

<<现代酒店餐馆厨房管理>>

图书基本信息

书名：<<现代酒店餐馆厨房管理>>

13位ISBN编号：9787503855757

10位ISBN编号：7503855754

出版时间：2009-4

出版时间：中国林业出版社

作者：段仕洪，袁世伟 主编

页数：227

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>

<<现代酒店餐馆厨房管理>>

前言

根据高职高专对餐饮业管理和烹饪教育培训内容的需要，我们编写了《现代酒店餐馆厨房管理》这本专业教材。

《现代酒店餐馆厨房管理》全书共分9章内容。

随着我国30年的改革开放，餐饮业已经从计划经济转变到市场经济，餐饮企业从国营和集体两种体制发展成为个体、外资、合资、集体、国营多种体制并存的企业；体制不同，管理体系和方法也有所不同。

我们在书中对管理与厨房管理的概念做了阐述；介绍了厨房的职能、任务，厨房的种类和功能；介绍了厨房的硬件管理、组织设置、人员管理、生产作业管理、产品创新管理、营养配餐管理、运营控制管理、综合性管理等。

在编著中，我们注重以人为本，设置了做好厨房人员的专业技能培训和思想教育的章节，借鉴了国内外酒店餐馆厨房管理的先进经验，引用了一些古今中外的管理知识，并结合我们自己的实践经验和心得体会，该教材具有较强的适用性和指导性。

在编著本教材时，我们按照高职高专教育教学“必需够用，实践应用”的特征要求，注意体现循序渐进的原则，做到深入浅出，难易适中，力求每章内容表述清楚，利于学生学习领会。

在编著中，注意教材知识的全面性、科学性及趣味性，尽量达到指导性强，操作可行性好的效果。

《现代酒店餐馆厨房管理》教材由桂林旅游高等专科学校段仕洪副教授任第一主编，负责编写第1章、第3章、第4章、第6章、第8章和第9章。

由渤海大学高职学院袁世伟副教授任第二主编，负责编写第2章、第5章、第7章。

另有湖北经济学院旅游与酒店管理学院卢永良副教授，武汉商业服务学院烹饪系王辉亚副教授，南宁职业技术学院烹饪教研室韦起洲主任参与修改、定稿。

桂林旅游高等专科学校青年教师杜密英、赵浩然负责教材的打印和校对，最后由段仕洪副教授主审、修改定稿。

<<现代酒店餐馆厨房管理>>

内容概要

本书是一本高职高专餐饮管理专业教材。

它以现代管理者的视角，审视厨房的实际管理，运用现代的管理理念和方法，选择适用于餐饮行业的、能满足高职高专教学需要和实际需要的厨房管理方案。

本书强调实用性和可操作性，对现代厨房管理具有实际的指导意义。

全书共分9章，包括导言、厨房的硬件管理、厨房的组织管理、厨房人员管理、厨房生产作业管理、厨房产品创新管理、厨房营养配餐管理、厨房运营控制管理、厨房综合性管理等内容。

每一章都设有本章学习目标、章首案例、本章小结、思考题等栏目。

全书系统性、逻辑性强，体系完整、内容翔实，观点新颖、应用性强，既可以作为高职高专餐饮管理专业教材，更是酒店、饭店、餐馆厨房从业人员开阔管理知识视野的良师益友。

<<现代酒店餐馆厨房管理>>

书籍目录

前言	第1章 绪论	1.1 厨房与厨房现代化	第2章 现代厨房的硬件管理
	1.2 现代酒店餐馆的厨房管理	2.2 厨房空间的环境设计	2.4 现代厨房的设计模式
2.1 现代厨房的空间结构		2.6 厨房设备设施管理	3.1 厨房组织结构的特点
2.3 现代厨房的空间布局		3.3 厨房组织功能的内涵	4.1 厨房人员
2.5 厨房辅助区设计布局			4.3 厨房人员考核与评估
第3章 现代厨房组织设置	第4章 现代厨房人员管理	第5章 厨房生产作业管理	
3.2 厨房组织设置的原则	4.2 厨房人员招聘与培训	5.2 厨房生产量的管理	5.3 厨房生
3.4 厨房组织结构的模式	4.4 厨房人员激励与管理	5.5 厨房生产效率的管理	
人员配备与选择		6.1 厨房产品创新的理念	6.2 厨房产品创新
估	5.1 厨房生产原料的管理	7.1 厨房产品的营养配置	7.2 营
	5.4 厨房标准菜谱的管理	第8章 现代厨房运营控制管理	8.1
生产过程的管理	6.2 厨房产品创新的途径	8.2 厨房产品成本控制	8.3 厨房安全卫生管理
第6章 现代厨房产品的创新管理	7.3 营养食谱的编制设计	第9章 现代厨房综合性管理	9.1 厨房人
的途径	8.1 厨房产品的营养配置	参考文献	
第7章 现代厨房营养配餐的管理	8.2 厨房产品成本控制		
营养配餐的科学计算	9.2 厨房人员思想教育方法		
厨房产品质量管理			
8.4 厨房管理表单体系			
人员思想认识引导			

<<现代酒店餐馆厨房管理>>

章节摘录

1.1 厨房与厨房现代化 1.1.2 厨房的要素厨房要正常进行生产经营,就必须要有生产人员、生产必需的设施设备,要有所需的空间和场地,还要有所需要的烹饪原料和能源等要素,这样才能称其为真正的厨房。

1.1.3 厨房的分类 (1) 按厨房的规模分类特大型厨房是指生产场地大,设施设备多,生产人员上千人,能同时提供数千人用餐或者同时承办数百桌,甚至上千桌筵席菜点制作的厨房。

大型厨房是指生产场地大,设施设备多,配备齐全,生产人员数百人,能同时提供数百人或上千人用餐,能同时承办数百桌筵席菜点制作的厨房。

中型厨房是指生产场地大,设施设备多,配备齐全,生产人员数十人,能同时提供数百人用餐,能同时承办数十桌或上百桌筵席菜点制作的厨房。

小型厨房是指生产场地不太大,设施设备少,配备基本齐全,生产人员十几人到二十几人,同时能提供数十人以上用餐,能同时承办10~20桌筵席菜点制作的厨房。

微型厨房是指生产场地小,设施设备少,配备不齐全,生产人员只有几个人,同时能提供数十人用餐,不能承办筵席和复杂菜点制作的厨房。

例如,火车餐车厨房、游船餐厅厨房、咖啡厅厨房等。

(2) 按餐饮类别分类中餐厨房是指专做中餐菜点的厨房。

西餐厨房是指专做西餐西点的厨房。

日餐厨房是指专做日本料理的厨房。

韩餐厨房是指专做高丽菜点的厨房。

东盟菜厨房是指专做东盟诸国菜点的厨房。

(3) 按厨房的分工功能分类加工厨房是指专对烹饪原料进行初步加工的厨房。

零散客人点菜的厨房是指接待零散客人点菜并进行加工制作的厨房。

团餐宴会厨房是专门接待团队集体开餐、承办宴会菜点的厨房。

烤卤冷菜厨房是专门制作烤制菜、卤制菜、冷菜、冻制菜、凉拌菜的厨房。

面食点心厨房是专门制作面食点心的厨房。

<<现代酒店餐馆厨房管理>>

编辑推荐

《现代酒店餐馆厨房管理》是由21世纪全国高职高专旅游系列实用规划教材之一。

<<现代酒店餐馆厨房管理>>

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>