

<<怎样当厨师长>>

图书基本信息

书名：<<怎样当厨师长>>

13位ISBN编号：9787508232546

10位ISBN编号：7508232542

出版时间：2004-1

出版时间：金盾出版社

作者：解丽娟 编

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>

<<怎样当厨师长>>

内容概要

这是一本专为广大厨师编写的实用工具书。

书中以专业厨师、烹饪技校师生以及餐饮业的其他有关人员为主要读者对象，理论联系实际，全面、系统地讲述了作为一名厨师长必须具备的职业素质、业务技能、管理知识及日常工作职责。

本书科学实用，通俗易懂，针对性和可操作性都很强，非常适合厨师们阅读使用，是各类各级厨师长和有志于成为厨师长的厨师，以及有关从业人员必备的业务参考书，也可作为厨师培训学校的一本很好的专业教材。

<<怎样当厨师长>>

作者简介

刘自华，特级烹调技师，北京市劳动局烹饪专业资格讲师。
从事川菜烹饪二十余年，对川菜烹调的实践与理论有较深的研究，先后在《中国烹饪》、《烹调知识》等杂志报纸上发表了数十篇学术文章，在国内出版了《川菜烹调入门》等十多本专业书籍。

<<怎样当厨师长>>

书籍目录

第一章 厨房管理人员组成 第一节 总厨师长 第二节 炉灶厨师长 第三节 面点厨师长 第四节 冷菜厨师长 第五节 砧板厨师长 第六节 蒸锅领班 第七节 粗加工领班 第八节 库房领班 第九节 菜单主管 第十节 传菜主管 第二章 厨师长及厨师的工作职责 第一节 总厨师长的工作职责 一、适时制定厨房工作计划 二、菜肴不断创新适时更换菜牌 三、及时组织厨师业务学习 四、把握市场行情进行成本核算 五、讲究食品卫生职业道德 六、及时处理菜肴投诉问题 七、检查监督厨房安全工作 八、坚持菜肴质量一票否决 九、参加上级每周每日例会 十、名贵菜品亲自掌勺烹制 十一、工作程序 第二节 切配厨师长的工作职责 一、烹饪原料有计划地领用 二、拟定成本卡控制毛利率 三、依据菜牌做好备餐工作 四、把握原料库存杜绝浪费 五、做好岗位技术培训工作 六、工作程序 第三节 切配领班的工作职责 一、根据指令完成工作任务 二、检查仪表仪容个人卫生 三、协助厨师长把好质量关 四、负责员工考核考勤工作 五、受委托代行厨师长职责 六、工作程序 第四节 切配厨师的工作职责及工作程序 第五节 打荷厨师的工作职责及工作程序 第六节 中餐炉灶厨师长的工作职责 一、严守操作程序降低成本 二、研制新菜牌推销应季菜 三、有计划领用所需调配料 四、负责员工培训和考勤考核 五、工作程序 第七节 炉灶领班的工作职责 一、按照分派完成工作任务 二、协助厨师长把好质量关 三、负责员工考勤考核工作 四、受委派代行厨师长职责 五、工作程序 第八节 炉灶厨师的工作职责及工作程序 第九节 烧烤厨师的工作职责及工作程序 第十节 中点部厨师长的工作职责 一、保障做好各种点心小吃 二、根据客情制定领料计划 三、控制成本毛利保质保量 四、负责员工培训技术考核 五、工作程序 第十一节 中点部领班工作职责 一、按照程序完成工作任务 二、协助厨师长把好质量关 三、检查员工仪表仪容卫生 四、负责员工考勤考核工作 五、厨师长不在代行其职责 六、工作程序 第十二节 中点部厨师工作职责及工作程序 第十三节 初加工领班的工作职责 一、按照分派完成工作任务 二、把好原料的数量质量关 三、负责员工考勤考核工作 四、检查员工仪表仪容卫生 五、监督员工按程序进行加工 六、工作程序 第十四节 蔬菜加工员和肉类加工员的工作职责及工作程序 第十五节 涨发加工员的工作职责及工作程序 第三章 厨房管理工作内容 第一节 根据餐饮部的工作安排制定具体实施计划 第二节 制定各工种各部门与厨师的工作程序和行为规范? 第三节 制定本部门阶段性的工作计划 第四节 督促各工种拿出新菜新点提高对同业的竞争力? 第五节 把握市场行情分析菜肴成本和利润 第六节 制定新厨工的培训计划 第七节 安排重要宴会和其他大型餐饮活动 第八节 建立和实行菜肴质量一票否决制 第九节 建立厨房例会制 第十节 建立菜肴质量奖惩责任制 第十一节 建立重要宴会和名贵菜肴制作责任制 第十二节 定期了解经营指标的完成情况 第十三节 适时把握本店菜肴质量之水平 第四章 厨房管理工作要求 第一节 所售菜肴安排得当 第二节 餐前准备条理有序 第三节 开餐出菜忙而不乱 第四节 菜肴成本定位合理 第五节 宽松和谐厨厨舒畅 第五章 总厨师长业务素质 第一节 精心学艺技压群芳 第二节 业务精通不同凡响 第三节 精通本帮旁学他方 第四节 厨厨管理不可懈怠 第五节 善于处理偶然情况 第六节 技高沉稳走菜不慌 第七节 思维敏捷七步出菜 第六章 总厨师长职业道德 第一节 热爱本职终生为业 第二节 诚心团结菜艺纷呈 第三节 技艺发挥共同进步 第四节 勇于承担工作责任 第五节 谦虚谨慎不骄不躁 第六节 尊师爱徒严于律己 第七节 包容百家积极进取 第八节 业务精深忠于职守 第七章 总厨师长日工作概要 第一节 建立和参加厨师的班前点名 第二节 把好原材料进货关 第三节 菜单开列应及时 第四节 及时准确有效地组织货源 第五节 风味菜肴与重要宴会要亲自下厨 第六节 督察各部门的餐前准备工作 第七节 开列定货单及时送达采购部 第八节 认真做好当天工作小结 第八章 菜单开列 第一节 菜单要求 一、菜肴风味的显示 二、菜肴规格的显示 三、菜肴品种的显示 四、菜肴价格的显示 五、菜肴上席顺序的显示 六、菜肴食用价值的显示 七、菜肴营养价值的显示 八、菜肴风格的显示 第二节 菜单的种类 一、早餐菜单 二、午餐菜单 三、晚餐菜单 四、零点式菜单 五、宴会菜单 六、团队包饭菜单 七、自助餐菜单 八、冷餐会菜单 九、餐后甜品单 十、送餐式菜单 第三节 宴会菜肴的组织与构成 一、冷菜特有的观赏作用 二、冷菜所固有的食用价值 三、热菜所固有的食用价值 四、汤菜所固有的食用价值 五、面点小吃所固有

<<怎样当厨师长>>

的食用价值? 六、甜品所固有的食用价值

<<怎样当厨师长>>

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>