

<<餐饮管理>>

图书基本信息

书名：<<餐饮管理>>

13位ISBN编号：9787503236105

10位ISBN编号：7503236108

出版时间：2009-1

出版时间：李虹、王焕宇、程玉贤、谢彦君 中国旅游出版社 (2009-01出版)

作者：李虹等著

页数：278

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>

## 前言

中国旅游出版社发起的编写《旅游管理专业新视野教材》丛书的倡议，主要是基于对目前旅游管理专业学科发展的状况和大学教材的状况而提出的，旨在推进大学旅游教育向更加成熟的方向发展，并在一定程度上推进旅游管理的学科建设。

此倡议甚为及时，立意也比较高远。

作为这个项目中的一员，我个人认为，值得我们用两年的时间投身于这项工作，为旅游学科发展添砖加瓦。

中国旅游出版社委托我就这套丛书做一些具体的铺垫性的工作，盛情之下，只好不揣鄙陋，勉强充当这个角色。

值此丛书出版之际，我谈一谈我对目前旅游管理专业所使用的教材的几点看法。

这些见解，当初曾作为我们编写教材时的一种思路上的依据，今天也可以作为反省编写成果时的一种参考。

中国的旅游教育已经开展了将近三十年，现在的教育总体规模已经相当大，2005年底教育部统计的全国设有旅游管理专业的高等院校总数已经达到355所。

从我们能够在短短的三十年时间里便构建了这样一个庞大的专业教育体系而言，旅游高等教育所取得的成就是有目共睹的。

但是，我们不得不承认，旅游高等教育发展的质量远远没有跟上数量上的急剧扩张。

这种落后尽管表现在方方面面，但其中一个重要环节也体现在教材建设上。

就目前情况看，旅游管理专业的教材建设可能存在以下一些问题：（一）有些教材是传统学科的简单移植。

在这些可以找到传统学科渊源的领域，基本上是照搬原有学科的框架和内容，没有总结出旅游现象的特殊性，因此难免显得知识牵强，观点肤浅，与传统的渊源学科相比，还显得幼稚。

致使很多人甚至认为，这样的学科在教学组织上，干脆将“旅游”二字去掉算了。

我个人同意这种看法。

如果不能将旅游现象的特殊性抓住，这些学科的存在就没有意义。

勉强移植一些概念和命题，只能误导学生。

因此，对于这样的学科，新教材的编写，一定要重在发掘旅游现象的特殊性。

而这一点能否做到，又和旅游学基础理论研究的水平密切相关。

## <<餐饮管理>>

### 内容概要

《餐饮管理》在关注餐饮企业最新发展态势和注重吸收国内外最新研究成果的基础上，立足创新和实用。

不但将餐饮管理的相关理论、管理知识、具体内容予以全面系统的介绍，而且从一个全新的视角阐述餐饮信息管理、餐饮创新、绿色餐饮、餐饮文化等相关内容，力求将新颖的知识、充实的内容、现实的问题、具体的对策呈现给读者。

《餐饮管理》注重培养读者分析问题和解决问题的能力。

在理论阐述的基础上，辅以大量鲜活的典型案例，使理论和实践达到了最佳融合，对饭店管理有一定的指导作用。

适合作为高等院校旅游管理专业教学使用，也可供学习研究旅游管理的相关人员阅读。

<<餐饮管理>>

作者简介

李虹，女，辽宁师范大学历史文化旅游学院副教授。

曾在高星级酒店分别担任过前厅、客房、餐饮、营销等部门经理。

大连市绿色饭店评审专家，旅游局专职培训教师。

主要研究方向为饭店管理和旅游教育。

出版专著《论现代酒店管理中的领导艺术》，主编和参编教材2部。

在各级刊物上发表论文60余篇。

参加国家级课题研究1项，主持省级课题研究5项。

王焕宇，女，辽东学院旅游管理学院副教授。

主要从事饭店管理研究。

主编教育部新世纪高职高专教改项目成果教材《餐厅服务技能综合实训》，发表多篇学术论文。

程玉贤，女，北华大学旅游管理系副主任、教授。

曾发表学术论文40多篇，公开出版教材三部，专著一部，是所任“餐饮管理”优秀课的带头人。

刁志波，男，黑龙江人，哈尔滨商业大学旅游烹饪学院讲师。

发表重要论文5篇，参与编写专著4部，主编和参编教材3部。

## &lt;&lt;餐饮管理&gt;&gt;

## 书籍目录

第1章 餐饮管理概述第1节 餐饮业及其发展历程第2节 餐饮经营管理的内容与特点第3节 餐饮经营模式及特征第4节 餐饮业发展趋势第2章 厨房与菜单第1节 厨房组织结构及岗位职责第2节 菜单第3章 餐饮原料管理第1节 采购管理第2节 入库和出库管理第3节 库房贮存管理第4章 餐饮生产管理第1节 餐饮生产管理概述第2节 餐饮生产流程管理第3节 食品卫生与安全管理第5章 菜品成本核算及餐饮价格管理第1节 菜品成本核算第2节 餐饮产品价格管理第6章 宴会设计与控制第1节 宴会概述第2节 宴会设计第3节 宴会的组织与控制第7章 餐饮信息管理第1节 餐饮信息的特征与传递第2节 餐饮信息的收集与利用第3节 客史档案的管理第4节 餐饮管理信息系统的应用第8章 餐饮创新第1节 观念创新第2节 管理创新第3节 经营创新第4节 菜肴创新第5节 营销创新第9章 绿色餐饮第1节 绿色餐饮的概念及特征第2节 绿色餐饮的原则第3节 绿色餐饮的实施第10章 餐饮文化第1节 餐饮文化的内涵与作用第2节 物质文化第3节 精神文化第4节 菜品文化主要参考文献后记

## &lt;&lt;餐饮管理&gt;&gt;

## 章节摘录

第2节 餐饮生产流程管理厨房的生产流程比较复杂，按照先后顺序，主要包括原料加工、配份、烹调三个阶段。

厨房生产流程管理是指对餐饮产品的整个生产过程进行的有计划、有组织的管理与控制过程。

一、加工阶段的管理 大多数原料必须经过加工才能用于配份和烹调，原料加工是厨房生产的基础。加工的质量和效率对餐饮产品的色、香、味、形等效果有直接的影响，同时还影响了餐饮成本，因而凡不符合要求的原料不能进入下一道工序。

加工阶段包括原料的粗加工和细加工两个环节，有时也叫做初加工和深加工。

(一)粗加工的管理粗加工是指对原料的初步处理，包括分拣、清洗、去皮、切割和冰冻原料的解冻、鲜活原料的宰杀、干货原料的涨发等。

1.正确选择原料原料的选择是厨房生产的第一步，需要根据使用的要求，由经验丰富的厨师进行选择。

厨师要学会检查、鉴别原料是否符合质量标准，并拒收不合格的原料。

如果原料质量不符合标准，即使烹调技术再精湛，产品质量也难以保证。

一般来说，要求原料的质量、规格、色泽、新鲜程度、部位等符合具体的产品要求。

2.合理使用原料，提高净料率初加工厨师要掌握每种原料的多个用途，并采用不同加工方法，对原料进行分档取料，使原料达到综合利用的结果。

例如，牛肉的分割部位可分为上脑、前腿、胸口、肋条、里脊、腱子肉、黄瓜肉等。

在这个过程中，应努力提高原料的净料率，净料率越高，即原料的利用率越高，菜肴单位成本就越低。

尤其是贵重原料，应精心加工和操作，减少原料的损耗，从而降低成本，这也是初加工员工的基本职责。

在具体操作时，可以将加工前后的原料分别称重并记录，经常检查下脚料是否还有可用部分未被利用。

对于厨师因技术原因造成的折损，应采取有效的培训、指导等措施加以改进。

对于厨师因工作态度、人品等造成的折损，则需加强检查和督导。

3.掌握正确的加工方法，使用加工机械粗加工看起来简单，但实际操作并不容易，需要分类处理原料。

例如，蔬菜、水果要经过分拣、清洗、去皮、去子、去杂叶等环节，畜肉类要经过去皮、去骨、切割等环节，家禽要经过宰杀、褪毛、去内脏、切割等环节，水产品要经过宰杀、去鳞、去内脏等环节，干货原料要经过分拣、涨发、除杂等环节。

在某些环节，还需要使用专业的方法。

海参、鱼肚、鱼翅等干货原料的涨发分为水发（冷水、温水、沸水）、油发、碱发、盐发等方法，对于温度、时间、质地等都有严格要求。

冷冻原料的解冻方法众多，包括冷水解冻（最好用流水）、自然解冻、盐水解冻、微波解冻、加温解冻等。

由于粗加工的工作量很大，对于形状、规格等有一定的要求，因而应尽量采用相应的加工机械，提高劳动效率。

例如，常用的机械和设备包括锯骨机、果蔬自动清洗机、果蔬去皮机等。

4.科学分工，实行分区加工大型企业往往配备独立的粗加工间，如果粗加工间足够大，尽量分区操作。

例如，可以分为果蔬加工区、肉类加工区、禽类和水产品加工区、干货加工区等，肉类和果蔬应分池清洗，水产品宜在专用水池清洗。

这样有利于各类原料粗加工的操作，避免相互影响和交叉污染。

在员工配备方面，很多企业认为粗加工很简单，将不熟练或不称职的员工安排在粗加工环节，往往适得其反。

## &lt;&lt;餐饮管理&gt;&gt;

因此，需要适当安排有加工经验和技能熟练的员工，以学员、临时工、计时工等作为辅助。

5.加工数量控制原料的加工数量，取决于配份、烹调阶段的使用数量，也涉及原料加工后的保存。在粗加工阶段，应以企业的历史统计数据 and 当前的接待任务为依据，对使用量合理预测，避免加工过多而造成质量降低和浪费。

例如，水果、蔬菜在清洗、去皮以后，保存时间就变得很短；干货原料一旦涨发后，就必须尽快使用。

（二）细加工的管理细加工是指在粗加工的基础上，将原料加工成适合烹调的规格和形状，也包括对原料的腌制等。

具体来说，基本的形状包括块、段、片、条、丝、丁、末、蓉（泥）等。

细加工是一项专业技术性很强的工作，其意义重大。

首先，有利于烹调，即通过刀工等细加工处理，将原料由大变小、由粗变细，从而适应烹调工艺的需要，原料变熟的时间更短，并更容易调味。

其次，便于顾客食用，中餐以使用筷子为主，细加工后的原料形状必须适合食用方式和工具，因而必须切成较小的规则的形状。

最后，便于装盘和造型，通过细加工，能够使原料更规则，使烹调出来的菜肴更加美观，有利于刺激顾客食欲。

1.根据标准菜谱确定用量细加工厨师要十分清楚标准菜谱的内容，了解配份的要求，根据标准菜谱进行加工。

具体来说，可以通过经验估计、称量等方式确定总的用量，避免浪费和过量使用。

例如，加工肉菜时，如果使用冻肉，厨师就应该选择合适的肉块，避免剩余部分解冻后重新放入冰柜；制作果盘时，选择合适大小的水果。

2.掌握加工方法与技能细加工过程中，应用最广的是刀工，这也是厨师的基本功之一，刀工质量直接影响餐饮产品的烹调用具和风味。

具体来说，刀工又分为平刀、斜刀、直刀等基本刀法，以及削、刮、拍、敲、旋、剜、剞等刀法。

改刀时，注意动作的熟练和利落，原料之间不可互相粘连，即条与条之间、丝与丝之间、片与片之间，必须完全分开。

改刀时，还应注意原料特性。

例如，切肉时要注意肉的纹路，有时需要横切，有时则需要竖切。

此外，还应广泛使用绞肉机、切片机、切碎机、切丁机、切丝机等机械设备，提高细加工的质量标准和加工效率。

3.加工后的原料符合烹调要求中餐烹调方法多种多样，包括煎、炒、爆、炸、熘、烧、扒、煨、熏、烤、煨、煮、蒸等数十种。

因此，要求厨师通过基本方法和技能的合理运用，保证加工后的原料符合配份和烹调方法的要求。

例如，根据加工时间和火候，需要爆炒的原料一般是薄片、细丝、丁，慢火炖煮的原料一般是块状，炸的原料一般是块或段，煨的原料一般是较粗的丝或条。

每一道菜肴的原料标准应具有统一性，无论是片、块、条等，它们的长度、宽度、厚度、质地应尽量一致，这样就能保证烹调过程的一致性。

例如，原料的规格不一致，就会导致成熟时间和风味的不一致，厚的、粗的、大的原料可能还没有熟透，而薄的、细的、小的已经熟透或变焦。

此外，需注意主料和辅料的搭配。

在改刀时，必须注意主料和辅料的形状，着重突出主料，一般是辅料服从主料，而且辅料要小于主料。

例如，“鱼香肉丝”中的胡萝卜丝、辣椒丝等要根据肉丝确定形状和规格。

4.合理利用原料细加工过程也可能产生浪费的情况，多数由于厨师操作失误或操作违规。

例如，在将里脊肉切成肉丝时，有时为了追求肉丝的效果，里脊肉不规则的部分就被舍弃了。

有时厨师不按标准菜谱操作，使原料用量偏多，从而增加了成本。

也可能出现厨师为了方便，而违规使用原料，出现“大材小用”的情况。

<<餐饮管理>>

加工阶段的管理主要集中于两个方面：一是加工质量和原料成本。  
加工质量以标准菜谱为依据，涉及原料筛选、粗加工标准、细加工标准等内容。  
二是原料成本主要涉及原料的合理利用，尤其是净料率。



## 后记

感谢中国旅游出版社和谢彦君教授为本教材编写的各位作者提供了一个团队合作的机会，使大家能够相识、合作、学习、提高，这是本教材编写中的一个意外收获，也是一笔难得的财富。

在教材的编写中，各位作者达成共识，力争将餐饮管理最新的、最具专业特色的理论和知识介绍给读者，使读者掌握其规律、内容和方法，力求使教材有所突破和创新。

但由于能力和水平有限，难免会出现错误和疏漏现象，恳请同行专家及读者不吝赐教、批评指正！这是对编写工作的最大支持与厚爱。

教材参考和借鉴了大量其他作者的精华内容，得到很多同行的支持，在此表示诚挚的谢意！

本教材由4位作者编写。

北华大学程玉贤教授编写了第1、第2、第5章，哈尔滨商业大学刁志波老师编写了第3、第4章，辽东旅游管理学院王焕宇副教授编写了第6、第7章，辽宁师范大学旅游管理学院李虹副教授编写了第8、第9、第10章的内容。

<<餐饮管理>>

编辑推荐

《餐饮管理》由中国旅游出版社出版。

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>