

<<厨房·厨师·厨师长>>

图书基本信息

书名：<<厨房·厨师·厨师长>>

13位ISBN编号：9787807390329

10位ISBN编号：7807390328

出版时间：2008-2

出版时间：中原农民

作者：刘自华，解丽娟著

页数：343

字数：454000

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>

<<厨房·厨师·厨师长>>

内容概要

《厨房·厨师·厨师长》全面讲解厨房、厨师、厨师长的分工职责、菜单设计、工作流程、技术标准等，科学完备。

全书操作性强、信息量大、技术含量高，作者来自餐饮一线，具有丰富的实践经验。

《厨房·厨师·厨师长》是酒店、餐馆及团体单位餐厅的广大做作业者和管理者的必备教材。

大陆第一部针对餐饮行业、全面指导酒店餐厅内部厨务操作与管理的是实用工具书。

作者简介

刘自华，国家特级烹调技师。
1973年入北京四川饭店工作，师从国宝级川菜大师陈松如。

1975年师从重庆名厨“山城一把刀”徐德彭习得真传。
1978年师从重庆“山城牛肉专家”陈青云大师研习“灯影牛肉”菜系。

1985年随中国贸易促进会到土耳其司厨。
同年秋随师傅陈

<<厨房·厨师·厨师长>>

书籍目录

第一部分 厨房篇 第一章 初识厨房 第一节 厨房的种类 第二节 厨房的设计 第三节 厨房的设备 第四节 厨房的作用 第五节 厨房的功能 第六节 厨房的组成 第二章 厨房的配备 第一节 厨房的人员构成 第二节 厨房管理人员的组成 第三节 厨房的管理制度 第四节 厨房的厨具 第三章 厨房工作的开展 第一节 厨房的工作流程 第二节 厨房开餐前的准备工作 第二部分 厨师篇 第一章 中餐厨师的工作职责及工作程序 第一节 砧板领班的工作职责及工作程序 第二节 砧板厨师的工作职责及工作程序 第三节 炉灶领班的工作职责及工作程序 第四节 炉灶厨师的工作职责及工作程序 第五节 中点部领班的工作职责及工作程序 第六节 中点部厨师的工作职责及工作程序 第七节 冷菜厨师的工作职责及工作程序 第八节 烧烤厨师的工作职责及工作程序 第九节 打荷厨师的工作职责及工作程序 第十节 传菜主管和厨师的工作职责及工作程序 第十一节 蒸锅领班和厨师的工作职责及工作程序 第十二节 初加工领班的工作职责及工作程序 第十三节 蔬菜加工员和肉类加工员的工作职责及工作程序 第十四节 涨发加工员的工作职责及工作程序 第十五节 菜单主管的工作职责及工作程序 第十六节 库房领班和保管员的工作职责及工作程序 第二章 西餐厨师的工作职责及工作程序 第一节 西厨房领班的工作职责及工作程序 第二节 西厨房厨师的工作职责及工作程序 第三节 西厨房包饼师的工作职责及工作程序 第三章 厨学技纵横谈 第一节 学习素质待提高 第二节 师徒关系要新型 第三节 主观努力再学厨 第四节 成败教训善总结 第五节 烹调理论要先行 第六节 心态平和练基本功 第七节 是菜肴就有技术 第八节 把握规律巧学艺 第九节 立足本帮采众长 第十节 名厨、名师与名菜 第十一节 与时俱进观念新 第十二节 心理素质要健康 第十三节 理智学厨择岗位 第十四节 中国四大菜系厨师培训教学菜 第三部分 厨师长篇 第一章 厨师长的工作职责及工作程序 第一节 餐饮总监的工作职责及工作程序 第二节 餐饮总监助理的工作职责及工作程序 第三节 总厨师长的工作职责及工作程序 第四节 西厨房厨师长的工作职责及工作程序 第五节 中餐炉灶厨师长的工作职责及工作程序 第六节 中点部厨师长的工作职责及工作程序..... 第二章 总厨师长素质评说 第三章 总厨师长应知的服务常识 第四章 厨房与相关部门的工作往来

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>