

高等职业教育旅游管理类专业系列教材

现代



厨房生产与管理

主 编：邵万宽



东 南 大 学 出 版 社

高等职业教育旅游管理类专业系列教材

现代厨房生产与管理

主 编 邵万宽

参 编 端尧生 张荣春 董在明

陆理民 刘卫民

东南大学出版社

• 南京 •

图书在版编目(CIP)数据

现代厨房生产与管理/邵万宽主编. —南京:东南大学出版社,2008. 10

(高等职业教育旅游管理类专业系列教材)

ISBN 978-7-5641-1428-2

I. 现… II. 邵… III. 厨房—管理—高等学校: 技术学校—教材 IV. TS972.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 160536 号

东南大学出版社出版发行

(南京四牌楼 2 号 邮编: 210096)

出版人: 江 汉

网 址: <http://press.seu.edu.cn>

电子邮件: press@seu.edu.cn

全国各地新华书店经销

印刷

开本: 787 mm×1092 mm 1/16 印张: 15.75 字数: 434 千字

2008 年 10 月第 1 版 2008 年 10 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-5641-1428-2/TS·33

印数: 1—4 000 册 定价: 27.00 元

本社图书若有印装质量问题,请直接与读者服务部联系。电话(传真): 025-83792328

高等职业教育旅游管理类专业 教材编委会名单

顾问委员会(按姓氏笔画排序)

华国梁 沙 润 陈 耀 周武忠 袁 丁
黄震方

丛书编委会(按姓氏笔画排序)

主 任 张新南 陈云川 朱承强

副主任 毛江海 王春玲 叶骁军 刘卫民 邵万宽
杨哲昆 张绍来 杜 雷 周国忠 胡 强
都大明 徐学书 董正秀

秘书长 张丽萍

编 委	丁宗胜	支海成	马洪元	马健鹰	王 兰
	王志民	方法林	卞保武	朱云龙	刘江栋
	朱在勤	任昕竺	汝勇健	朱 晔	吉根宝
	刘晓杰	李广成	李世麟	邵 华	沈 彤
	陈克生	陈苏华	陈启跃	吴肖淮	陈国生
	张建军	李炳义	陈荣剑	杨 涌	杨海清
	杨 敏	杨静达	易 兵	周妙林	周 欣
	周贤君	孟祥忍	柏 杨	钟志慧	洪 涛
	赵 廉	段 颖	唐 丽	曹仲文	黄刚平
	巢来春	崔学琴	梁 盛	梁 赫	韩一武
	彭 景	蔡汉权	端尧生	霍义平	戴 旻

高等职业教育旅游管理类专业教材 编委会会员单位名单

扬州大学旅游烹饪学院
上海旅游高等专科学校
江苏经贸职业技术学院
太原旅游职业学院
浙江旅游职业学院
海南职业技术学院
桂林旅游高等专科学校
青岛酒店管理职业技术学院
无锡商业职业技术学院
扬州职业大学
承德旅游职业学院
无锡城市职业技术学院
应天职业技术学院
江苏农林职业技术学院
常熟理工学院
江苏食品职业技术学院
浙江工商职业技术学院
浙江育英职业技术学院
上海工会职业技术学院
上海思博学院
南京视觉艺术学院
湖南工学院
湖南财经工业职业技术学院
常州轻工职业技术学院
南京化工职业技术学院
成都市财贸职业高级中学
四川省商业服务学校
南昌女子职业学校

南京旅游职业学院
四川烹饪高等专科学校
镇江市高等专科学校
海南经贸职业技术学院
昆明大学
黑龙江旅游职业技术学院
南京铁道职业技术学院
苏州经贸职业技术学院
三亚航空旅游职业学院
无锡市旅游商贸专修学院
金肯职业技术学院
南京工业职业技术学院
江阴职业技术学院
湖南工业科技职工大学
安徽工商职业技术学院
苏州科技学院
登云科技职业学院
新疆职工大学
陕西职业技术学院
海口经济职业技术学院
海口旅游职业学校
长沙环境保护职业技术学院
四川商务职业学院
广东韩山师范学院
吴忠职业技术学院
吉林商业高等专科学校
河北旅游职业学院
安徽城市管理职业学院

出版说明

当前职业教育还处于探索过程中,教材建设“任重而道远”。为了编写出切实符合旅游管理专业发展和市场需要的高质量的教材,我们搭建了一个全国旅游管理类专业建设、课程改革和教材出版的平台,加强旅游管理类各高职院校的广泛合作与交流。在编写过程中,我们始终贯彻高职教育的改革要求,把握旅游管理类专业课程建设的特点,体现现代职业教育新理念,结合各校的精品课程建设,每本书都力求精雕细琢,全方位打造精品教材,力争把该套教材建设成为国家级规划教材。

质量和特色是一本教材的生命。与同类书相比,本套教材力求体现以下特色和优势:

1. 先进性:(1)形式上,尽可能以“立体化教材”模式出版,突破传统的编写方式,针对各学科和课程特点,综合运用“案例导入”、“模块化”和“MBA 任务驱动法”的编写模式,设置各具特色的栏目;(2)内容上,重组、整合原来教材内容,以突出学生的技术应用能力训练与职业素质培养,形成新的教材结构体系。

2. 实用性:突出职业需求和技能为先的特点,加强学生的技术应用能力训练与职业素质培养,切实保证在实际教学过程中的可操作性。

3. 兼容性:既兼顾劳动部门和行业管理部门颁发的职业资格证书或职业技能资格证书的考试要求又高于其要求,努力使教材的内容与其有效衔接。

4. 科学性:所引用标准是最新国家标准或行业标准,所引用的资料、数据准确、可靠,并力求最新;体现学科发展最新成果和旅游业最新发展状况;注重拓展学生思维和视野。

本套丛书聚集了全国最权威的专家队伍和由江苏、四川、山西、浙江、上海、海南、河北、新疆、云南、湖南等省市的近 60 所高职院校最优秀的一线教师。借此机会,我们对参加编写的各位教师、各位审阅专家以及关心本套丛书的广大读者,致以衷心的感谢,希望在以后的工作和学习中为本套丛书提出宝贵的意见和建议。

高等职业教育旅游管理类专业教材编委会

前

言

走进 21 世纪,现代厨房管理已进入一个崭新的历史阶段,传统厨房的面貌已被干净、明亮、整齐、美观的现代化厨房所替代,厨房工作人员的观念也发生了翻天覆地的变化,设计健康、卫生、可口、优质、高效和标准的产品已成为现代厨房管理工作者的工作中心。

本书结合现代餐饮行业的特点,围绕现代厨房的生产与管理进行全面的阐述与探讨,力求体现三个方面的特点:第一,时代性和实用性。本书从现代餐饮经营和厨房管理的需要出发,借鉴了国内外饭店管理的基本理论知识和先进的管理经验,吸纳了一些具有丰富厨房管理经验的专家们的建议,运用现代饭店厨房管理中的新思路、新理念以及现代厨房管理者们必备的知识点,力求做到与国际先进的厨房管理相接轨。第二,先进性和引导性。本书与传统厨房管理教材相比,更加密切关注餐饮市场需求的实际情况,更加强调从业人员的食品卫生安全知识、产品设计与研发、美食促销和与餐厅前台的配合等。第三,现实性和实践性。本书大多作者都具有现代饭店厨房管理的实际经验(有的本身就是饭店的厨师长),多年从事旅游饭店的厨房管理和全国厨师长培训班的授课和研究工作,经常参与餐饮品牌企业的策划、指导与培训,了解当前饭店厨房管理的实际需求,所以,本教材比较贴近当前行业的实际需要。

全书共分十章,详细阐述了现代厨房生产的发展、厨房规划、人员配置、产品设计、原料管理、质量管理、成本控制、设备管理、人员管理、技术培训、菜品研发、美食活动推广以及食品安全卫生等内容。本书既可作为旅游院校、高等职业教育的教学用书,也可作为饭店厨师长们厨房工作的指导用书,还可作为广大从事厨房工作的人员培训进修教材。

本书由邵万宽担任主编,并负责编写大纲和全书的统稿工作,参加编写的有:邵万宽编写第一、三、五、七、九、十章和第六章第一节,端尧生编写第二章第四节、第六章第三~四节和第八章,张荣春编写第二章第一~三节,董在明、陆理民编写第四章,刘卫民编写第六章第二节,最后由邵万宽总纂定稿并编配相关案例。

限于作者的理论水平和实践经验,书中难免有疏漏和不足之处,敬请广大读者不吝指教。

编 者

2008 年 8 月

目 录

第一章 厨房及其生产的演进	001
第一节 现代厨房及其生产	001
一、现代厨房生产的地位	002
二、现代厨房的不同类型	003
三、厨师长的领军角色	004
第二节 现代厨房生产与管理的演变	006
一、现代厨房生产与管理的要求	007
二、现代厨房管理的主要任务	009
三、现代厨房生产方式的演变	011
第三节 现代厨房生产与加工的革新	014
一、厨房生产的革新与发展	015
二、现代厨房加工中心的设计和建立	017
三、现代厨房加工质量控制标准的制定	018
第二章 厨房组织建构与设计布局	020
第一节 厨房组织建构	020
一、厨房组织机构设置	021
二、厨房各部门职能	024
第二节 现代厨房人员配备与建章立制	024
一、厨房生产人员配备	025
二、厨房规章制度建设	027
第三节 厨房设计与布局	028
一、厨房设计布局要求	029
二、厨房整体布局安排	030
三、厨房作业间设计布局	032
四、厨房内部环境设计	035
第四节 厨房其他方面布局	036
一、厨房布局中的“细节”安排	036
二、其他方面的布局	037
第三章 厨房生产运行管理	040
第一节 厨房生产流程管理	040
一、加工阶段管理	041

二、配份阶段管理	042
三、烹调阶段管理	043
四、冷菜、点心的生产管理	044
第二节 厨房产品设计运作	045
一、菜单设计的依据	046
二、经营需求中的菜单制定	048
三、宴会菜单的设计与运用	049
四、营养菜单的设计	052
第三节 标准食谱设计与制定	054
一、标准食谱的应用与效果	055
二、标准食谱的具体内容	056
三、标准食谱的制定与使用	057
第四节 厨房产品设计与研发	058
一、菜品研发的基本原则	059
二、菜点研发的基本程序	062
三、菜点研发的着眼点	063
第四章 厨房食品原料管理	067
第一节 原料采购管理	067
一、原料采购管理及其要求	068
二、原料采购方式和程序	070
三、采购数量与质量控制	073
四、原料采购价格控制	076
第二节 原料验收管理	077
一、根据请购单检查验收	078
二、根据送货发票检查验收	079
三、原料质量的验收	080
四、验收的后续工作	080
第三节 原料储藏管理	082
一、原料储藏管理要求	082
二、原料盘存管理	086
三、原料储藏管理制度	087
第四节 原料发放管理	088
一、发放履行手续	089
二、发放原料登记	090
三、发放时间管理	091
四、发放管理制度	091
第五章 厨房产品质量管理	093
第一节 现代菜品质量设计	093
一、菜品质量的基本要素	094

二、菜品质量的评价标准	095
三、现代企业菜品质量设计要求	097
第二节 厨房生产质量标准	098
一、菜点出品质量特性与构成	099
二、制定明确的质量标准	100
第三节 菜品质量管理控制与落实	102
一、影响厨房生产质量因素	103
二、菜品质量管理控制要求	105
三、产品质量控制过程	106
第四节 菜品质量控制方法	108
一、质量控制的基本方法	109
二、实施有效的质量控制法	111
三、出品质量控制的执行	113
第六章 厨房生产成本控制	116
第一节 厨房成本控制的价值	116
一、直接影响餐饮经营的成败	117
二、可提高餐饮企业竞争力	118
三、引导厨房人员从自身做起	120
四、减少隐性成本的支出	121
第二节 厨房生产成本概述	123
一、厨房生产成本构成	124
二、厨房生产成本类型	125
三、厨房生产成本特点	126
四、厨房成本的信息控制	126
第三节 厨房原材料的成本控制与计算方法	127
一、主、辅料成本控制与计算方法	128
二、调味品成本控制与计算方法	132
第四节 厨房生产过程中的成本控制	134
一、生产计划成本控制	134
二、生产前的成本控制	135
三、生产中的成本控制	137
四、生产后的成本控制	139
第七章 厨房人力资源及其技术管理	141
第一节 厨房人力资源与技术管理概述	141
一、厨房人力资源管理的意义	142
二、厨房技术管理与开发	143
三、厨房人力资源管理目标与绩效考核	145
第二节 员工激励与效率管理	147
一、调动员工工作积极性的激励方式	148

二、影响员工生产效率的因素	150
三、促进员工生产效率提高的措施	152
第三节 厨师长的管理技巧	155
一、严格要求与体现关爱	156
二、严于律己与指导下属	157
三、团队意识与情商管理	159
第四节 厨房员工的技术培训	161
一、厨房员工培训的必要性	162
二、厨房员工培训工作的主要内容	164
三、厨房员工培训工作的基本程序	167
第八章 厨房设备和器具管理	169
第一节 常用厨房设备	169
一、加工设备	170
二、加热设备	172
三、冷藏设备	174
四、排风设备	174
五、清洗设备	175
第二节 厨房设备的选购与使用	175
一、厨房设备的选购	176
二、厨房设备的使用	178
三、厨房设备使用的意义	179
第三节 厨房设备的维护与保养	180
一、建立健全岗位责任制	181
二、严格遵守操作规程	181
三、加强安全操作与警示防范	181
四、建立维护保养制度	181
第四节 厨房餐具使用管理	182
一、登记造册,建立盘点制度	182
二、建立专人值班发放餐具制度	182
三、加强贵重餐具的管理	184
四、养成良好的使用餐具习惯	184
第九章 厨房卫生与安全管理	186
第一节 厨房卫生安全概述	186
一、厨房卫生安全的影响因素	187
二、国家食品卫生法规的建设	190
三、对食品卫生的认识与变化	191
第二节 危害分析关键控制点(HACCP)	194
一、食品安全与 HACCP 管理制度	194
二、HACCP 管理制度的优势	195

三、推动我国食品安全与国际的接轨	197
第三节 厨房卫生质量管理	197
一、厨房环境卫生管理	199
二、厨房生产加工过程中的卫生管理	200
三、厨房工作人员的个人卫生管理	201
四、加强厨房卫生制度建设	201
第四节 厨房安全生产管理	202
一、加强厨房安全管理的必要性	203
二、厨房常见事故的预防	204
三、食物中毒的预防	208
第十章 厨房产品销售管理	211
第一节 厨房产品的推广与促销	211
一、掌握消费者的饮食心理	212
二、利用新产品吸引顾客	213
三、促销活动策划	213
第二节 美食活动的策划	217
一、美食营销活动的策划	217
二、美食节运作与管理	221
三、美食节活动计划内容与安排	223
第三节 节日策划与品牌促销	225
一、风格鲜明的节日活动促销	226
二、节假日产品经营思路	227
三、菜点品牌营造与推广	229
第四节 菜品销售与前后台沟通	231
一、强化服务理念与加强信息沟通	232
二、加强与餐厅前台的协作	233
三、做好与其他部门的沟通	234
四、建立专职点菜师制度	235
参考文献	238

第一章 厨房及其生产的演进

学习目标

- ◎ 了解厨房在饭店企业中的地位
- ◎ 理解厨房生产中厨师长的角色
- ◎ 明确厨房生产管理的基本任务
- ◎ 掌握厨房生产方式的演变与发展过程
- ◎ 充分理解厨房生产标准化的必由之路

本章导读

随着科学技术和生产力的发展,现代厨房生产已从传统的制作模式中走出来,厨房产品的设计也逐步形成了一套完整的产品控制体系。现代厨房管理是一项系统工程,把握厨房管理的地位、管理者的角色以及运作中的科学性将是从事厨房管理的前提。通过本章的学习,可以比较全面地了解现代厨房生产的特点、任务以及有效管理的要求,传统的模糊生产必将被标准化、规范化的现代厨房生产所取代,并逐步向简易化和营养化方向演进,这是新时代烹饪生产与技术进步的体现。

第一节 现代厨房及其生产

引导案例

2008 北京奥运会,作为配套服务重要组成部分的奥运餐饮,其实就是一个规模巨大的派对。运动员的餐饮供应有其全球化的严格标准,一切服从于竞技目标。北京烤鸭、水饺、炒饭成为北京奥运会的招牌美食,全天候供应运动员。据介绍,烤鸭之所以能够入选,不仅仅是由于它的影响力,很重要的一点是它的标准化。如使用电动设备,就可以自动化生产。饺子和炒饭在烹制过程中可以工艺化和标准化,也可以批量地生产。不仅如此,这些食品还可以进行改良。一家著名的烤鸭店,就把招牌的烤鸭改良成“不卷葱、不加酱,连饼皮都像饺子皮大小”。另外,由于欧美人的口味有所不同,调味上应以微辣、微甜、微咸,一切都可以各国运动员的饮食喜好而作调整。

点评: 现代厨房产品的生产已突破传统模糊化生产操作,正向标准化、规范化方向快速发展。

改革开放 30 年来,中国餐饮业发生了翻天覆地的变化。近 10 多年来,全国餐饮业的营

业额每年都以 15% 左右的速度在递增,成为国内消费需求市场中增长幅度最高、发展速度最快的热门行业。而厨房生产也从原有的纯手工操作阶段进入了半手工、半机械化生产阶段。与过去相比,现代厨房设备由于广泛采用了新材料、新能源和新技术,使得厨房在环境卫生、劳动强度、能源灶具、饮食用具等方面都发生了巨大变化。厨房生产管理将向着人性化、科学化、标准化、程序化、规范化方向发展。随着人们饮食观念的不断改变和科学技术的日益发展,厨房进入现代化已成时代潮流和必然趋势,中国餐饮业的发展前景将是辉煌的。

一、现代厨房生产的地位

现代厨房生产管理,就是指厨房管理人员为了实现经营目标,根据经营规律和制度,对厨房各种资源(人员、原材料、能源、资金、设备、时间和程序等)进行科学的、有效的、全面的控制和管理以达到人尽其才、物尽其用的效果。其目的是全力保证菜品的质量,合理有效地控制和降低成本,最大限度地提高营业收入,完成企业的利润预算。

当今社会,人们在饭店管理得失、餐饮竞争强弱中,已不知不觉地把目光投向了厨房这块阵地,从各地区饭店的运作来说,厨房每天进出的都是成本和费用,稍有不慎,就会造成利润的浮动。对于饭店决策者来说,聘请一名合格的厨师长,也就成了工作的重点。厨师长也自然成了饭店的一个中心人物。

厨房是饭店和餐饮企业不可忽视的一个重要部分,企业的发展有赖于厨房的建设与管理。这是因为厨房生产的产品可反映出一家企业的档次和经营管理水平,同时,也关系到企业经营的成败。

1. 厨房是饭店和餐饮企业的重要组成部分

厨房是饭店和餐饮企业不可分割的一部分,企业的发展有赖于厨房的建设与管理。这是因为,厨房生产的餐饮产品可反映出一家饭店的档次、风味特色和经营管理水平,同时也关系到饭店经营的成败。

饭店和餐饮企业提供的产品,一是服务,一是食品。而食品的来源主要就是从厨房这个生产基地制造的,菜品的质量高低、原料的使用状况、成本的控制情况等都与厨房生产有很大的关系,它标示着企业的经营与利润。纯餐饮的企业更依赖着厨房的生产;就综合性的饭店而言,餐饮收入约占饭店总收入的 30%~35%,餐饮经营好的饭店,餐饮收入可占饭店总收入的 40%~45%。餐饮收入与客房收入、商场收入一起,被称为饭店营业收入的三大支柱。由此可见,厨房在饭店经营中占有非常重要的地位。

2. 厨房生产的变化可淡化行业经营的季节性差异

饭店、餐馆的经营一般随季节的变化,形成一定的淡旺季,如节假日、黄金周、春季、秋季相对比较繁忙,各地旅游客人多,婚宴市场火爆,厨房生产满负荷运转。而在相对清淡时节,厨房生产的设施和人员闲置较多。对于淡季,管理者要利用自身的技术力量或请外部力量,适时变化生产的品种,如举办创新菜比赛、安排一些美食节,推出名厨特选菜、每周特色菜,进行美食促销和风味食品展示活动等,以招揽更多的宾客。同时,还可以与其他饭店进行双向交流、交叉举办美食展示活动,以此调动顾客的进食欲望,使淡季的餐厅更加火爆兴旺。

3. 优质的菜品质量能扩大企业的声誉

优质菜品是一个饭店企业的招牌。在餐饮如此竞争激烈的形势下,如一些饭店片面地

追求外部装潢,忽视对内部人员素质、技术设施和产品质量等方面的管理,这就很难在竞争中立足。对于餐饮企业来说,具有特色的风味和质量、清洁优雅的进餐环境、技术过硬的厨师队伍和精打细算的内部管理才能使得企业名声大振、顾客盈门。

一个好的企业只有苦练内功,从自身产品质量上下功夫,才能赢得社会和同行的赞誉。事实证明,有了良好的社会效益,才能有更多的经济效益,因此,要提高饭店的声誉,必须加强餐饮产品的管理。

4. 菜品质量和标准是由厨房生产与管理者的素质所决定的

现代企业管理者都已认识到,好的菜品质量是由好的组织、好的队伍共同结合而形成的。好的组织、好的队伍需要有好的厨房管理者,即厨师长,因此,厨师长是厨房工作的重要人物和核心人物。特别是现代出现的“包厨制”,往往一个承包人或厨师长带一班人,由于每个“组织”的境况不同,其经营效果是各不相同的。对于这种情况来说,一个厨师长就决定了一个企业的命运。

厨师长是厨房的重要角色,但假如有一个好的厨师长,而缺少一支好的人马,那他领导的这支队伍也很难服务到位,其结果也是可以想象的。一个企业,需要一支过硬的技术队伍,但更需要一名德才兼备、技术过硬、具有管理才能的厨房管理者。

二、现代厨房的不同类型

厨房可根据规模、餐别和功能等进行分类,通常有以下几种分类方法。

1. 按厨房的规模来分

(1) 大型厨房。通常是指生产规模较大,能提供众多客人同时用餐的生产厨房。其场地面积较大,集中设计,统一管理,生产设备齐全,由多个不同功能的厨房或区域组合而成,各厨房或区域分工明确,协调一致,可承担大规模的生产出品工作,能适合各式菜点的制作。

(2) 中型厨房。通常是指提供较多客人同时用餐的生产厨房。其场地面积、生产人员略少于大型厨房。大多将加工、生产与出品等集中设计,综合布局。

(3) 小型厨房。通常是指提供较少客人同时用餐的生产厨房。小型厨房往往只提供一种餐别的菜点制作。大多将厨房各工种、岗位集中设计,综合布局设备,占用场地面积小,空间利用率高。

(4) 超小型厨房。又称微型厨房,通常是指只提供简单食品制作,且场地小、生产人员也少的生产厨房。另外,在许多大企业中,设置小型厨房时多与其他厨房配套完成生产任务。

2. 按餐别来分

(1) 中餐厨房。专指烹制中国式菜点的厨房。如粤菜厨房、川菜厨房、苏菜厨房、鲁菜厨房、宫廷菜厨房、清真厨房、素菜厨房等。

(2) 西餐厨房。专指烹制西方欧、美等国家菜点的厨房。如法国菜厨房、俄国菜厨房、英国菜厨房、美国菜厨房、意大利菜厨房等。

(3) 其他餐别的厨房。如制作日本料理、巴西烧烤、泰国餐、阿拉伯餐等的厨房。

3. 按厨房的功能来分

(1) 加工厨房。主要负责各种烹饪原料的初步加工(宰杀、去毛、洗涤)、干货原料涨发、

刀工处理等方面的工作。加工厨房在国内外一些饭店中又称之为主厨房,负责饭店各烹调厨房所需烹饪原料的加工。由于加工厨房每天的工作量较大,进出货物较多,垃圾和用水量也较多,因而许多饭店都将其设置在建筑物的底层,使各类货物出入方便,易于排污。

(2) 宴会厨房。主要负责各种宴会接待用餐的菜点制作。大多宾馆、饭店为保证宴会规格和档次,专门设置此类厨房。宴会厨房要同时负责各类大、小宴会厅和多功能厅的烹饪出品工作。

(3) 点菜厨房。又称零点厨房,主要负责零散客人的点菜用餐。点菜餐厅供顾客自行选择菜品,所提供的菜品品种相对较多,厨房准备工作量大,开餐期间较为繁忙,所需的空间、场地、设备较为宽敞,以便于生产制作和及时出品。

(4) 冷菜厨房。又称冷菜间,主要负责各式冷菜、冷盘的制作。冷菜厨房包括两个方面,一是加工烹制(如加工卤水、烧烤或腌制、凉拌冷菜等),一是切配装盘。后者是直接食用的部分,故对卫生和整个工作环境、温度要求较高,要求有两道门,需要有两更衣的隔断封闭,以杜绝外来的污染对即食食品的危害。

(5) 面点厨房。又称点心间、白案间,西餐多称包饼房。主要负责各式点心、主食、甜食等的制作。由于生产用料的特殊性,可独立进行生产加工,并为饭店内各大小餐厅提供面点,有的饭店还承担巧克力小饼等的制作。

(6) 快餐厨房。主要负责各式快餐食品的制作。快餐食品的生产相对于正餐食品制作具有制作速度快捷、工艺流程简化、标准配方生产、运用机械制作等特点,厨房内大多配备炒炉、油炸锅等便于快速烹调出品的设备。

(7) 咖啡厅厨房。主要负责向饭店内咖啡厅、酒吧等场所提供一些制作简单的食品。咖啡厅相对于扒房等高档西餐厅而言,实际上就是西餐快餐或简餐餐厅,经营的品种多为普通菜肴,甚至包括小吃和饮品。其设备配备相对较齐,可快速供应客人的餐食菜品。

(8) 烧烤厨房。专门用于加工制作烧烤类菜肴的厨房。如烤乳猪、烤鸭、叉烧等,由于加工制作工艺、加工时间、所用灶具不同以及成品特点不同,故需要配备专门的制作间。烧烤厨房,室内的温度一般较高,其成品烧烤后多转交冷菜明档或冷菜间装盘出品。

(9) 扒房。主要提供一些高档西菜的制作。所提供的菜品多为正宗大菜和套餐,调制各种沙司,烹制煮、烩、焖、烤、扒各种肉类主菜;许多菜品往往是客前烹制,比如串烧、铁扒、甜品等。

(10) 主题餐厅厨房。主要指经营某一特色主题风格(餐厅)的厨房,其菜品风格都围绕某一特定的主题设计,如红楼餐厅、仿宋餐厅等。厨房所使用的设备、档次都与主题风格菜品制作相吻合,如烧烤餐厅,厨房设备都以烧烤炉具为主体。

三、厨师长的领军角色

1. 有效地指导和出色地管理

作为厨房生产管理者,其重要工作就是要把饭店经营的意图传达到员工基层,做好各部门之间的协调,努力完成企业的经营指标,狠抓食品制作质量,严格进行成本的控制和管理。

厨房管理是一个完善的组织,要使内部畅通无阻就要像行驶中的汽车一样,各机件性能良好,就要做到最基本的上通下达、互相协调。厨师长在厨房中最重要的工作不是每天

烧几个拿手菜,而是像“润滑油”,靠自己的努力和智慧,使每个环节咬合紧密,毫无障碍。如果厨房中出现了问题,不是把员工和某一主管训斥一顿,而是要尽心尽职了解情况,然后尽自己的力量为其“扫清障碍”“排忧解难”,以使他的正确管理方式得以推行。

厨房的技术人员较多,在分配上,对企业有贡献的人与没有贡献的人要拉大差距;厨师长要有营销意识,并指导全体厨房员工学会销售,以增加营业收入。在菜品制作方面,应始终如一地按照产品的标准进行生产。对产品及时进行监督和评估以确保质量符合标准,对员工进行培训以便执行这些质量标准程序。质量标准必须通过标准食谱、采购说明书和适当的工具与设备贯穿于食品的生产过程之中。

2. 不断收集餐饮商情,谋定经营策略

服装有时装,菜肴也有时兴,厨师长要把握好这个变化。根据变化,要及时掌握和了解餐饮市场需求资讯,根据市场需求及时开发和研制新菜,以适应和满足目标顾客的需求。厨师长要有对时事的敏感性,嗅觉要灵敏,发现新东西要主动出击和了解,要有一种诗人的激情,要及时地了解市场信息,把握客人的需求动向,绝不能对事物漠不关心,所以,厨师长感情要充沛,想象要丰富,对饮食健康方面也应有更多的留意。

美国管理专家奈米尔博士认为:餐厅经营要“从顾客的角度审视经营”。餐饮经理和厨师长应始终关注顾客,虽然这一点相对来说容易理解,但有时也会发生忽视顾客现象,因为其他管理问题会对此产生一些干扰,诸如:“价格问题”、“员工的不满情绪”、“经营者的兴趣”等等。

现在菜品的营养与卫生需求越来越引起人们的广泛关注。日本人饮食中糖分、盐分食用较少,不同年龄人口味需要也不同。过去能把肚子填饱就不错了,但随着生活水平的提高,人们对饮食营养与卫生的要求越来越高了。在日本,菜单上都标明每个菜的热量,并注意烹调器具的卫生。这也是值得我们去推广和运用的。

3. 在竞争中知己知彼,控制好“盈利点”

当前餐饮市场的竞争已更加的白热化,厨房的经营与管理已越来越成为餐饮店家竞争的焦点。厨房管好,就是要增加利润。必须把“盈利点”的活动牢牢控制在手中。厨房管理不是只盯着“毛利率”,这是远远不够的。生意红火而赚钱少或不赚钱的企业大有人在。我们要抓“盈利点”,抓纯利润。“盈利点”是指经营中的某一方面,如果处理得好,则可以增加利润,如果处理得不好,则利润将会减少。一般而言,在餐饮经营中,有九大盈利点:即菜单的设计、采购活动、货物的接收、货物的储藏、原料的使用、烹饪准备、烹饪、服务、收银。

菜单是整个餐饮的中心枢纽,其他所有活动都围绕它而开展,因此认真设计菜单对于餐饮经营而言至关重要。菜单上的每道菜应交叉使用原料,以便将库存减至最低。

在菜单设计时,厨师长必须做到不仅要考虑顾客至上,也要考虑餐饮经营的财务目标。当餐饮产品的标准成本确立以后,管理人员可以知道制作每一种菜肴所应支出的成本。管理人员了解到标准食谱能够制作出的标准份额的具体数量时,就可以减少备料过多或过少的情况。

4. 吸收新知识,应用新技术

在西方发达国家,将计算机广泛应用于餐饮管理之中。如利用菜单管理软件以回答问题方式帮助管理人员设计菜单、为菜单定价、评估菜单。餐饮计算机系统服务可以提供及时的信息,管理人员可运用这些信息有效地制订计划,提供高效的服务,了解分析经营