

<<餐厅厨房管理细节>>

图书基本信息

书名：<<餐厅厨房管理细节>>

13位ISBN编号：9787802181076

10位ISBN编号：7802181070

出版时间：2006-4

出版时间：中国宇航出版社

作者：朱永松

页数：205

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>

<<餐厅厨房管理细节>>

内容概要

《餐厅厨房管理细节》是北京金厨世纪饮食文化传播中心的主创人员，根据目前餐饮市场的需要及众多一线管理人员的需求，而推出的一本专门讲解和阐述餐饮厨房操作规范与管理的书，不仅能使更多的餐饮管理人员及厨师长了解和掌握厨房细节管理的知识和技巧，也为广大从事餐饮业的管理者提供了直接的帮助和参考，具有一定的实用性、借鉴性和前瞻性。

<<餐厅厨房管理细节>>

书籍目录

第一章 厨房出品管理第一节 厨房出品质量的内涵一、厨房出品质量细分 / 2 (一)厨房出品质量 (二)菜肴质量内涵分析 (三)影响厨房出品质量的因素 (四)厨房出品质量的控制方法二、厨房出品质量的控制途径 / 3三、厨房菜品的生产流程及控制 / 5 (一)原料加工 (二)砧板配份 (三)炉灶烹调 (四)冷菜、点心第二节 厨房出品的标准化管理一、厨房标准菜谱的概念 / 6二、厨房标准菜谱的设计 / 9 (一)标准菜谱的设计原则 (二)标准菜谱的设计内容三、厨房标准菜谱编制程序 / 11第三节 厨房出品规范管理及细节一、厨房菜品的日常细化管理 / 12 (一)厨房菜品的规范管理 (二)厨房不合格菜品管理表 (三)厨房菜品退菜管理表 (四)厨房菜品过失赔偿管理细节二、厨房菜品设计组合原则 / 15 (一)切忌菜式与餐厅风格不符 (二)深思熟虑决定菜式品种 (三)打造招牌菜, 确定经营优势 (四)反常规设计, 与众不同三、厨房特色菜品的制嫩环节 / 19 (一)原料选购 (二)前期加工 (三)切配处理 (四)挂糊、上浆 (五)火候掌握恰当 (六)投料顺序 (七)其他制嫩方法第四节 厨房出品的创新管理一、厨师长要率先念好“创新经” / 22二、菜肴创新来自于细节 / 22三、厨房菜品创新五原则 / 23 (一)菜肴名副其实并赋有新意, 还要有文化内涵 (二)菜肴的原料应体现新、奇、特 (三)主辅料的巧妙组合 (四)刀法的充分利用 (五)烹调方法的多种利用及工具的正确运用四、厨房菜品创新十二策略 / 24 (一)逛逛市场, 就来新菜 (二)随着季节变化菜品 (三)读图书报刊改良他家菜肴 (四)原料巧搭配做出创新菜 (五)知道怎么吃才懂得如何做 (六)改良农家乡土菜 (七)每一次出差都有新发现 (八)多种调料一起配, 创造新口味 (九)讨论出来的创新菜 (十)本土菜+外地菜: 创新菜 (十一)粗料细作是创新, 西式调料出新品 (十二)用本地料改良外地菜第二章 厨房原料的管理第一节 原料采购验收的细节管理一、采购方式灵活多变 / 28 (一)原料采购要科学管理 (二)采取灵活多样的采购方式 (三)特殊原料要进行限价采购 (四)保证原料质量, 灵活进货, 减少存货二、原料的采购管理 / 29 (一)原料采购的索证制度 (二)原料质量控制环节 (三)原料价格控制方法 (四)采购数量控制方法三、原料的进货验收管理 / 32 (一)原料验收项目 (二)原料验收岗位的细节要求第二节 原料出入库环节的管理一、库房管理制度及要求 / 34 (一)库房管理的基本制度 (二)物资及食品原料的领用制度 (三)仓库保管员的岗位要求二、食品原料的入库管理 / 35 (一)干货原料的储藏管理 (二)冷藏冷冻原料的管理 (三)原料的盘存管理三、食品原料的出库管理 / 37 (一)厨房原料申领管理 (二)库房发料管理 第三节 厨房原料加工环节的管理一、厨房原料的出净规格 / 39 (一)部分水产品类原料的净料率参考 (二)部分禽类原料的净料率参考 (三)部分蔬菜类原料的净料率参考 (四)部分干货类原料的净料率参考二、原料的综合运用管理 / 44 (一)粗料细做价更高 (二)大厨手下无废料 (三)下脚料出美味的实例第三章 厨房成本控制第一节 厨房成本的特点及构成一、厨房成本的特点 / 48二、厨房成本的构成 / 48 (一)广义的厨房生产成本 (二)狭义的厨房生产成本第二节 厨房菜品的成本核算一、主配料的成本核算 / 52 (一)净料率 (二)净料成本的核算二、调味品的成本核算 / 56 (一)单件产品调味品成本的核算 (二)批量产品平均调味品成本的核算三、食品原料耗用的核算 / 57 (一)月末食品成本核算 (二)食品成本月报 (三)逐日成本核算和成本日报第三节 厨房成本控制环节一、成本控制方法及程序 / 62 (一)厨房成本控制方法 (二)厨房成本控制程序二、厨房成本的餐中控制要点 / 63 (一)初加工——原料净料率控制 (二)细加工——即原料出成率控制 (三)配份——即菜品用量控制 (四)烹调(打荷)——即佐助料、调味料的成本控制三、厨房成本的餐前餐后控制 / 67 (一)目标食品成本的确定 (二)厨房标准成本的计算 (三)厨房成本分析第四节 厨房成本控制策略一、厨师长的成本控制对策 / 72 (一)对策一: 严格要求, 奖惩分明 (二)对策二: 给厨师长配副手 (三)对策三: 看准天时地利, 做好成本预测 (四)对策四: 培训+督导+奖罚 (五)对策五: 和楼面沟通很重要二、中心厨房的成本控制优势 / 74 (一)充分利用材料更节省 (二)专人定岗, 配送更合理 (三)控制源头, 管理更省心 (四)寻求标准, 质量更统一三、厨房降低成本五道关 / 75四、厨房餐具损耗的控制 / 76 (一)餐具损耗的原因 (二)减少餐具损耗的措施 (三)餐具破损的环节管理 (四)餐具保管规则第四章 厨房人员的细节管理第一节 厨房人员的组织结构及流程一、厨房人员的组织结构 / 80二、厨房岗位工作流程 / 82第二节 厨房岗位落实及细节要求一、厨师长岗位细节要求 / 83二、冷荤岗位厨师细节要求 / 93三、面点岗位厨师细节要求 / 103四、打荷岗位厨师细节要求 / 109五、砧板岗位厨师细节要求 / 115六、站灶岗位厨师细节要求 / 121七、蒸车岗位厨师细节要求 / 122八、初加工岗位厨师细节要求 / 127九、炸锅岗位厨

<<餐厅厨房管理细节>>

师细节要求 / 134十、鲍翅岗位厨师细节要求 / 143第三节 厨房管理及考核制度一、厨房的基本管理模式 / 148 (一)厨房管理基本模式 (二)厨房的一般规章制度二、厨房的细节管理制度 / 148 (一)菜肴出品大厨的责任制度 (二)厨师长的日常工作考核制度 (三)厨房违规、违章事故的处罚制度 (四)厨房钥匙管理制度 (五)厨房设备报修管理规定三、厨房人员的评估考核 / 152 (一)厨房员工评估考核细则 (二)厨房员工每月考核详细内容 (三)厨房员工评估项目及内容 (四)厨房员工评估的作用四、厨房员工的激励措施 / 154 (一)厨房员工的需求细分 (二)厨房员工的激励技巧第五章 厨房安全卫生规范管理第一节 厨房安全卫生的重要性一、厨房安全的重要性 / 158 (一)厨房安全是餐饮经营的前提 (二)厨房安全是企业效益的保证 (三)厨房安全是厨师利益的根本体现二、厨房卫生的重要性 / 159 (一)厨房卫生是保证顾客消费安全的重要条件 (二)厨房卫生是创造餐饮声誉的基本前提 (三)厨房卫生决定餐饮企业经营的成败 (四)厨房卫生影响着员工的工作环境第二节 厨房安全卫生规范管理一、厨房安全管理规范 / 160 (一)厨房安全管理环节 (二)厨房安全管理规定 (三)厨房防火管理细节 (四)厨房防火检查细则二、厨房卫生管理规范 / 161 (一)厨房卫生管理环节 (二)厨房卫生检查细则 (三)厨房卫生管理规范 (四)厨房卫生检查制度第三节 厨房人员的安全卫生管理一、厨房人员的安全管理规范 / 166 (一)预防割伤的注意事项 (二)预防烫伤的注意事项 (三)预防烧伤的注意事项 (四)预防机器设备伤害的注意事项 (五)预防跌伤的注意事项 (六)预防扭伤的注意事项二、厨房人员的卫生管理细节 / 167 (一)厨房人员的卫生标准 (二)厨房人员的卫生知识培训 (三)厨房人员的健康检查制度 (四)各岗位人员的卫生细节要求第四节 厨房区域卫生细节规范一、厨房面点间的卫生细节 / 171二、厨房操作间的卫生细节 / 173三、厨房冷菜间的卫生细节 / 178第五节 厨房卫生的操作细节规范一、厨房部消毒操作规程 / 181 (一)厨房准备工作 (二)厨房人员的消毒 (三)厨房刀具消毒 (三)厨房砧板消毒 (四)厨房环境消毒二、厨房设备与餐具卫生的操作规范 / 182 (一)厨房设备设施卫生操作规范 (二)厨房餐具的消毒与存放 (三)餐具清洗流程 (四)餐具洗涤剂的管理第六章 厨房与前厅的配合第一节 厨房的日常沟通部门一、与前厅部门沟通 / 188二、与宴会部门沟通 / 188三、与采购部门沟通 / 188四、与后勤部门沟通 / 189五、与工程部门沟通 / 189第二节 厨房与前厅的沟通一、正确协调前厅与后厨的关系 / 190 (一)前厅和后厨之间矛盾产生的因素 (二)前厅和后厨的矛盾协调和沟通二、餐厅点菜部、传菜部的重要作用 / 191 (一)餐厅点菜部的职能 (二)餐厅传菜部的作用三、厨房与前厅的沟通细节 / 192 (一)建立菜品反馈意见表 (二)退菜要重罚 (三)每餐都有份沽清单 (四)碰头会一天开三次 (五)服务员要“懂菜”附录一 餐厅美食节的策划与实施 / 195附录二 厨房帮派管理五对策 / 200附录三 厨房人员的工资分配管理 / 202

<<餐厅厨房管理细节>>

章节摘录

书摘四、厨房菜品创新十二策略 (一)逛逛市场,就来新菜 创新,第一件事就是到市场上去看一看,从原调料方面入手,不断花样翻新的原调料市场也就成了创新菜肴的挖掘地。

(二)随着季节变化菜品 比如夏天马上来临了,就可以开始研制一些比较适合于夏天食用的菜品,如冰镇菜、清凉小菜。

只要是能抓住季节的变化,并能掌握好在这个季节人们的饮食需要,就可以制作出多种吸引客人的菜肴品种。

另外,除了制作新菜肴,一些小的装饰物也会起到吸引客人的目的,比如冰镇菜用一些小冰雕饰物装饰,这样不但造型优美,还渲染了气氛,自然也就得到更多客人的喜爱。

(三)读图书报刊改良他家菜肴 很多创新菜都是根据书刊上刊登的菜肴改良而来,只是在改良菜肴时要突出一个特点:添加当地的原料,做出自己的特色。

其实改良别人的好菜是一件非常有意思的事,发挥空间会更大,思路也会特别广,效果也就更加明显。

(四)原料巧搭配做出创新菜 原料搭配的创新是创新菜品的一个法宝,用这种方法搞创新时发挥的空间特别大。

如制作“小炒皇”时,把马蹄、鳕鱼肉、银杏配合在一起烹调,口味不错,虽然很多客人在看到这道菜时都有“脸”熟的感觉,但一看原料和以前不同了,还是愿意点一份尝尝。

(五)知道怎么吃才懂得如何做 创新菜品首先要求厨师要有扎实的功底,既要有理论知识又要有操作经验,要了解原料的特性,还要了解其基本的食用方法。

比如烟笋,因为它外形干瘪,过去厨师在制作时一般采用炒肉或干煸的方法。

但在深入了解了烟笋的特性后,会发现它比较耐煮,长时间烹制才可入味,而且烟笋含有大量粗纤维、低脂肪,符合现代人的饮食要求,可以采用“水煮鱼”的烹调方式来制作,充分发挥烟笋的特性,吃起来不仅保持了其原有的筋道,而且汤色发白,成为一款营养价值很高的招牌菜。

<<餐厅厨房管理细节>>

编辑推荐

《餐厅厨房管理细节》：餐饮厨房细节管理的好坏，是决定一个酒店餐饮兴衰的重要内容。作为餐饮企业的经营者，你可以不懂烹饪，但《餐厅厨房管理细节》所讲述的内容你却不能不知道。

<<餐厅厨房管理细节>>

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>