第一图书网, tushu007.com

<<厨政管理师>>

图书基本信息

书名：<<厨政管理师>>

13位ISBN编号：9787504599759

10位ISBN编号：7504599751

出版时间：2012-9

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：中国就业培训技术指导中心 编

页数：247

字数：208000

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

《厨政管理师(国家职业资格3级用于国家职业技能鉴定国家职业资格培训教程)》由马清余编著，本书由中国就业培训技术指导中心按照标准、教材，题库相衔接的原则组织编写，是国家职业技能鉴定推荐辅导用书。

书中内容根据《国家职业技能标准·厨政管理师》(试行)要求编写，是三级厨政管理师职业技能鉴定国家题库命题的直接依据。

《厨政管理师(国家职业资格3级用于国家职业技能鉴定国家职业资格培训教程)》介绍了三级厨政管理师应掌握的能力要求和相关知识，涉及厨房组织管理、厨房生产流程管理、物料管理、厨房生产成本控制、卫生管理等内容。

<<厨政管理师>>

书籍目录

第1章 厨房组织管理
第1节 厨房组织结构设计
学习单元1 厨房组织结构设计概述
学习单元2 厨房组织结构设计
第2节 编制厨房部门职责
学习单元1 厨房加工部门职责
学习单元2 厨房炉灶部门职责
学习单元3 厨房切配部门职责
学习单元4 厨房冷菜部门职责
学习单元5 厨房面点部门职责
第3节 编制厨房员工岗位职责
学习单元1 厨房管理人员岗位职责
学习单元2 厨房生产人员岗位职责
第4节 配置厨房员工
学习单元1 厨房员工配置考虑因素和数量确定方法
学习单元2 厨房员工配置
思考题
第2章 厨房生产流程管理
第1节 烹饪原料加工管理
学习单元1 烹饪原料加工质量标准管理
学习单元2 刀工成形管理
第2节 配菜管理
学习单元1 配菜作业程序管理
学习单元2 配菜数量控制与质量管理
第3节 烹调管理
学习单元1 烹调操作规范管理
学习单元2 出菜速度、成菜温度管理
学习单元3 烹调质量检查
思考题
第3章 物料管理
第1节 烹饪原料管理
学习单元1 烹饪原料采购管理
学习单元2 烹饪原料验收管理
学习单元3 烹饪原料储存管理
学习单元4 烹饪原料发放管理
第2节 厨房设备与用具管理
学习单元1 厨房设备管理
学习单元2 厨房用具管理
思考题
第4章 厨房生产成本控制
第1节 餐饮成本控制概述
学习单元1 餐饮成本及餐饮价格
学习单元2 餐饮成本控制
第2节 烹饪原料及生产过程成本控制
学习单元1 厨房生产成本控制概述

学习单元2 烹饪原料采购成本控制
学习单元3 烹饪原料验收、储藏和发放成本控制
学习单元4 厨房生产过程成本控制
第3节 厨房生产费用与人工成本控制
学习单元1 厨房生产费用成本控制
学习单元2 厨房生产人工成本控制
思考题
第5章 卫生管理
第1节 烹饪原料卫生管理
学习单元1 厨房卫生管理概述
学习单元2 烹饪原料采购卫生管理
学习单元3 烹饪原料验收卫生管理
学习单元4 烹饪原料储存卫生控制
第2节 烹饪过程卫生管理
学习单元1 烹饪原料初加工卫生控制
学习单元2 冷菜、热菜和面点饭食加工制作的卫生控制
第3节 厨房卫生管理
学习单元1 厨房员工卫生管理
学习单元2 厨房设施、设备、用具卫生管理
思考题
参考文献

章节摘录

版权页： 插图： 一、烹饪原料加工的概念 烹饪原料加工是指将原始烹饪材料经过拣摘、削剥、宰杀、整理、洗涤等处理后，把可食部分切割成符合菜肴烹调规格的过程。
它包含对鲜活烹饪原料的宰杀、整理、洗涤，对干货原料的涨发，对冷藏、冷冻品解冻，对蔬菜原料的拣摘、削剥等过程。
烹饪原料的加工阶段是整个厨房菜点生产的基础，是厨房生产流程管理的重要内容。
烹饪原料加工阶段包括原材料的初加工和精加工。
二、烹饪原料初加工的基本要求 1.原料的初加工应该按照餐厅经营菜点的质量要求制定质量标准每个餐厅经营的菜品各不相同，对原料的加工要求就不一样。
原料初加工要求考虑菜品的特色。
例如，我国川菜中的一道菜叫“烧拌冬笋”，其原料冬笋在初加工时要保留一定的冬笋壳，使其在烧烤时能保护冬笋的原汁原味，不至于将冬笋烧焦，烧熟后再将其外壳剥去，用手撕成条再拌味，才能很好地体现菜肴的特色。
因此，每个餐厅都要建立自己的原材料加工的质量标准。
2.原料的使用安全性 烹饪原料的安全性不仅在采购和选择时要把关，在其加工流程中把关也很重要。
原料在加工时要选择恰当的方法，既要去掉原料的异味和不安全成分，又不能额外增加危害成分，还要最大限度保持原料的营养素，使菜点好吃、健康、无危害。
杜绝在加工中使用甲醛、有害增脆增嫩的添加剂等。
3.原料的合理分档、物尽其用 原料的分档取料、合理的留用是加工过程中的重要环节，它关系到菜品的质量和成本。
原料的合理使用和物尽其用是厨政管理中的重要内容，也是一个厨房加工人员技术水平和责任心的体现。
4.确定每一种原料的废料率、净料率指标 原料在加工阶段要选择合理的加工方法、流程，这样既能保证加工质量，又能保证出品率。
废料率是指原料初加工后废弃部分的重量占加工前原料总重量的比率；净料率是指原料初加工后的可用部分的重量占加工前原料总重量的比率。
原料的废料率、净料率指标是厨房加工过程中量化管理的依据，要让厨房加工人员时刻牢记每种原料的废料率、净料率，对前期的原材料采购质量提出要求。
加工方法、流程制定是否合理，还会影响原料的加工速度，原料加工的速度对厨房出品速度影响很大，严重影响厨房出品率，特别是现点品种，出品慢极易让客人不满意。

第一图书网, tushu007.com

编辑推荐

《国家职业资格培训教程:厨政管理师(国家职业资格3级)》是厨政管理师国家职业资格培训系列教程中的一本，适用于对厨政管理师（国家职业资格三级）的职业资格培训，是国家职业技能鉴定推荐辅导用书，也是厨政管理师（国家职业资格三级）职业技能鉴定国家题库命题的直接依据。

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