

<<厨师长手册>>

图书基本信息

书名：<<厨师长手册>>

13位ISBN编号：9787536468665

10位ISBN编号：7536468660

出版时间：2009-8

出版时间：四川科技出版社

作者：袁新宇，杜莉 主编

页数：564

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>

## <<厨师长手册>>

### 内容概要

本书是根据厨政管理师的国家职业标准要求，结合厨房管理的具体实践，设计和编写了相关内容，力求以中餐厨师长为中心人物。

全面详细地解构其需要应知应会的知识、烹饪技能和管理能力以及厨师长工作的主要内容、基本程序等。

该书作为国内第一本中餐厨师长业务技能手册性工具书，不仅可供现任或即将担任厨师长职务的人士使用，也可供有一定专业基础、立志通过努力成为厨师长的人士以及相关专业的师生及其他爱好者学习、使用。

## &lt;&lt;厨师长手册&gt;&gt;

## 书籍目录

第一篇 管理篇 第一章 厨房设计与组建 第一节 厨房设计与布局 一、厨房设计与布局的要求与影响因素 二、厨房生产区域与生产流线的规划 三、厨房生产场地的设计 四、厨房设备的布局 第二节 厨房组织结构与人员配置 一、厨房组织结构 二、厨房人员配置 第三节 厨房管理模式与制度的建立 一、厨房管理模式的建立 二、厨房管理制度的建立 第二章 厨房日常运行 第一节 烹饪原料管理 一、烹饪原料采购管理 二、烹饪原料验收管理 三、烹饪原料入库与贮藏管理 四、烹饪原料申领与发放管理 第二节 厨房生产运行管理 一、厨房生产的工艺流程 二、初加工环节的运行管理 三、切配环节的运行管理 四、热菜烹调环节的运行管理 五、打荷环节的运行管理 六、冷菜烹调运行管理 七、面点制作运行管理 第三节 厨房产品质量管理 一、厨房产品质量特征及影响因素 二、厨房产品质量标准设计 三、生产前的质量控制 四、生产过程的质量控制 五、生产后的质量监督与检查 六、菜点中残留异物的防范 第四节 厨房生产成本控制 一、烹饪原料的成本核算 二、生产运行的成本控制 三、人工成本控制 四、菜单定价 第五节 厨房卫生安全与设备管理 一、厨房卫生管理 二、厨房安全管理 三、厨房设备管理 第三章 厨房可持续发展 第一节 厨房人力资源管理 一、厨房员工工作绩效考评与薪酬发放 二、厨房员工培训 第二节 厨房生产协调管理 一、厨房与上级部门沟通协调 二、厨房与其他部门沟通协调 三、厨房内部沟通协调 第三节 厨房创新 一、厨房产品的创新 二、厨房管理的创新 第二篇 知识篇 第一章 饮食文化 第一节 区域菜点文化 一、川菜概述及其名品 二、粤菜概述及其名品 三、苏菜概述及其名品 四、鲁菜概述及其名品 五、其他地方菜概述及其名品 第二节 菜点美化艺术 一、菜点命名艺术 二、餐具搭配艺术 三、餐饮环境艺术 第三节 饮食民俗与禁忌 一、节日食俗 二、人生礼俗 三、宗教食俗 第二章 营养卫生 第一节 烹饪营养 一、烹饪原料的营养 二、科学烹调 三、合理配餐 四、特殊人群膳食 第二节 食品卫生 一、烹饪原料的卫生 二、食物中毒及预防 三、食品安全与添加剂 四、食品保藏 第三节 药膳食疗 一、药膳食疗基础 二、药膳分类与名品 第三章 设备器具 第一节 烹饪设备 一、初加工设备 二、热加工设备 三、制冷设备 四、其他辅助设备 第二节 烹饪器具 一、切配用具 二、烹调用具 三、面点用具 第四章 市场营销 第一节 餐饮市场分析 一、餐饮市场营销环境分析 二、餐饮消费者分析 三、竞争对手分析 第二节 餐饮目标市场选择与定位 一、餐饮市场细分 二、餐饮目标市场选择 三、餐饮目标市场定位 四、餐饮企业经营区域的确定 第三节 餐饮市场营销策略 一、餐饮产品策略 二、餐饮定价策略 三、餐饮促销策略与客户关系管理 第三篇 技能篇 第一章 菜点与火锅制作 第一节 菜肴制作 一、四川菜肴制作技术 二、广东菜肴制作技术 三、江苏菜肴制作技术 四、山东菜肴制作技术 第二节 面点制作 一、四川面点制作技术 二、广东面点制作技术 三、江苏面点制作技术 四、山东面点制作技术 五、其他地方的面点制作技术 第三节 火锅制作 一、火锅的传统制作 二、火锅的延伸制作 第二章 菜单与筵席设计 第一节 零点菜单设计 一、零点菜单的种类与特点 二、零点菜单设计的要求与方法 三、零点菜单设计实例 第二节 套餐菜单设计 一、套餐菜单的种类与特点 二、套餐菜单设计的要求与方法 三、套餐菜单设计实例 第三节 筵席菜单设计 一、筵席菜单的种类与特点 二、筵席菜单设计的要求与方法 三、筵席菜单设计实例 第四节 美食节菜单设计 一、美食节菜单的种类与特点 二、美食节菜单设计的要求与方法 三、美食节菜单设计实例 第五节 特殊餐厅菜单设计 一、主题餐厅菜单设计 二、快餐厅菜单设计 三、火锅餐厅菜单设计 四、茶楼菜单设计 附录 附录一、餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范 附录二、中华人民共和国食品安全法

## <<厨师长手册>>

### 章节摘录

第一篇 管理篇 第一章 厨房设计与组建 厨房是餐饮业的生产中心，是菜点烹饪加工制作的场所。

厨房是餐饮业工作的核心，在餐饮经营中起着举足轻重的作用，厨房管理工作在现代餐饮经营中的重要性日益显得突出。

一个设计与布局科学合理的厨房，有利于实施有效的厨房管理，保证菜点质量，提高工作效率，增加餐饮经营收入，降低能耗，提升厨房员工的工作信心。

组织一支优秀的厨房工作队伍，搭建一个好的厨房组织，是每个餐饮企业最关心的，也是非常棘手的一件大事，关系到企业近期目标能否实现和远期战略规划能否实施。

第一节 厨房设计与布局 厨房设计与布局是餐饮企业开业筹备阶段的重要工作之一，是一个优秀的行政总厨或厨师长的重要职责，其结果会直接影响到厨房生产和餐饮企业的经营。

厨房设计与布局包括三个方面：一是厨房建筑设计，为餐饮业提供厨房空间，这项工作基本上是由建筑设计施工单位完成。

随着现代餐饮业的发展，餐饮建筑的开发也变得越来越独立，餐饮业需要什么，在建筑设计阶段就会综合餐饮的各个要素进行开发设计。

构建厨房的相关要素由经营者汇同专业厨师提供给建筑开发商，完成厨房建筑设计。

.....

<<厨师长手册>>

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>