

<<行政总厨监理的300个细节>>

图书基本信息

书名：<<行政总厨监理的300个细节>>

13位ISBN编号：9787533148072

10位ISBN编号：753314807X

出版时间：2007-11

出版时间：山东科学技术出版社

作者：赵建民,孙一慰

页数：271

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>

## <<行政总厨监理的300个细节>>

### 内容概要

本书是《餐饮业经营管理细节丛书》之一《酒店老板经营的300个细节》。

全书的主要内容包括：行政总厨和厨房特征、厨房设计与合理布局、厨房组织管理与部门设计、厨房生产运行管理、食品原料管理、厨房生产成本控制、菜点出品质量控制、厨房卫生安全管理。

细节管理，对于餐饮业来说，意味着经营者要从更多的细微处去为客人着想，为客人提供优质的个性化服务，就能更加贴近客人；意味着在菜点生产上避免因小环节上的疏忽大意给客人带来的质量缺陷，使餐饮产品质量完美无缺，从而具有了较强的竞争力；意味着经营者要更多的提供有差异性的服务产品，因为每个客人的需求都是不同的，而这些不同点恰恰就表现在细节方面的区别与差异性……“赢在细节管理上”，这已经成为许多现代企业成功经营的“法宝”。

本书是《餐饮业经营管理细节丛书》之一《行政总厨监理的300个细节》。

## &lt;&lt;行政总厨监理的300个细节&gt;&gt;

## 书籍目录

行政总厨和厨房特征 细节1 行政总厨的角色分析 细节2 行政总厨岗位特色之一 细节3 行政总厨岗位特色之二 细节4 行政总厨岗位特色之三 细节5 行政总厨岗位特色之四 细节6 行政总厨基本素质之一 细节7 行政总厨基本素质之二 细节8 行政总厨基本素质之三 细节9 行政总厨基本素质之四 细节10 行政总厨的工作要点 细节11 行政总厨工作职能之一 细节12 行政总厨工作职能之二 细节13 行政总厨工作职能之三 细节14 行政总厨工作职能之四 细节15 行政总厨的主要工作程序 细节16 行政总厨各分支工作程序 细节17 行政总厨与厨房的关系 细节18 厨房生产管理的主要内容 细节19 中餐厨房整体特征之一 细节20 中餐厨房整体特征之二 细节21 中餐厨房整体特征之三 细节22 中餐厨房整体特征之四 细节23 中餐厨房管理特点之一 细节24 中餐厨房管理特点之二 细节25 中餐厨房管理特点之三 细节26 中餐厨房与其他部门或行业的区别 细节27 中餐厨房与饭店其他部门异同比较 细节28 中餐厨房与其他生产企业异同比较 细节29 中餐厨房生产要素分析之一 细节30 中餐厨房生产要素分析之二 细节31 中餐厨房生产要素分析之三 细节32 中餐厨房生产要素分析之四 细节33 中餐厨房生产要素分析之五 细节34 中餐厨房生产管理本质分析 细节35 厨房生产的作用之一 细节36 厨房生产的作用之二 细节37 厨房生产的作用之三 细节38 厨房生产的作用之四 细节39 厨房生产的作用之五 细节40 厨房生产管理的任务之一 细节41 厨房生产管理的任务之二 细节42 厨房生产管理的任务之三 细节43 厨房生产管理的任务之四 细节44 厨房生产管理的任务之五 厨房设计与合理布局 细节45 厨房生产设计要求之一 细节46 厨房生产设计要求之二 细节47 厨房生产设计要求之三 细节48 厨房生产设计要求之四 细节49 厨房生产设计要求之五 细节50 厨房生产设计要求之六 细节51 厨房工作间卫生设计要求 细节52 厨房员工卫生间设计要求 细节53 厨房排烟排污设计要求 细节54 厨房设计的影响因素 细节55 厨房合理布局的作用 细节56 影响厨房布局的主要因素 细节57 厨房布局的实施目标 细节58 厨房生产设备排列形式之一 细节59 厨房生产设备排列形式之二 细节60 厨房生产设备排列形式之三 细节61 厨房生产设备排列形式之四 细节62 厨房生产设备排列形式之五 细节63 对科学合理确定厨房面积的认识 细节64 原料加工对厨房面积确定的影响 细节65 生产工艺对厨房面积确定的影响 细节66 设备设施对厨房面积确定的影响 细节67 环境观念对厨房面积确定的影响 细节68 以就餐人数为参数来确定厨房的面积 细节69 按餐饮总面积来确定厨房的面积 细节70 按餐厅与厨房的比例关系确定厨房的面积 细节71 根据厨房员工数量确定厨房的面积 细节72 根据餐厅类型确定厨房的面积 细节73 综合厨房生产区域的合理划分 细节74 中心厨房生产区域的合理划分 细节75 厨房各作业区面积的比例确定 细节76 原料初加工间与储藏间的布局 细节77 切配与烹调区域的布局 细节78 冷菜制作间的布局 细节79 面点制作间的布局 细节80 明档加工间的布局 细节81 厨房对建筑的环境要求 细节82 厨房对照明环境的要求 细节83 厨房对室内温度环境的要求 细节84 厨房对噪音的控制 细节85 厨房对环境卫生的要求 厨房组织管理与部门设计 细节86 厨房组织完整性的特点 细节87 厨房组织分工协作的特点 细节88 厨房组织部门分工制的特点 细节89 对大、中型厨房的分析 细节90 对小型厨房的分析 细节91 对中式传统厨房的认识 细节92 对中式现代厨房的认识 细节93 对后场、明档厨房的分析 细节94 对菜肴、面点加工厨房的分析 细节95 对中心、连锁厨房的分析 细节96 厨房各生产部门的职能 细节97 厨房生产部门设计原则之一 细节98 厨房生产部门设计原则之二 细节99 厨房生产部门设计原则之三 细节100 厨房生产部门设计原则之四 细节101 厨房员工合理配备的作用 细节102 影响厨房员工配备的因素 细节103 厨房员工选择的基本标准 细节104 对厨房员工进行分类分析 细节105 按比例确定厨房员工的数量 细节106 按工作量确定厨房员工的数量 细节107 按岗位配备确定厨房员工的数量 细节108 按生产效率确定厨房员工的数量 细节109 按设备数量确定厨房员工的数量 细节110 按作业工时确定厨房员工的数量 细节111 对厨房员工工作量测定的认识 细节112 工时测定法的运用 细节113 借鉴法的运用 细节114 分析估计法的运用 细节115 对厨房员工培训的认识 细节116 厨房员工培训的作用 细节117 厨房员工培训的形式 细节118 厨房员工培训的种类 细节119 厨房员工培训的内容 细节120 厨房员工培训方法的运用 细节121 厨房员工培训程序的制定 细节122 对建立

## &lt;&lt;行政总厨监理的300个细节&gt;&gt;

有效管理体系的认识 细节123 厨房管理形式之集中化管理 细节124 集中化管理之一——行政总厨责任制 细节125 集中化管理之二——厨房承包责任制 细节126 厨房管理形式之分散化管理 细节127 分散化管理之一——班组负责制 细节128 分散化管理之二——大厨负责制 细节129 加强厨房内部的沟通管理 细节130 加强厨房与外部的沟通厨房生产运行管理 细节131 了解菜肴烹制工艺流程 细节132 制定原料初加工质量标准的作用 细节133 明确规定原料的出净标准 细节134 部分水产品类原料净料率参考值 细节135 部分禽类原料净料率参考值 细节136 部分蔬菜类原料净料率参考值 细节137 部分干货类原料净料率参考表 细节138 对初加工作业过程的控制要点 细节139 蔬菜类原料初加工操作规程与质量标准 细节140 禽类原料初加工操作规程与质量标准 细节141 畜肉类原料初加工操作规程与质量标准 细节142 水产类原料初加工操作规程与质量标准 细节143 动物内脏初加工操作规程与质量标准 细节144 水台初加工的操作规程与卫生标准 细节145 解冻冷冻原料的操作规程与卫生标准 细节146 原料切割规范作业程序与质量标准 细节147 各种料型切制标准参考值 细节148 原料配份作业要求与作业程序 细节149 打荷岗规范作业程序 细节150 打荷岗作业内容与质量标准 细节151 菜肴烹调作业要求 细节152 菜肴烹调规范工作程序 细节153 对不合格菜肴的处理方法 细节154 什么是厨房规范作业指导书 细节155 热菜厨房岗位作业指导书的编写 细节156 菜品规范作业指导书编写程式 细节157 面点厨房规范作业流程 细节158 面点厨房操作细则 细节159 冷菜厨房规范作业流程 细节160 冷菜厨房操作细则 细节161 厨房日常考核内容 细节162 厨房常规卫生检查内容 细节163 菜肴加工与出品检查内容 细节164 厨房管理制度之一：违规、违章事故处罚制度 细节165 厨房管理制度之二：厨房钥匙管理制度 细节166 厨房管理制度之三：厨房设备报修规定 细节167 厨房管理制度之四：清洁卫生用品的领取与使用规定 细节168 厨房管理制度之五：冰箱、冰柜管理与原料盘存规定 细节169 厨房管理制度之六：厨房安全管理制度 细节170 对厨房菜点开发创新重要性的认识 细节171 建立全员参与的创新模式 细节172 制定创新菜点运行的激励办法 细节173 建立创新菜点的评价体系 细节174 对美食节策划的认识 细节175 美食节运行的作用 细节176 如何确定美食节的主题 细节177 根据餐饮规模、经营特色确定美食节主题 细节178 以树立形象、刺激消费为美食节的前提 细节179 以创造竞争优势、保证利润为美食节的运行目标 细节180 美食节运行的一般步骤 细节181 美食节厨房生产的组织实施 细节182 美食节策划案例介绍 细节183 举办美食节应注意的事项食品原料管理 细节184 食品原料的概念 细节185 建立食品原料质量标准的作用 细节186 确定食品原料质量规格的内容 细节187 制订食品原料采购规格 细节188 编写食品原料采购规格书 细节189 食品原料采购质量规格书的作用 细节190 编写和使用采购质量规格书的原则 细节191 食品原料的感官检验方法 细节192 食品原料采购管理的内容 细节193 食品原料采购的一般程序 细节194 食品原料采购的方法 细节195 食品原料供货商的选择 细节196 食品原料采购合同的签订 细节197 食品原料采购过程的质量控制 细节198 食品原料采购过程的价格控制 细节199 食品原料采购过程的数量控制 细节200 对食品原料验收管理的认识 细节201 对食品原料验收人员的素质要求 细节202 食品原料验收工作应具备的条件 细节203 食品原料验收的一般程序 细节204 食品原料验收的具体项目 细节205 食品原料的进货方式 细节206 干货食品原料储藏管理的要求 细节207 冷藏冷冻食品原料的管理要求 细节208 水产品活养原料的管理要求 细节209 食品原料的盘存 细节210 食品原料合理库存量的确定 细节211 食品原料的申领与发放厨房生产成本控制 细节212 成本控制是企业提高竞争力的重要途径 细节213 成本控制是餐饮企业经营成功的关键环节 细节214 厨房成本的分类 细节215 厨房食品成本率 细节216 厨房菜点成本的构成 细节217 厨房菜点成本的特点 细节218 主、配原料的净料率 细节219 主、配原料净料成本的核算 细节220 原料的成本系数 细节221 调味品成本的核算 细节222 食品原料耗用核算 细节223 逐日成本核算和成本日报 细节224 目标食品成本和成本率 细节225 目标食品成本的制定程序 细节226 目标食品成本制定的方法 细节227 厨房菜点生产的标准成本 细节228 原料初加工对净料率的控制 细节229 对原料切割加工出成率的控制 细节230 配份过程对菜品投料用量的控制 细节231 烹调过程对佐助料、调味料成本的控制 细节232 对厨房生产成本进行分析 细节233 厨房生产成本分析的方法 细节234 厨房生产成本控制方法 细节235 厨房生产成本控制程序 细节236 成本控制影响对菜单的定价 细节237 菜单定价之销售毛利率法 细

<<行政总厨监理的300个细节>>

节238 菜单定价之成本毛利率法 细节239 菜单定价之计划利润法 细节240 菜单定价之贡献毛利法 细节241 菜单定价之分类加价法 细节242 菜单定价之定价系数法 细节243 菜单定价之跟随定价法菜点出品质量控制 细节244 菜点色泽的质量 细节245 菜点香气的质量 细节246 菜点味道的质量 细节247 菜点形态的质量 细节248 菜点质感的质量 细节249 菜点盛器的质量 细节250 菜点出品质量的特征 细节251 标准菜谱的设计原则 细节252 标准菜谱的设计内容 细节253 标准菜谱的设计过程 细节254 编制标准食谱的一般程序 细节255 影响菜点质量的因素——员工的职业精神 细节256 影响菜点质量的因素——食品原料的质量 细节257 影响菜点质量的因素——生产因素 细节258 对厨房生产标准化的认识 细节259 厨房生产标准化体系的内容 细节260 原料采购过程的质量控制 细节261 食品原料加工环节的质量控制 细节262 食品原料配份的质量控制 细节263 食品烹调过程的质量控制 细节264 建立自觉有效的质量监督体系 细节265 如何发挥质量检查部门的作用 细节266 菜点质量控制之阶段控制法 细节267 菜点质量控制之岗位职责控制法 细节268 菜点质量控制之重点控制法 细节269 菜品中异物的类型 细节270 造成菜点中异物存在的因素 细节271 有效控制菜点异物的措施厨房卫生安全管理 细节272 厨房室内建筑环境卫生 细节273 厨房废弃物的处理 细节274 厨房环境卫生指标 细节275 厨房生产设备设施卫生 细节276 厨房用具卫生要求 细节277 对食品原料腐败变质的认识 细节278 食品原料腐败变质的原因 细节279 防止食品腐败变质的措施 细节280 菜品加工过程的卫生要求 细节281 对厨房工作人员的卫生要求 细节282 加强个人卫生健康管理 细节283 培养厨房员工良好的卫生习惯 细节284 对厨房安全管理的认识 细节285 厨房安全管理的主要任务 细节286 建立厨房安全管理制度 细节287 对食物中毒的认识 细节288 食物中毒的特点 细节289 食物中毒产生的因素 细节290 厨房中常见的有毒动物食品原料 细节291 厨房中常见的有毒植物食品原料 细节292 预防食物中毒的三个要点 细节293 预防食物中毒的环节 细节294 细菌性食物中毒的预防措施 细节295 化学性食物中毒的预防措施 细节296 有毒动、植物食物中毒的预防措施 细节297 厨房常见的事故及其预防 细节298 厨房物品的防盗措施 细节299 厨房火灾的预防措施 细节300 厨房常用灭火方法参考书目

<<行政总厨监理的300个细节>>

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>