

## <<中餐生产标准化体系设计>>

### 图书基本信息

书名：<<中餐生产标准化体系设计>>

13位ISBN编号：9787501967230

10位ISBN编号：7501967237

出版时间：2008-12

出版时间：刘致良 轻工业出版社 (2008-12出版)

作者：刘致良

页数：204

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>

## <<中餐生产标准化体系设计>>

### 前言

中国烹饪源远流长，它与法国烹饪、土耳其烹饪齐名，并称为世界烹饪的三大风味体系。中国烹饪经过数千年的发展，集中了各民族烹调技艺的精华，积累了丰富的知识和经验，技艺精湛，菜品极为丰富，它是中华民族的一份宝贵、丰厚的文化遗产。

随着加入WTO，大量国外的餐饮企业进入中国，它们雄厚的资金、先进的企业管理经验和现代化的营销理念，对我国传统餐饮业形成全面的挑战。

如何吸收外来营养、改造传统产业、拓展发展思路成为一项艰巨的任务。

根据西方发达国家的发展经验，当人均GDP达到2000~3000美元时，烹饪的工业化和快餐化将进入快速发展阶段。

目前，不同领域的学者已形成这样的共识：烹饪迫切需要且必将逐步实现社会化、工业化、现代化，并将对社会经济发展产生巨大的推动作用。

面对市场的机遇和挑战，我国餐饮企业要发挥规模效益，必须实行连锁经营的发展途径，而产品加工的标准化和工业化是发展大规模连锁经营的基础，连锁规模越大，对标准化和工业化程度要求越高。换句话说，实现制作标准化是中餐产业化、规模化的前提，中餐连锁企业如果缺乏有效的标准化支撑体系，那么分店复制就没有统一模板，规模化发展会受到极大限制。

从我国当前经济发展水平和餐饮业发展实践来看，我们已经不需要讨论连锁经营是否要标准化的问题，而是要研究如何实现标准化的问题，标准化已成为当前连锁餐饮企业特别是中式快餐连锁企业规模化发展的瓶颈。

传统中国烹饪的一大特点就是模糊，用火称“温火”或“火候恰到好处”，加料曰“少许”或“适量”……这种模糊性为厨师发挥创造性提供了空间，使菜肴呈现不同的风格，将烹饪变成一门艺术。

然而，由于缺少量化标准，厨师操作全凭经验，很难保证统一的标准质量，即使同一家餐馆的同样一道菜，两个厨师做出来也有所不同，使菜肴质量呈现出极大的不稳定性，既影响了对传统烹饪技艺的继承和发展，又影响了中国餐饮业步入现代化的轨道。

中国美食世人皆知，但形成规模、走向全国乃至世界的却寥寥无几，根源之一就在于没有实现标准化、规模化。

中餐企业在发展连锁过程中的标准化，遇到了比西式餐饮更为复杂、更为困难的问题。

这些问题主要不是源于文化的差异，不是源于经营模式的效仿难度，而是源于中式餐饮加工工艺的复杂性和经验性。

## <<中餐生产标准化体系设计>>

### 内容概要

中餐生产标准化的建立能够对学校后勤饮食服务中心深化改革具有一定作用，包括其他的一些饮食服务中心。

这《中餐生产标准化体系设计》能够为现在的一些餐饮连锁企业提供一个更好的生产管理依据。

这《中餐生产标准化体系设计》也适合所有从事或者即将从事餐饮行业工作的人员阅读。

《中餐生产标准化体系设计》主要对中餐生产工艺流程环节的标准化要点提出了可操作化的观点，主要包括：原料标准(对原料治疗的要求) 半成品标准(对半成品质量的要求，与产品标准相似) 产品标准(对生产最终产品的质量要求) 工艺标准(对生产过程的要求，涉及标准化控制) 售卖标准(对产品销售服务的要求)。

具体见所附目录。

## <<中餐生产标准化体系设计>>

### 作者简介

刘致良，现任深圳职业技术学院经济管理学院副教授；酒店餐饮发展研究中心主任；广东省教育厅酒店管理专业教学指导委员会副主任；中国饭店协会绿色饭店评定委员会专家评委；深圳市政府采购中心评标专家；深圳市劳动局技能鉴定中心高级评委。

## <<中餐生产标准化体系设计>>

### 书籍目录

第一章 中餐概述第一节 中餐与中式烹饪第二节 中餐生产制作第三节 中餐的现代化第二章 中餐生产标准化解析第一节 标准与标准化第二节 中餐生产标准化的意义与内容第三节 中餐生产标准化的难点与应对第四节 中餐生产标准化控制技术方案第三章 原料标准化第一节 中餐原料种类第二节 中餐原料的质量标准第三节 原料管理标准第四章 半成品加工标准化第一节 原料初加工及标准化第二节 原料刀工成形及标准化第三节 原料初步熟处理及标准化第四节 原料预制及标准化第五节 中央厨房半成品生产的标准化第五章 调味标准化第一节 风味与调料第二节 调味与味型第三节 调味标准化第六章 菜肴烹调加工标准化第一节 烹饪原理在烹调加工标准化中的应用第二节 凉菜制作标准化第三节 热菜熟制标准化第四节 菜肴制作标准化实例第七章 面点制作标准化第一节 面点工艺原理在面点制作标准化中的应用第二节 面团调制标准化第三节 面点成形标准化第四节 馅料制作标准化第五节 面点制作标准化实例第八章 中餐食品安全卫生标准第一节 食品安全卫生第二节 食品安全标准(食品卫生标准)第三节 餐饮食品安全卫生管理标准第九章 中餐营养标准第一节 能量和营养素第二节 国家营养标准第三节 营养标准在中餐中的应用第十章 中餐标准化与质量管理第一节 产品质量与质量管理第二节 生产标准化在质量管理中的作用第三节 质量管理体系标准——ISO9000标准参考文献附录附录一 ISO / 9001 : 2000标准附录二 餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范附录三 中国居民膳食营养素参考摄入量表

## <<中餐生产标准化体系设计>>

### 章节摘录

(一) 标准概念与特征标准的英文是standard。

按照现代汉语词典的定义，标准有两种含义：一是衡量事物的准则；二是可供同类事物比较核对的事物。

1990年7月23日原国家技术监督局发布的《中华人民共和国标准化法条文解释》对标准作出了解释：“标准”的含义是，对重复事物和概念所作的统一规定。

它以科学、技术和实践经验的综合成果为基础，经有关方面协商一致，由主管机构批准，以特定形式发布，作为共同遵守的准则和依据。

国际标准化组织（ISO）对标准所下的定义是：“标准是在某些方面达到最佳状况，经各方协商一致制定并经公认机构批准的文件。

它对共同和重复应用的问题提供活动或活动结果的规则、指南和特性。

”综上所述，标准是指以在一定的范围内获得最佳秩序、促进获得最佳社会效益为目的，以科学、技术和经验的综合成果为基础，经各有关方协商一致并经一个公认机构批准的，对活动或其结果规定共同的和重复使用的规则、导则或特性的文件。

标准的含义和特征可做以下进一步解释：（1）制定标准的基础标准首先是以科学、技术和实践经验的综合成果作为基础的。

但是上述的综合成果并不是被生搬硬套地直接作为标准的，而是要经过分析、比较、选择、综合，最后形成标准。

（2）制定标准的目的标准的定义中明确指出了“获得最佳秩序”、“促进获得最佳社会效益”是标准的作用及制定标准的目的，以上两点也是衡量标准化活动和评价标准的重要依据。

（3）制定标准的条件标准的定义简单而言，就是对一定范围内的重复性事物和概念所作的统一规定。

因此制定标准的对象是重复性事物或概念。

只有事物具有重复出现的特性，才有制定标准的必要。

因此重复投入、重复生产、重复加工、重复出现的产品和事物才需要制定标准。

## <<中餐生产标准化体系设计>>

### 编辑推荐

《中餐生产标准化体系设计》能够为现在的一些餐饮连锁企业提供一个更好的生产管理依据。

《中餐生产标准化体系设计》也适合所有从事或者即将从事餐饮行业工作的人员阅读。

中餐生产标准化的建立能够对学校后勤饮食服务中心深化改革具有一定作用，包括其他的一些饮食服务中心。

<<中餐生产标准化体系设计>>

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>