

<<中餐行政总厨管理实务>>

图书基本信息

书名：<<中餐行政总厨管理实务>>

13位ISBN编号：9787538140309

10位ISBN编号：7538140301

出版时间：2003-8-1

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：赵建民

页数：326

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>

<<中餐行政总厨管理实务>>

内容概要

《中餐行政总厨管理实务》分为八章，阐述了中餐厨房的基本特征、中餐厨房的合理设计与布局、中餐厨房人员的组织管理、厨房生产运行管理、食品原料管理、厨房生产成本控制、菜点出品质量控制、厨房卫生管理八个方面的内容。

<<中餐行政总厨管理实务>>

书籍目录

绪论 中餐行政总厨的角色特征一、中餐行政总厨的岗位特点二、中餐行政总厨应具备的素质三、中餐行政总厨的工作职能四、中餐行政总厨的一般工作程序第1章 中餐厨房的基本特征第一节 中餐厨房的特征与特点一、中餐行政总厨的整体特征二、中餐行政总厨的管理特点三、中餐行政总厨与其他部门或行业的区别四、中餐行政总厨生产的基本要素第二节 中餐厨房的地位与任务一、中餐厨房的地位二、中餐厨房的任务第2章 中餐厨房的合理设计与布局第一节 中餐厨房的合理设计一、中餐厨房设计的生产要求二、中餐厨房设计的卫生要求三、影响中餐厨房设计布局的因素第二节 厨房设备的合理布局一、中餐厨房的整体布局二、厨房面积的科学确定三、厨房生产区域的合理划分四、厨房设备的具体布局五、中外厨房的环境要求第3章 中餐厨房人员的组织管理第一节 合理设计厨房组织第二节 厨房员工的科学配备第三节 建立有效的管理体系与沟通模式第4章 厨房生产运行管理第一节 原料初加工阶段的运行管理第二节 热菜厨房的运行管理第三节 其他厨房的运行管理第四节 厨房生产过程中的管理制度.....第5章 食品原料管理第6章 厨房生产成本控制第7章 菜点出品质量控制第8章 厨房卫生安全管理

<<中餐行政总厨管理实务>>

编辑推荐

本书分为八章，阐述了中餐厨房的基本特征、中餐厨房的合理设计与布局、中餐厨房人员的组织管理、厨房生产运行管理、食品原料管理、厨房生产成本控制、菜点出品质量控制、厨房卫生管理八个方面的内容。

<<中餐行政总厨管理实务>>

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>