

<<餐馆赢在出品>>

图书基本信息

书名：<<餐馆赢在出品>>

13位ISBN编号：9787504734266

10位ISBN编号：7504734268

出版时间：2010-6

出版时间：中国物资出版社

作者：于保政

页数：210

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>

## &lt;&lt;餐馆赢在出品&gt;&gt;

## 内容概要

《餐馆赢在出品：品味决定成败》共五章，分别从不同角度阐述了“餐馆赢在出品”这一主题。具体内容包括 第一章开餐馆第一是出品，第二是出品，第三还是出品。本章首先从人类的本能需要和顾客的共同需求这一角度，解释了出品在餐饮业中的独特地位和作用，点明了出品优劣决定着餐馆核心竞争力的大小、出品制胜是餐馆竞争的“秘密武器”；然后从当今时代特征出发，指出当人们迈入小康社会后，在饮食消费方面必然产生既要“吃饱”、更要“吃好”的新需求、新特点；接着提醒餐馆经营者要善于发挥好出品的巨大营创力，树立起“餐馆赢在出品”的重要理念，这是念好现代“餐饮经”的关键。

第二章好厨师是出品好的重要支柱。

本章重点论述了确保出品好的重要前提之一在于餐馆必须要有好厨师，毕竟“材料好比不上技艺高”，但好厨师并不是天生的，而是经过后天持续努力学习才培养出来的。一位好厨师，既要有刻苦学习的精神，练好必备的基本功；又要有敢于创新的勇气，充分发挥自己的创造性。

只有那些善于通过学习而实现自主提升的厨师，才能成为餐馆出品好的重要支柱。

第三章遵守岗位职责是出品好的可靠保障。

本章在前一章阐述好厨师对于好出品具有重要作用的基础上，进一步说明了岗位职责对于好出品的价值所在。

如果仅靠厨师个人的力量，尚不足以保证餐馆的出品一定好，好出品还有赖于厨房部所有人员都必须遵守岗位职责开展工作。

本章主要详细阐述了入厨须知、厨房工作的岗位责任和职责分工、厨房内外的整体工作流程、厨房烹饪操作的基本要求以及厨房各种设备和工具的使用及保养方法等。

第四章掌握精湛厨艺是出品好的关键环节。

本章主要论述了掌握精湛厨艺的有关知识和操作技巧，包括厨师必须掌握的烹饪原料知识和加工方法、刀工技法、配菜技巧与要诀、调味艺术、烹饪火候等多方面的丰富内容，旨在帮助厨师切实提升自己的工作水平。

第五章强化厨政管理，打牢出品基础。

本章从“没有规矩，不成方圆”的角度出发，阐明了加强厨政管理的重要性，指出这是出品好的坚实基础。

厨政管理的内容很多，具体包括有效处理各类复杂的人际关系、厨政管理的六大要点、厨房工作安排技巧、厨房部与其他部门协调配合的方法、务必始终保证出品的质量稳定性和创新性等。

总之，《餐馆赢在出品：品味决定成败》内容丰富，具有很强的实用性和可操作性，对于广大餐馆经营管理者和厨师以及其他想在餐饮业一展身手、获得成功的人们来说，这是一本案头必备的参考书。

## &lt;&lt;餐馆赢在出品&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 开餐馆第一是出品，第二是出品。

第三还是出品—出品在餐饮业中的独特地位和作用 顾客就餐最看重的两大要素 爱“美”之心人人有，摸清天下食客心 制作美食的奥秘--“食不厌精，脍不厌细” 出品优劣决定餐馆核心竞争力的大小 出品制胜是餐馆竞争的“秘密武器” 二时代不同了，吃啥不一样 小康社会既要“吃饱”，也要“吃好” 比“色、香、味、形”更重要的因素三 赢在出品--念好现代“餐饮经”的关键 要善于发挥出品的巨大营创力 清洁卫生是出品好的起码要求 营养保健是更进一步的需要 帮助顾客“吃出美丽”，满足食客的时尚追求 花样不断翻新，避免陷入“一般化” 味道独特才能吸引“回头客” 向“绿色”要商机 学会巧打“文化牌” 第二章 好厨师是出品好的重要支柱—招兵买马，人才第一 材料好比不上技艺高 “千军易得，一将难求” 社会招聘与自主培养，哪种方式更好 不要迷信大牌厨师的高超技艺二 好厨师必须练好的基本功 优秀厨师必须具有的职业道德 优秀厨师应知、应懂的菜点知识 优秀厨师需要掌握的烹饪技艺 优秀厨师应当具备的心理素质三 勇于创新，充分发挥厨师的创造性 传统诚可贵，创新价更高 准确领会出品创新的丰富内涵 厨师不可缺少的创新精神 适应时代需求，不断开发新品四 善于学习，自主提升 时刻保持谦虚好学的积极心态 顾客是最好的老师 多方面吸收新信息 注重培养提高管理能力第三章 遵守岗位职责是出品好的可靠保障—厨房部入厨须知 个人仪表礼节标准和基本要求 做好厨房卫生工作的要求 厨师工作的主要纪律守则二 厨房工作的岗位责任和职责分工 厨房六大部门的不同岗位职责 厨师的工种与职责分工三 厨房内外的整体工作流程 营业前的准备工作 营业中的工作流程 营业后的整理工作四 厨房烹饪操作的基本要求 烹饪前的注意事项 烹饪操作的基本要求 对烹饪人员的基本要求五 厨房各种设备和工具的使用及保养方法 厨房基本结构与主要设备 烹饪工具的使用和保养方法 切配工具的使用和保养方法 盛装餐具的使用和保养方法第四章 掌握精湛厨艺是出品好的关键环节—厨师必须掌握的烹饪原料知识和加工方法 烹饪和饮食营养知识 常用烹饪原料的种类 烹饪原料的选择和鉴别方法 烹饪原料的储藏和活养方法 不同烹饪原料的初步加工知识和方法二 厨师必须熟练掌握的刀工技法 完美刀工的四项基本标准 刀工要领和刀法种类 不同的刀工姿势 十六种常用的主要刀法 使原料成型的主要工艺类型与方法三 厨房配菜技巧与要诀 配菜工作的重要性 厨房配菜的种类 配菜工作的业务要求 正确配菜的五大原则和基本方法 宴席的配菜技巧 成品菜肴的装饰方法 给菜肴命名的艺术四 不可不会的调味艺术 了解各种调味品的不同种类和功能 调味的基本方法和原则 调味必须把握的操作要领 调味品的盛装保管方法五 熟练运用烹饪火候 熟知各种加热方式的烹饪效果 如何鉴别火力大小 运用火候的三大要领 运用火候的具体要求第五章 强化厨政管理，打牢出品基础—有效处理各类复杂的人际关系 厨师要善于处理好与老板、经理的关系 如何处理好与同事的关系二 厨政管理的六大要点 合理布局厨房 讲究分工，确保衔接 纪律严格，赏罚分明 多鼓励和奖赏下属 正确对待下属出错 培养出色的工作助手三 厨房工作安排技巧 合理确定工作人员的数量 灵活调配厨房人力 按岗任职，责任分明 分工合作，保持均衡 保持良好的工作环境 科学安排厨房内各部门的生产设备四 厨房部与其他部门协调配合的方法 厨房部如何与营业部协调配合 厨房部如何与服务部协调配合 厨房部如何与仓储部协调配合五 务必始终保证出品的质量稳定性和创新性 要保证餐馆出品质量的稳定性 确保出品永不落伍的三大要诀：新、奇、特后记

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>