<<现代厨房设计与管理>>

图书基本信息

书名: <<现代厨房设计与管理>>

13位ISBN编号: 9787122024428

10位ISBN编号:7122024423

出版时间:2008-5

出版时间:化学工业出版社

作者:马开良

页数:248

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

<<现代厨房设计与管理>>

内容概要

厨房管理,不光是调和五味,善烹小鲜。

安全卫生、生产秩序、设计布局、设备用具、纪律操守、菜式创新、品质稳定、用料成本,无不需要 悉心关注,细抓实管,完善提高。

本书在简要介绍现代厨房基础管理的基础上,重点介绍了厨房人力资源管理、厨房设计布局与设备管理、产品组合与菜单管理、生产运作流程与出品品质管理、产品创新管理、卫生与安全管理等内容,最后还讨论了厨房原料管理与成本控制。

本书适合从事酒店管理、餐饮管理的管理人员使用,也可供参加餐饮管理培训的学员、相关院校 酒店管理专业师生使用。

<<现代厨房设计与管理>>

书籍目录

第一章 现代厨房基础管理第一节厨房管理的基本职能一、计划二、组织三、协调四、指挥五、控制 六、评估第二节 厨房运转管理的要求一、设置科学的组织机构二、提供必备的生产条件三、建立相对 稳定的厨师队伍第三节 现代厨房管理的任务一、激发调动员工积极性二、完成企业规定的各项任务指 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、督导厨房有序运转第二章 厨房人力资源管理第一节 厨房组织机构一、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 厨房岗位职责与相关部门的沟通 联系一、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、西厨房岗位职责五、厨房 与相关部门的沟通联系第三节厨房人员配备一、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、厨师长的遴选第四节 厨房考核、评估与激励一、厨房员工考核二、厨 房员工评估三、厨房员工激励第三章 厨房设计布局第一节 厨房设计布局的意义与原则一、厨房设计 布局的意义二、影响厨房设计布局的因素三、厨房设计布局的原则第二节 厨房整体与环境设计一、厨 房面积确定二、厨房环境设计三、厨房布局类型第三节 厨房作业间设计布局一、加工厨房设计布局二 、中餐烹调厨房设计布局三、冷菜、烧烤厨房设计布局四、面食、点心厨房设计布局五、西餐厨房设 计布局第四节 厨房相关部门设计布局一、备餐问设计布局二、洗碗间设计布局三、餐厅烹饪操作台设 计第四章 厨房设备与设备管理第一节 厨房设备选择原则一、安全性原则二、实用性、便利性原则三 、经济性、可靠性原则四、发展、革新原则第二节 厨房加工、冷冻、冷藏设备一、厨房加工设备二 厨房冷冻、冷藏设备第三节 厨房加热设备一、中餐菜肴加热设备二、西餐菜肴加热设备三、面点加热 设备第四节 厨房其他设备一、洗涤设备二、备餐设备三、抽排油烟设备第五节 厨房设备管理一、设 备管理意义二、设备管理要求三、设备管理原则四、设备管理方法第五章 厨房产品组合与菜单管理 第一节 菜单的作用与种类一、菜单的作用二、菜单的种类第二节 菜单设计原则与内容一、菜单设计 的原则二、菜品组合选择三、菜单内容第三节 菜单制定程序一、零点菜单制定程序二、宴会标准菜单 制定程序三、高规格宴会菜单制定程序四、团队与会议菜单制定程序五、自助餐菜单制定程序第四节 菜单定价与评估一、菜品的价格构成二、菜单定价原则与程序三、菜单定价方法四、菜单评估第六章 厨房生产运作流程管理第一节原料加工管理一、加工质量管理二、加工数量管理三、加工工作程序 与标准第二节菜肴配份、烹调与开餐管理一、配份数量与成本控制二、配份质量管理三、烹调质量管 理四、烹调工作程序五、厨房开餐管理第三节 冷菜、点心生产管理一、分量控制二、质量与出品管理 三、冷菜、点心制作标准与程序第四节 标准食谱管理一、标准食谱的作用与内容二、标准食谱的式样 三、标准食谱制定程序与要求第七章 厨房产品质量管理第一节 厨房产品质量概念一、产品质量指标 内涵二、感官质量评定三、产品外围质量要求第二节 影响厨房产品质量因素分析一、厨房生产人为因 生产过程的客观自然因素三、就餐客人自身因素四、服务销售附加因素第三节 厨房产品质量控 制方法一、阶段标准控制法二、岗位职责控制法三、重点控制法第八章 厨房产品创新管理第一节 创 新精神与策略一、创薪精神二、创新策略三、创新菜点认定第二节 菜点创新原则一、创新并不意味着 重大发明二、创新不必日新月异三、创新不可轻易否定传统四、创新必须适应消费者需求变化五、创 新不可机械、离奇、违法违规六、创新不应违反烹饪原理第三节 菜点创新方法一、原料拓新二、技法 试新三、口味翻新四、组合出新第四节 创新菜点的后续管理一、创新菜点后续管理意义二、创新菜点 质量管理三、创新菜点销售管理第九章 厨房卫生与安全管理第一节 厨房卫生与安全管理的意义一、 厨房卫生与安全是保护消费者利益的基本前提二、厨房卫生与安全是提高餐饮竞争力的必要条件三 厨房卫生与安全是保护员工利益的具体体现四、卫生与安全是提高社会、经济效益的重要措施第二节 厨房卫生安全管理的原则一、责任明确、程序直观二、预案详尽、隐患明忧三、督查有力、奖罚充分 第三节 厨房卫生管理一、厨房卫生规范二、原料加工卫生管理三、菜点生产卫生管理四、菜点销售服 务卫生管理五、食物中毒与预防第四节 厨房安全管理一、厨房安全管理规范二、烫伤、扭伤、跌伤与 预防三、割伤与伤口的紧急处理四、电器设备事故与预防五、火灾的预防与灭火第十章 厨房原料管 理与成本控制第一节 原料采购管理一、原料采购目标与方式二、原料采购程序三、原料采购质量控制 四、原料采购数量控制五、原料采购价格控制第二节 原料验收管理一、原料验收方法与程序二、原料 验收的要求第三节 原料储存与发放管理一、原料储存管理二、原料盘存管理三、原料发放与领用管理

<<现代厨房设计与管理>>

四、原料调拨管理第四节 厨房产品成本构成与计算一、厨房产品成本构成二、厨房成本控制特点三、成本计算方法第五节 厨房成本控制一、厨房生产前成本控制二、厨房生产中成本控制三、厨房生产后成本控制四、比较控制成本五、食品成本日报表控制参考文献

<<现代厨房设计与管理>>

章节摘录

第一章 现代厨房基础管理 厨房,是烹饪工作人员作业的地方;是从事菜肴、点心等食物产品加工、生产、制作的场所;是餐饮企业、宾馆、饭店唯一由原料进入,经过厨房工作人员的 技术处理、艺术加工,进而通过餐厅向客人提供色、香、味、形等感官性状达到一 定要求的产品的部门。

在餐馆、宾馆当中,厨房的组织运作,其实更像T_J-"制造业 的生产:进入的是原料,输出的是形态、质感均发生了变化的成品。

现代厨房是在对传统厨房设计、组织、管理扬弃的基础上,实行资源(尤其是设备、场地等)整合和部分流程再造,以先进的手段和方法,对厨房生产过程和质量控制方式、方法进行调整、完善,以提供能满足当今餐饮消费者需求的、质量稳定可靠的各类产品,并在此基础上做到资源的充分利用、效率的最大发挥、企业的持久发展。

本章将在对厨房基本管理职能系统分析的基础上,阐明从事现代厨房生产必须 具备的要求, 进而总结归纳出现代厨房管理的主要任务,为全面从事厨房运作管理 认准目标,找准切入点。

第一节 厨房管理的基本职能 厨房管理的基本职能主要包括:计划、组织、协调、指挥、控制和评估。

一、计划 计划是设立目的和目标,制定实施方案和工作步骤的管理活动。目的和目标指明管理工作需要做什么,实施方案则明确如何去做。 计划应该在厨房管理活动开始 之初完成。

无论处于什么职位,或在何种职能的厨房里工作,每个管理者都必须制定计划。 在最高管理层中,由总厨师长组织编制长期计划,以拓展长远目标和促进目标 实现的发展战略。 在中间管理层,由厨师长或分点厨师长编制(或协助编制)经营管理计划,以完成短期目标。 在较低的管理层中,由厨房基层管理人员、技术骨干制定日常经营管理计划、程序等。

不论一个餐饮机构是多单位组成的连锁集团,还是一个独立的企业,计划的制定必须从高层开始。 。

只有当高层管理者确立了明确的行动方向,机构各层级的管理者才能够制定出符合机构长期发展目标 的计划。

<<现代厨房设计与管理>>

编辑推荐

《现代厨房设计与管理》适合从事酒店管理、餐饮管理的管理人员使用,也可供参加餐饮管理培训的学员、相关院校酒店管理专业师生使用。

<<现代厨房设计与管理>>

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