



国家级职业教育规划教材
人力资源和社会保障部职业能力建设司推荐
全国中等职业技术学校烹饪专业教材

厨房

(第四版)

管理知识

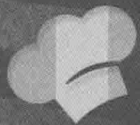
CHUFANG GUANLIZHISHI

人力资源和社会保障部教材办公室组织编写

GUOJIA ZHIYE JIAOYU GUIHUA JIAOCAI
RENLI ZIYUAN HE SHEHUI BAOZHANGBU ZHIYE NENGLI JIANSHEJI TUIJIAN
QUANGUO ZHONGDENG ZHIYE JISHU XUEXIAO PENGREN ZHUANYE JIAOCAI



中国劳动社会保障出版社



国家级职业教育规划教材
人力资源和社会保障部职业能力建设司推荐
全国中等职业技术学校烹饪专业教材

厨房 管理知识 (第四版)

CHUFANG GUANLIZHISHI

赵子余 主编



中国劳动社会保障出版社

简介

本教材为全国中等职业技术学校烹饪专业国家级规划教材，由人力资源和社会保障部教材办公室组织编写。

本教材共分为十章，分别介绍了厨房组织管理、厨房人力资源管理、厨房设计布局、厨房设备与设备管理、厨房生产管理、厨房产品质量管理、厨房食品原料管理、厨房卫生管理、厨房安全管理等厨房管理知识。教材在每章后安排了“思考与练习”，帮助学生巩固所学内容，加深对理论知识的理解。

本教材由赵子余编写，李茂华审稿。

图书在版编目(CIP)数据

厨房管理知识/赵子余主编. —4版. —北京:中国劳动社会保障出版社, 2015
全国中等职业技术学校烹饪专业教材

ISBN 978-7-5167-1655-7

I. ①厨… II. ①赵… III. ①厨房-管理-中等专业学校-教材 IV. ①TS972.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2015)第 083785 号

中国劳动社会保障出版社出版发行

(北京市惠新东街 1 号 邮政编码: 100029)

中青印刷厂印刷装订 新华书店经销

787 毫米×1092 毫米 16 开本 14 印张 256 千字

2015 年 6 月第 4 版 2015 年 6 月第 1 次印刷

定价: 26.00 元

读者服务部电话: (010) 64929211/64921644/84643933

发行部电话: (010) 64961894

出版社网址: <http://www.class.com.cn>

版权专有 侵权必究

如有印装差错, 请与本社联系调换: (010) 80497374

我社将与版权执法机关配合, 大力打击盗印、销售和使用盗版图书活动, 敬请广大读者协助举报, 经查实将给予举报者奖励。

举报电话: (010) 64954652

前言

全国中等职业技术学校烹饪专业教材出版至今已有十五年，其间，根据行业的发展以及职业学校教学需求的变化，我们先后对教材进行了两次修订和增补，使得教材内容不断更新，体系逐步完善。

在新一轮教材修订工作中，我们收集了餐饮企业对技能型人才的具体要求及学校对教材使用的反馈意见，并组织一线骨干教师和行业专家进行充分研讨，确定重点做好以下几方面工作：

第一，更新教材内容。对上一版教材中的部分内容进行了调整、补充和更新，体现当今餐饮行业发展的新标准、新技术、新设备和新方法。为加强学生职业素质的培养，本版教材更加强调食品安全和卫生法律法规以及厨房安全操作规范，同时增加了饮食文化、食疗保健等内容。

第二，加大技能训练比重。技能课教材更新和增加了大量的操作案例，工艺过程讲解更加详细，方便教师开展一体化教学。

第三，改进教材的表现形式。增加了图、表的运用、彩色插页以及四色印刷教材的数量，使烹饪原料的识别、工艺过程的描述、设备工具的使用等更加直观生动。

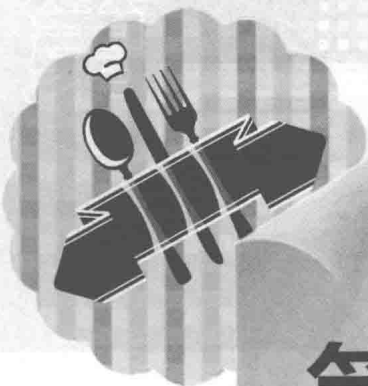
第四，加强教材立体化资源建设。同步修订了配套习题册；补充开发了与教材配套的电子课件，可登录 www.class.com.cn 在相应的书目下载。

本套教材的修订工作得到了北京、江苏、浙江、山东、河南、广东、四川等省、市人力资源和社会保障厅（局）及有关学校的大力支持，教材的编审人员做了大量的工作，在此，我们表示诚挚的谢意！

目录

第一章 厨房管理概述	1
第一节 厨房生产运作特点	3
第二节 厨房生产要求	8
第三节 厨房管理任务	10
第二章 厨房组织管理	13
第一节 厨房组织结构设置	15
第二节 厨房岗位职责	19
第三节 厨房的联系沟通	30
第三章 厨房人力资源管理	33
第一节 厨房人员配备	35
第二节 厨房人员招聘与培训	40
第三节 厨房员工评估与激励	45
第四章 厨房设计布局	59
第一节 厨房设计布局的意义与原则	61
第二节 厨房整体环境设计	64
第三节 厨房操作间设计布局	71
第五章 厨房设备与设备管理	87
第一节 厨房设备选择原则	89
第二节 厨房加工、冷冻、冷藏设备	92
第三节 厨房加热设备	98
第四节 厨房设备管理	104

第六章 厨房生产管理	111
第一节 原料加工管理	113
第二节 菜肴配份、烹调与开餐管理	119
第三节 冷菜、点心生产管理	129
第四节 标准食谱管理	132
第七章 厨房产品质量管理	139
第一节 厨房产品质量的概念	141
第二节 影响厨房产品质量因素分析	148
第三节 厨房产品质量控制方法	151
第八章 厨房食品原料管理	159
第一节 食品原料采购管理	161
第二节 食品原料进货验收管理	171
第三节 食品原料储藏与领发控制	176
第九章 厨房卫生管理	183
第一节 厨房卫生的重要性	185
第二节 厨房卫生规范	187
第三节 厨房卫生管理	195
第四节 食物中毒与预防	199
第十章 厨房安全管理	203
第一节 厨房安全的意义	205
第二节 厨房安全管理规范	207
第三节 厨房事故发生与预防	213

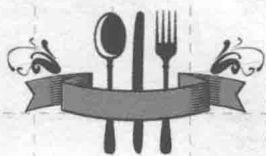


第一章

厨房管理概述

学习目标

1. 了解厨房生产运作的特点
2. 了解厨房的生产要求
3. 明确厨房的管理任务
4. 熟悉餐饮企业规定的各项任务指标



厨房是从事菜肴、点心等食物产品加工、生产、制作的场所，是宾馆、饭店唯一从购入原料，经过工作人员的技术处理、艺术加工，进而通过餐厅向宾客提供色、香、味、形等感官性状达到一定要求的产品的部门。现代厨房以先进的手段和方法，对厨房生产过程和质量控制方式、方法进行调整、完善，以提供能满足当今餐饮消费者需要的质量稳定、可靠的各类产品，并在此基础上做到资源的充分利用、效率的最大发挥和企业的持久发展。

第一节

厨房生产运作特点

厨房生产,即厨房员工运用技术和艺术创造力按照一定规格标准和操作程序,对各类烹饪原料进行有计划、有秩序、有目的的劳动。厨房,由于在饭店所处的特殊环境、位置和独特的生产运作方式,具有明显有别于餐厅服务和其他工业生产的特点。

一、生产量的不确定性

不论从事何种产品生产,首先应该明确该项产品的生产数量,这样才可以做到有的放矢和有计划生产,对生产和成品质量的把握才能做到心中有数。厨房生产当然也需要明确品种、数量,以指导、安排生产,但实际上很难找到一个确定的量。这主要是受以下因素的影响:

1. 厨房生产需求的不确定

厨房生产的需求,主要取决于客情。客情对于厨房生产及餐厅服务销售来说是一个难以确定和把握的变量。客情明确,厨房就可以根据宾客的就餐类型做出适当准备,从事有计划的生产。但事实上,厨房掌握的客情,不是不及时,就是不准确。因此,厨房生产需求的变动既不可预料,又难以控制。

2. 季节和原料性质的变化

现代餐饮消费者对菜肴时令性的要求越来越高,因此,对时令性原料,要抢先应市;对快过时的原料,要积极推销。

原料的性质与厨房的生产量大多有着直接关系。原料新鲜,质地鲜嫩,加工相对简单,厨房生产就快捷;相反,原料坚硬老陈,或需干货涨发、反复处理,厨房的工

作量便会增大。

3. 出菜节奏的影响

出菜节奏,是指上菜的速度、菜与菜之间出品的时间间隙。自助餐在客人用餐前菜肴已烹制完毕(中途视情况再行添补),宴会则须在客人进餐中循序渐进地烹制出品。宴会致辞多、祝酒多、礼仪多,出菜要求缓慢;客人抢时间,要赶路,则要求上菜快捷。这些都会对厨房的切配及烹制岗位一定时间内的工作量产生影响。

二、生产活动时间上的间歇性

节假日餐厅高朋满座的时候,也正是厨房内最忙的时间,而其他时候,有可能餐厅冷落,厨房清静。厨房生产一年之中、一月之中、一周之中、一日之中几经“高峰”,使得厨房生产节奏时紧时慢,呈现出明显的间歇性。

三、生产制作的手工性

厨房生产,既是厨师技术性的操作过程,又是烹饪艺术构思及创作的过程。人们在对菜肴、点心进行品尝、享用的同时,也是鉴赏、认可厨师手工创作的食用艺术品的过程。

1. 生产形式以手工为主

厨房机器设备目前难以全面配套,同时也很难适应大多数厨房的生产现状。主要有以下原因:

(1) 厨房菜点品种繁多。如中餐、西餐、零点、宴会、大菜、小食、甜品、点心等。一家饭店供应的品种少则逾百,多则近千。

(2) 产品规格各异。大如整只乳猪,小若精美船点,规格千差万别。

(3) 生产批量小。散客零点,单桌宴会,少配勤烹,既是保证产品质量的需要,又是满足客人零散消费所必需的。

(4) 技术要求复杂。菜品有的明火急烹,立等可取;有的则需腌煎熏烤,反复制作,方可成菜。因此,以手工制作为主仍是厨房加工生产的主要形式。

2. 产品质量差异较大

由于生产人员的体力不同,认识、审美水平不一致,考虑问题的方式、深度、角度不一样,必然出现厨房生产成品的方法、质量和结果的多样化,主要原因有以下两方面:

(1) 厨房生产人员接受教育的渠道不同、受教育的程度不同,其技术熟练程度、加工烹调方法和对成熟度的把握就会不一致。



(2) 厨师的理解能力、审美角度和价值取向不一致,则对同一种菜点会采用不同用料和配比,选择不同形态和大小,采取不同装盘和点缀。

3. 劳动强度相对较大

厨房生产人员的劳动强度相对饭店的其他岗位,明显较大。随着厨房生产机械化、社会化的不断普及,厨师的劳动强度逐步降低。然而,目前厨房繁重的体力劳动还无法被取代,这主要表现在以下两方面:

(1) 工具、用具。如铁锅、汤桶、油盆、厨刀等一般都比较笨重。

(2) 厨师长时间借助于器械加工原料、制作菜肴,或切、或炒、或端、或倒,无不需要消耗较多体力。

四、生产工艺的合作性

厨房大多分工明确,岗位固定。因此,菜肴的加工、配份、烹调,就要由不同岗位人员分工协作、共同完成。例如热菜、烧烤、卤水、冷菜以及点心的加工、制作等,需要加工、熟制、装盘等不同岗位轮番、协同作业才能完成。此外,菜肴、点心的原料、调料等的购买和供给,还得依靠饭店采购部门、仓库协助提供;厨房生产成品,也得借助服务人员传送和销售。因此,厨房产品质量的整齐划一、完善稳定,还有赖于全体员工责任心的加强以及技术水平的全面提高。

五、厨房产品的特殊性

厨房不仅为宾客提供直接享用的食品,同时其产品还具有与餐饮服务相配合、相依存,与饭店餐饮规模、档次相适应的特殊要求。

1. 提供给宾客享用的是食品性商品

厨房产品作为食品,应该符合《中华人民共和国食品安全法》规定,无毒、无害,符合应有的营养卫生要求,具有相应的色、香、味等感官性状。同时,厨房产品是餐厅服务员服务的载体,其价值的实现离不开餐厅服务员积极有效的销售服务。因此,食品质量的优劣,不仅关系到就餐客人对餐饮服务的满意程度,而且还直接影响到宾客的身心健康。

2. 产品规格各异,生产批量小

厨房产品因就餐客人需要而定,是根据客人所预订的数量进行生产的。同批就餐客人的人数和进食数量决定了厨房生产单位产品的生产量。因此,厨房产品往往表现为个别的、零星的、时断时续的、规格不一的生产作业方式。

3. 产品销售的即时性

厨房产品,无论菜肴(特殊质感要求的冷菜除外)还是点心,一经烹制完成,其

质量效果便随着时间的延长而降低。质量降低的表现有菜点色、香、味、形、声、温等给消费者的视觉、嗅觉、味觉、触觉、听觉等感觉鉴赏效果变差及菜点内部营养成分的损失和破坏。因此,厨房生产应与服务密切沟通、配合,保证产品在第一时间被消费。

4. 产品质量的一次性

厨房产品加工往往集生产、质检于一体,尤其在营运高峰期。厨房产品一旦离开生产厨房,便直接呈现于客人面前,因质量、卫生欠佳等因素被消费者拒绝,几乎没有返工整修的余地。因此又称厨房产品为“一次性质量产品”。

5. 产品质量的多元性

厨房产品的质量,不仅取决于生产该产品的厨师的技艺和菜点原料本身,而且还受服务销售、就餐环境以及就餐宾客等诸多因素的影响。因此,厨房产品质量具有不同于其他商品的多元性特点。

六、成本构成的复杂性

厨房生产所使用的原料(主料和配料)、调料,构成了生产产品的主体成本。原料由毛料到净料,其出净率、涨发率的高低和生产达标情况变化多,难以控制。具体到每个菜点,其物耗、能耗、人力消耗等也难以计算和统计。烹饪用原料、调料的采购、验收、储存、领用及其加工制作,众多环节的循环往复,保障了厨房生产得以正常进行。厨房生产成本既受上述诸多环节影响,同时还随原料季节性价格变化而变动。厨房生产人员技术水平、主人翁精神以及生产管理的力度、厨房生产产品的控制手段等,都可能导致厨房成本的波动。

七、工作环境的艰苦性

厨房的位置大多在饭店主体建筑的底层、地下层或景观区的背面,远离采光好、风景美的建筑物正面。有的厨房作业间甚至位于建筑物的“半开放”地带(一半露天,一半在整体建筑物内)。特殊的工作环境,常常使员工产生压抑、烦躁和不安的心理,对其情绪产生不利影响。厨房人员接触的大多是冷冰冰的食品原料和“冷寂热极”的设备用具,使厨房人员丧失了很多与社会交流的机会。厨师的社交、沟通才能,因缺乏锻炼而受到不同程度的影响。厨师的劳动表现、工作业绩,也常常因此被埋没或无法及时得到肯定。

由于生产的需要和操作的复杂性,导致厨师工作条件比较艰苦,还表现在以下几方面:

(1) 烹饪厨房高温湿热,厨师容易产生疲劳感,食品原料及成品难以存放和保质。



(2) 加工厨房及冷库低温潮湿，使生产变得束手束脚，卫生工作繁杂而艰巨。

(3) 噪声、气味的污染，妨碍了厨师的判断和操作效果。

(4) 厨房日常使用的电、气、火、油、刀等，在生产过程中都有可能成为事故的隐患，从而增加了生产的危险性。

八、信息反馈的滞后性

厨房产品比其他产品更需要具有针对性，道理很简单，即“适口者珍”。事实上，厨房非常需要关注、搜集产品质量信息，信息反馈及时、准确，有利于采取相应措施，调整产品设计，改进产品标准，从而可以争取更多的回头客。如果厨房无法及时获得产品质量信息，不知道客人的反映和评价，就无法采取整改、完善措施，也就有可能使菜单的制定、菜肴的生产与客人的需求越来越脱节，越来越背离。

1. 产品质量信息不能及时得到反馈

厨房从生产到消费，中间还有备餐、跑菜和服务销售几个环节，厨房人员很少与顾客直接接触。因此，顾客对厨房产品质量即使有些意见和想法，也很难及时反馈、传达到相应的岗位和具体生产、管理人员那里。尽管有些产品质量问题可以反馈到饭店领导层，可这些只能供领导用于考核员工，并不能及时反馈给厨房生产、管理人员。

2. 产品质量信息不能直接得到反馈

宾客在餐厅用餐完毕，很少就菜点质量直接发表意见，其原因有以下几点：

(1) 由于餐厅气氛、服务质量尚好，菜点质量有些欠缺也迁就了。

(2) 客人就餐时间有限，不愿因花费时间提意见。

(3) 不少客人存有因为菜肴质量而较真是有失身份的心理。

美国通用电气公司做过一项研究，发现一位满意的顾客最多只会告诉 3 个人，而一位不满意的顾客则平均会告诉 11 个人。就餐客人把对厨房产品质量的意见带出餐厅、饭店，其影响往往具有“乘数效应”。一旦不满意的舆论经口耳相传的方式形成，即使饭店花数倍的广告费也难以扭转销售颓势。



第二 节

厨房生产要求

为了使厨房工作井然有序，产品符合规格标准，饭店厨房应该在组织机构、组织生产、工作条件及生产标准等方面达到以下要求。

一、设置科学的组织机构

现代厨房规模大，分工细致，强调工作的分工协作和协调配合，因此，厨房的生产和管理必须通过一定的组织形式来实现。厨房的组织机构关系到生产方式和完成生产任务的能力，影响到工作的效率、产品的质量、信息的沟通和职责的履行。设置合理的厨房组织机构，保证厨房所有工作和任务都得以落实，明确厨房各岗位、各工作的职能，确定员工的岗位和职责，明确各部门的生产范围及其协调关系，才有利于厨房实施管理，有序开展工作。

二、制定明确的生产规范

生产规范即厨房选择原料、加工切割、烹调出品等各项程序的规格标准和要求。制定和执行各项生产规范，可以约束员工的自发行动，统一加工生产和产品的规范标准，从而减弱厨房生产因人而异产生差别的弊端。

1. 规范操作程序

同一项工作，同一种产品，不同操作程序，可产生不同的行为结果，形成不同的形状、质量。因此，同一厨房的工作和烹饪生产必须制定规范的操作程序，以创造目标统一的条件。这些程序包括以下两项：



(1) 业务运作管理程序。业务运作管理程序包括客情通知和接收, 原料申领和申购, 设备、器材的检查和运行, 设备的使用、清洁和保养, 新产品的开发、试制和推广, 菜点售罄通知, 客人退换菜点处理, 以及安全器械的保管和使用等。

(2) 厨房生产操作程序。厨房生产操作程序包括原料的加工和洗涤, 水产、肉类等原料的切割, 干货原料的涨发, 原料活养、保管、上浆和挂糊, 开餐前的准备, 出品, 餐后收尾等。

2. 统一生产工作规格与标准

生产工作规格和标准是对生产工作结果的控制。明确工作规格、标准不仅有利于员工执行, 也有利于消费者对厨房产品的认同。

(1) 厨房生产、作业规格。厨房生产、作业规格包括原料加工、切割规格, 原料浆腌标准, 烹调调味汁兑制标准, 装盘出品规格, 申购原料规格, 果盘制作规格等。

(2) 厨房工作标准。厨房工作标准包括厨房员工行为规范, 物品、原料、成品存放标准, 干货原料涨发标准, 各类出品温度标准, 食品、生产、人员卫生标准等。

三、提供必备的生产条件

厨房要从事正常有序的生产, 必须具备生产原料供给到位和产品及时出售的条件。只有这样, 厨房员工才能专心致志地开展各自的加工、生产工作。

(1) 原料的采供、申领渠道要畅通, 货源要有保障, 各种原料、调料、用具、用品保证不断档, 规格、质量要符合要求。

(2) 厨房的设计布局要尽可能合理, 生产操作和出品流程要通畅便利, 厨房设备和工具品种、规格要齐全, 通风、排水要合理。

(3) 厨房产品的服务销售要与生产紧密衔接, 保证成品能及时、高质量地销售。

四、建立相对稳定的厨师队伍

建立一支高素质、相对稳定的厨师队伍, 对提高厨房工作效率, 保证出品质量有重要的意义。

一方面要培养厨师技术的过硬性。烹饪是一门技艺。厨师劳动是以手工操作为主的技术工作。从原料的鉴别到初加工, 从手工切配到掌握火候、调味, 都有其特定的技术要求和操作难度。作为一名合格的厨师, 要有精细的刀工, 对火候的掌握要适当, 调味要准确适口, 通过过硬的技术赢得顾客, 为企业增加更多的效益。

另一方面要保持技术骨干的稳定性。厨师队伍的稳定, 尤其是厨房各主要岗位技术骨干的相对稳定, 对维持正常的生产秩序, 保证出品质量是十分重要的。

第三节

厨房管理任务

厨房管理，就是将厨房人力、设备、原料等各种资源进行科学利用和整合，提供品质优良且持续稳定的出品，创造最高的工作效率。

一、充分调动员工积极性

运用情感管理，配合经济、法律、行政等各种手段和方式，激发厨房员工的工作热情，充分调动员工的工作积极性，是厨房管理的重要任务。员工积极性调动起来了，工作效率就会得到提高，产品质量就会有保障，对技术精益求精的风尚就可能形成并发扬光大。反之，员工情绪消极，将给厨房生产和管理带来种种隐患，厨房的发展、产品开发和创新就会变得举步维艰。

二、完成各项任务指标

1. 完成饭店规定的营业收入指标

营业收入反映饭店综合收益和总体经营的情况。厨房虽不直接销售产品，但其制作的菜肴是饭店收入的主要组成部分。

2. 实现饭店规定的毛利及净利指标

饭店为积累资金，扩大再生产，提高经济效益，规定厨房产品的毛利及净利指标必须实现。这也是厨房管理的一个重要内容。

3. 达到饭店规定的成本控制指标

在保护消费者利益的前提下，成本控制准确，才能为饭店多创效益。



4. 符合饭店及卫生防疫部门规定的卫生指标

这是对消费者身心健康负责, 保证饭店社会效益, 创造饭店可持续发展条件的重要考核指标。

5. 达到饭店规定的菜点质量指标

质量指标包括出品给客人的感官印象和内在的营养卫生等要素。

6. 完成饭店规定的食品创新、促销活动指标

研究开发菜点新品, 不断推出各种食品促销活动, 既是餐饮业竞争的必需, 又是扩大饭店声誉、创收盈利的重要手段。

三、建立高效的管理系统

厨房管理要为整个厨房设立一个科学、精练、确有成效的生产运转系统。这主要包括人员的配备、组织管理层次的设置、信息的传递、质量的监控、货源的组织与出品销售的协调指导等方面。

四、制定工作规范和产品标准

为了保证厨房的各项工作有章可循, 统一厨房的业务处理程序, 维持一致的加工、制作、出品标准, 厨房管理者必须明确制定并督促执行各项工作规范和产品规格标准。制定厨房生产规格标准的要求有以下几点:

- (1) 管理者与员工一致认可。
- (2) 切实可行。
- (3) 易于衡量和检查。
- (4) 利于贯彻始终。

五、科学设计布局厨房

厨房设计布局科学合理可为节省人力、物力, 从事正常的生产操作带来很大便利, 也为提高、稳定厨房出品质量起到一定的保障作用; 反之, 则不仅增大设备投资, 浪费人力、物力, 而且还为厨房卫生、安全留下事故隐患, 为出品的速度和质量控制带来诸多不便。因此, 厨房管理者应积极参与、不断完善厨房的设计与设备布局, 为员工创造良好的工作环境。

六、制定系统的管理制度

发动厨房员工讨论并制定一些为维护厨房生产秩序所必需的基本制度, 既可以保