

<<厨房作业指导书>>

图书基本信息

书名：<<厨房作业指导书>>

13位ISBN编号：9787538142013

10位ISBN编号：7538142010

出版时间：2004-8

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：赵建民

页数：196

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>

<<厨房作业指导书>>

内容概要

中国厨房的管理虽然有两千多年的历史，但传统中餐厨房的生产管理主要是依靠管理人员的经验进行的。

这些担任厨房管理岗位的人员一般都有着较高的烹饪技术水平，甚至身怀绝技，有着长期在厨房工作的经历，并积累了丰富的经验。

但经验管理往往带有一定的随意性和不确定性，甚至有时难免会带有情绪化的现象发生。

因此，对中餐厨房的生产管理进行科学化、规范化的管理则势在必行。

随着国际较为先进的管理经验和理念在我国餐饮企业的传入，许多酒店、餐饮企业相继对中餐厨房的厨房生产管理实施了规范化的管理，包括科学的设置岗位、规范管理岗位职责、规范工艺流程、编制各岗位的作业规范与相应的管理制度等。

本书以目前餐饮企业所常用的一些有关厨房规范管理的内容，分为七个方面进行编写，以供广大厨房管理人员及餐饮管理人员参考。

<<厨房作业指导书>>

书籍目录

前言厨房部组织机构图零点餐厅厨房宴会厨房厨房部工作职责厨房部各管理岗位操作规程厨房部经理（或行政总厨）零点厨房总厨师长零点厨房各岗位厨师长宴会厨房总厨师长厨房部作业指导书中餐厨房部作业批导书目录清单中餐厨房各岗位作业指导书明档卤水厨师作业指导书明档炸锅厨师作业指导书水台厨师作业指导书初加工厨师作业指导书钻板厨师作业指导书占灶厨师作业指导书蒸锅厨师作业指导书打荷厨师作业指导书海鲜厨师作业指导书中餐厨房洗涤间作业指导书划菜岗位作业指导书鲍翅厨师作业指导书中餐面点厨师作业指导书冷菜厨师作业指导书退菜程序作业指导书厨师长管理检查细则日常考核细则卫生检查细则菜品加工与出品检查细则中餐厨房相关管理制度相关支持文件.....

<<厨房作业指导书>>

编辑推荐

中国厨房的管理虽然有两千多年的历史，但传统中餐厨房的生产管理主要是依靠管理人员的经验进行的。

这些担任厨房管理岗位的人员一般都有着较高的烹饪技术水平，甚至身怀绝技，有着长期在厨房工作的经历，并积累了丰富的经验。

但经验管理往往带有一定的随意性和不确定性，甚至有时难免会带有情绪化的现象发生。

因此，对中餐厨房的生产管理进行科学化、规范化的管理则势在必行。

随着国际较为先进的管理经验和理念在我国餐饮企业的传入，许多酒店、餐饮企业相继对中餐厨房的厨房生产管理实施了规范化的管理，包括科学的设置岗位、规范管理岗位职责、规范工艺流程、编制各岗位的作业规范与相应的管理制度等。

本书以目前餐饮企业所常用的一些有关厨房规范管理的内容，分为七个方面进行编写，以供广大厨房管理人员及餐饮管理人员参考。

<<厨房作业指导书>>

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>