厨房管理理论和实践的教材，本书正是做了这方面的工作。

全书共分八章，书中概述了厨房管理的概念、职能、任务，厨房的种类、功能等。

介绍了厨房设计和布局的基本知识，着重阐述了厨房的组织管理、人员管理、原材料管理、生产管理、设备管理以及厨房的卫生与安全管理等内容。

本书借鉴了国内外饭店管理的基本理论知识和先进管理经验，还采纳了一些具有丰富厨房管理经验的专家们的建议，使本书具有一定的适用性和超前性。

本书既可作为旅游院校的教学用书，也可作为厨房管理者和广大从事厨房工作人员的培训进修教材。

<<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　五 厨房管理的信息化 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　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 厨房其他方面的布局　一 照明要求　二 温度控制　三 噪声控制　四 设备的摆放距离　五 更衣室和卫生间　六 垃圾处理设施第三章 厨房的组织第四章 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