第一图书网, tushu007.com

<<现代厨房管理>>

图书基本信息

书名：<<现代厨房管理>>

13位ISBN编号：9787563712182

10位ISBN编号：7563712186

出版时间：2004-11

出版时间：旅游教育

作者：马开良

页数：201

字数：196000

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

我国传统的厨房管理多为作坊式、流动岗，随着厨房生产工艺要求的提高，消费者对厨房产品质量追求的升华，现代厨房岗位分工更加明确，专业化程度更高，与之配套的硬件设施也更加先进、科学。
因此，对于在读的烹饪专业学生，以及已经从事厨房生产和管理的人员来说，了解和掌握有关现代厨房管理的知识都是十分必要的。
本书即是为满足这种需要编写而成的。
在编写过程中，编者在借鉴、总结传统厨房管理方法、经验的基础上，更加关注现代厨房生产运作特点。
本书以适用性、操作性为编写原则，从剖析现代厨房的生产特点入手，重点介绍了厨房的机构设置、厨房人力资源管理、厨房硬件配备和设计布局、厨房生产运作流程及其要点管理、厨房产品质量概念和质量控制方法、厨房卫生和安全管理等内容。
本书将学习性与可教授性相结合，充分体现了职业教育教材编写应有的科学性、规范性和实用性。

第一图书网, tushu007.com

<<现代厨房管理>>

书籍目录

第1章　现代厨房管理概述　学习目标　第一节　现代厨房生产运作特点　　一、生产量不确定　二、生产制作多为手工　　三、生产工艺要求各岗位密切配合　　四、产品具有特殊性　　五、成本构成复杂　　六、工作环境较差　　七、产品质量信息反馈困难　第二节　现代厨房生产要求　　一、设置科学的组织机构　　二、制定明确的生产规范　　三、提供必备的生产条件　　四、建立相对稳定的厨师队伍　第三节　现代厨房管理任务　　一、激发员工积极性　　二、完成饭店规定的各项任务指标　　三、建立高效的运转管理系统　　四、制定工作规范和产品标准　　五、科学设计和布局厨房　　六、制定系统的管理制度　　七、督导厨房有序运转　　本章小结　　思考与练习第2章　厨房组织机构　学习目标　第一节　厨房组织机构设置　　一、厨房的种类　　二、厨房各部门职能　　三、厨房机构设置原则　　四、厨房组织机构图　第二节　厨房岗位职责　　一、总厨师长岗位职责　　二、加工厨房岗位职责　　三、中厨房岗位职责　　四、宴会厨房岗位职责　　五、西厨房岗位职责　第三节　厨房与相关部门的沟通职　　一、与餐厅部门的沟通联系　　二、与宴会预订部门的沟通联系　　三、与原料供给部门的沟通联系　　四、与餐务部门的沟通联系　　本章小结　　思考与练习第3章　厨房人力资源管理　学习目标　第一节　厨房人员配备　　一、确定厨房人员数量的要素　　二、确定厨房人员数量的方法　　三、厨房岗位人员的选择　　四、厨师长的遴选　第二节　厨房人员招聘与培训　　一、厨房员工招聘来源与渠道　　二、厨房员工招聘程序与方法……第4章 厨房设计布局第5章 厨房设备与设备管理第6章 厨房生产管理第7章 厨房产品质量管理第8章 厨房卫生管理第9章 厨房安全管理附录一附录二后记

章节摘录

第1章 现代厨房管理概述第一节 现代厨房生运作特点厨房生产，即厨房员工按照一定规格标准和操作程序，运动技术和艺术手段对各类烹饪原料进行有计划、有秩序、有目的的加工和劳动。
由于厨房在饭店所处的特殊环境、位置和独特的生产运作方式，使其具有明显有别于餐厅服务和其他工业生产的特点。
一、生产量不确定不论从事何种产品生产，首先应该明确产品的生产数量，这样才可以做到有的放矢和有计划生产，对生产和成品质量的把握才胸中有数。
厨房生产当然也需要明确品种、数量，以指导安排生产。
但实际上厨房生产很难找到一个确定的量，这主要是因为厨房生产免不了受以下因素的影响。
1.厨房生产的需求变动因素多厨房生产的需求，主要取决于客流，即一定时间内前来餐厅就餐的客人数量。
客流具有一定不稳定性。
客情对于厨房生产及餐厅服务销售来说也是一个难以确定和把握的变量。
客情明确，厨房就可以根据宾客的就餐类型作出适当准备，从事有计划的生产。
但事实上，厨房掌握的客情，不是不及时，就是不准确。
因为影响就餐客情的变化因素很多，饭店前厅、餐厅等有关部门与厨房沟通客情的准确性和及时性也时有问题。
因此，客流客情引发的厨房生产需求变动既不可预料，更难以控制。
2.季节变化因素和原料性质的影响现代餐饮消费者对菜肴时令性的要求愈来愈高，因此，饭店对时令性原料，要抢先应市；对快过时原料，要积极推销。
当这些情况出现时，厨房生产都会变得骤然繁忙。
原料的性质与厨房的生产量大多有着反比关系。
原料新鲜，质地鲜嫩，加工相对简单，厨房生产就快捷；相反，原料坚硬老陈，或需干货涨发、反复处理，厨房工作量便会增大。
3.消费导向和出菜节奏的影响客人对菜肴的需求，有时会受到临近客人消费的影响，特别是现场烹制、边桌服务，以及火焰、铁板类容易制造气氛的菜肴更是如此。
餐厅销售一旦产生导向性的连带效应，给厨房生产带来影响是不言而喻的。

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