

<<第一次当厨师>>

图书基本信息

书名：<<第一次当厨师>>

13位ISBN编号：9787504726506

10位ISBN编号：7504726508

出版时间：2007-5

出版时间：中国物资

作者：唯高主编

页数：233

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>

<<第一次当厨师>>

前言

乘着改革开放的快车，经历了二十多年的风风雨雨，现今的中国餐饮业已经成为市场化程度最高、竞争最充分、发展速度最快的行业之一。

它曾经吸引了成千上万投资者的目光，并给了其中许多人以丰厚的回报。

只有经营过餐饮业的人才更明白，日进万金其实不是神话，而是完全能够实现的事实。

但是，面对新开的餐馆越来越多，赔钱的餐馆也日见增多的残酷现实，不少业内人士既感到惶恐不安，又感到困惑不已。

为什么昨天还客似云来的海鲜城，今天却乏人问津？为什么仅一墙之隔的两家火锅店，一家烟雾腾腾，一家却锅冷人稀？为什么麦当劳、肯德基等洋餐馆能春夏秋冬没有淡季，而不少中餐馆却时冷时热，有时甚至该旺不旺？为什么有些昨天还几乎是一贫如洗的下岗职工，今天已经变成了腰缠万贯的餐馆老板；而有些昨天还是指指点点地吆喝着的老板，今天却又重新回到了打工仔的行列……据我们调查得知，从投资者、老板到各级从业人员，都很想探究所有这些问题的奥秘，很想在餐饮业这一宝山中挖到金矿。

但是，一个实际困难却摆在他们的面前，那就是在茫茫书海中，介绍健康食品、家庭菜式的书籍不少，但有关开办、经营餐馆的书籍却不多，有也是零零碎碎，且不够通俗易懂，缺乏可操作性。

现在，我们可以满怀信心地告诉读者，这个困难可以解决了！我们在经过长期准备和酝酿之后，与中国物资出版社、广东烹饪协会、香港唯高餐饮经营管理策划公司联合策划、出版了《唯高餐饮经典书库》系列丛书，填补了这方面的缺陷，以推动中国餐饮业的发展，帮助众多餐饮业老板和从业人员圆其创业梦与发财梦。

《唯高餐饮经典书库》的作者们，既有资深的餐饮业老板、总经理、高层主管、培训人员，也有专家、教授、作家、记者、编辑，他们都以强烈的责任心，深入餐饮业基层。

对老板、员工反复采访，搜集了大量的第一手资料，并认真研究餐饮业理论知识。

这些书，是他们对餐饮业创造的宝贵财富。

<<第一次当厨师>>

内容概要

一套专为餐馆酒楼老板、各级主管和从业人员策划的前瞻性、实用性和专业性丛书，每一本都能提供新思想、新方法和新技能，激发餐饮业人士的创意和灵感，协助餐饮业人士成功与成长。

想要创造最佳业绩，不可不读！

《唯高餐饮经典书库》是中国内地迄今为止面向餐饮业人士最早的、规模较大的、最系统和最实用的一套专业图书，在一定时期内填补着中国餐饮业经营管理图书的许多空白。

《唯高餐饮经典书库》将世界先进的餐饮业经营管理理念和经验引进到中国，并紧密结合中国餐饮企业的实际需要，在保证专业性的基础上，同时具有极强的实践性。

《唯高餐饮经典书库》读者近百万人，众多餐饮企业把它选作自己的内部培训教材，它对中国一代餐饮企业经营管理人才的成长已经作出并继续作出功不可没的贡献。

<<第一次当厨师>>

书籍目录

第一章 厨师——高收入的行业 从来就是摇钱树 为餐厅摇钱 为自己摇钱 如何成为摇钱树第二章 争取更大增值 第一节 各方关系要处理 教好徒弟是职责 老板关系处理好 谦听意见利沟通 管理能力缺不得 跳槽需往高处走 第二节 心理素质须讲究 先要具备平常心 成名决心不可少 必须吃得苦中苦 当厨师百无禁忌 第三节 求新求变有活力 旧瓶装新酒 开发新思路 天天做好菜第三章 厨房管理要学习 厨房布局有讲究 合理分工讲衔接 赏罚分明纪律严 鼓励下属须经常 容许下属犯错误 培养一个好助手第四章 厨艺高强是根本 第一节 厨房的工种与操作 “后勤供应处”——开线岗位 第二节 如何盛载“战利品” 第三节 食物营养第五章 经营知识略谈 第一节 斤斤计较 物价计算 第二节 筵席第六章 纸上谈兵 八大菜系 宫廷菜 官府菜 寺院菜后记

<<第一次当厨师>>

章节摘录

第一章厨师——高收入的行业：这是一个充满机会的时代，对餐饮业和厨师这个行业来说尤其如此。在网上有这样一则消息：“……中专科班出身的厨师相当走俏，以雕花为特长的毕业生更加抢手，他们还未毕业，就被各大酒家、宾馆争相‘下订’，一抢而空。

中专厨师班毕业生就业率100%。

中专科班出身的厨师通过中考考入中专科班，研读厨师技艺。

市场对这类厨师倍加青睐。

高级宾馆酒店如白天鹅酒店、广州酒家等都愿意吸纳这类毕业生。

据市旅游学校校长黎永泰介绍，他们学校今年厨师班的就业率是100%，其中新荔枝湾酒楼一口气就要了30个。

”清平饭店的梁炎基师傅也谈到，现在的烹调培训班，中专毕业生们抢着去报名，甚至要靠关系才能进。

为了什么？

都想当厨师呗！

厨师这个行业看来没有失业之虞呢！

在旧社会，厨师在“三教九流”中是一项“下九流”的职业，社会地位卑微，工钱菲薄，正如梁炎基师傅所说，这一行业是件“破棉袄”——谁都可以穿，因而自愿当厨师的人并不多。

而厨师中的有名有成就者，则绝大部分被皇室贵族、巨商富贾雇用，能真正为广大群众烹饪煮食的并不多。

直到解放后，“职业无分贵贱，只是分工不同”的观念才让厨师在社会上得到应有的尊重与地位。

厨师们也不再为少数人服务，只要有钱结账谁都可以享受到一流厨师的手艺了。

而厨师的工资也大幅增长，现在一位优秀的厨师每个月的薪金可以达到万位水平。

待遇提高了，厨师的地位自然跟着高起来。

谭国辉师傅就说，现在他向其他人以厨师身份自我介绍时，能够得到普遍的尊重。

从来就是摇钱树：厨师其实是一个古老的行业。

我国古代文献中的“庖厨”就是指厨师。

其实自从有了阶级以来，处于社会上层的人就要求在各方面都比下层的人好，吃是其中必不可少的一点，所以专业的厨师自然应运而生。

从夏、商、周，到袁世凯、蒋介石，各个时期的位高权重或富贵逼人之士，都对其膳食十分重视，每每从社会上以高薪请来名气很大、或烹制某种菜肴特别好吃的厨师。

在攀比风气盛行时，好的厨师特别吃香。

<<第一次当厨师>>

后记

当你读完这本书的时候，你一定会有很多感受：或很好，或一般，或美中不足，或很差；或收益良多，视之为良师益友；或无动于衷，束之高阁……我们真诚盼望能听到你们的宝贵意见或建议，甚至是毫不留情的批评。

因为读者就是我们的“上帝”，因为我们希望日后继续充实这《唯高餐饮经典书库》，让每一本书都是精品。

在这里先讲句：多谢了！每一本书都是编写人员汗水和心血的结晶；是他们贡献给社会的财富。

为了把书写好，他们反复深入餐饮一线采访，取得了大量的第一手资料；他们牺牲了一个又一个节假日的休闲，舍弃了一次又一次与家人共聚的天伦之乐，或泡图书馆，或通宵达旦地在电脑前、在稿纸上挥洒着智慧和心力……无论如何，我们都得感谢他们吧！餐饮界的许许多多朋友更是为《唯高餐饮经典书库》的建设倾注了极大的热情，对着打破沙锅问到底的采访人员，他们百问不厌，百讲不厌，无私地把自己的心得、经验、技术和盘托出，有些甚至拿起笔来，满腔热忱地参加到创作队伍中来。

没有他们的奉献，这一个又一个的高质量精神产品，是不可能问世的。

我们是不是对他们也应该讲一声多谢，并衷心希望他们继续努力呢？所有的谢意，已会聚成强大的推动力，鞭策着我们前行，我们唯有以更大的投入，换取更精的“出品”去报答读者作者的关爱，与他们一起，共创中国餐饮业繁荣的又一个高潮。

<<第一次当厨师>>

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>