

<<厨政管理基础>>

图书基本信息

书名：<<厨政管理基础>>

13位ISBN编号：9787561427040

10位ISBN编号：7561427042

出版时间：2003-12

出版时间：第1版 (2003年1月1日)

作者：袁新宇

页数：323

字数：262000

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>

<<厨政管理基础>>

内容概要

20世纪90年代中期以来，随着人民生活水平的提高，餐饮业迅猛发展，社会对烹饪人才的需求日趋旺盛。

各式烹饪培训班的出现犹如雨后春笋，烹饪学历教育也得到了长足发展。

但是，综观整个烹饪教材外，结合各地菜系特色的更具体、更专业的烹饪教育的出版尚属空白。

为此，在川菜发展史上具有重要地位且对烹饪理论、文化特别有研究的新川菜企业成都巴国布衣餐饮发展有限公司及其属下的四川巴国布衣烹饪技术学院组织编写了这套巴国布衣中式烹饪（川菜）大中专教材。

作者编写的总体要求有三点：一是理论上的完整性，即要求在理论上要全面、系统、能自圆其说；二是可操作的实用性，即要求不要在理论上要全面、系统，能自圆其说；三是可操作的实用性，即要求不要在理论上钻牛角尖，而更注重用直白、通俗的语言，阐明理论和操作的时代性，即要通过这套教材反映当前烹饪特别是川菜烹饪的新理念、新技术、新工艺、新设备、新材料、新味型，突出职业教育与时俱进的特色。

<<厨政管理基础>>

书籍目录

第一章 餐厅经营的生产中心：厨房 第一节 中餐厨政管理现状 第二节 中餐厨政管理的发展趋势 第三节 厨政管理的基本职能 第四节 中餐厨房的运作特点 第五节 中餐厨房运作的基本要素 第六节 厨政管理者及其任务第二章 厨房组织结构 第一节 厨房组织 第二节 厨房的组织原则 第三节 中餐厨房各岗位任职资格和工作职责 第四节 组建优秀的技术团队的途径第三章 厨房生产运作流程与岗位作业标准管理 第一节 厨房整体工作运作 第二节 厨房岗位作业流程与标准第四章 厨房产品品质和厨房生产效率管理 第一节 厨房产品的品质特征 第二节 影响厨房产品品质的因素 第三节 厨房产品品质控制的基本要求 第四节 厨房产品品质控制的方法 第五节 厨房生产效率管理第五章 厨房原材料管理 第一节 厨房原材料验收 第二节 厨房原材料的贮藏与管理 第三节 厨房原料的领用 第四节 加强采购环节管理第六章 厨房生产成本管理 第一节 厨房成本管理的重要作用 第二节 威望产品成本构成的特点 第三节 厨房产品原材料成本的计算方法 第四节 厨房作业流程中的成本控制第七章 厨房生产卫生与安全管理.....第八章 厨房产品的销售管理第九章 厨房设备工具管理第十章 建立厨房一流生产线的关键第十一章 餐饮业职业道德规范第十二章 菜单设计

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>