

旅游教育与培训丛书

现代厨房管理

Modern Kitchen Management

王天佑 主编

中国旅游出版社

(京)新登字 031 号

责任编辑:唐志辉

封面设计:吴建群

图书在版编目(CIP)数据

现代厨房管理/王天佑主编,一北京:中国旅游出版社
1995.12

ISBN 7-5032-1134-2

I. 现… I. 王… II. 厨房—经济管理 IV. TS972.26

中国版本图书馆 CIP 数据核字(95)第 23543 号

中国旅游出版社出版

(北京建内大街甲 9 号)

河北保定冀中印刷厂印刷 新华书店发行

开本:787×1092 毫米 1/32 印张:12.25 字数:296.3 千

1995 年 12 月第 1 版 1995 年 12 月第 1 次印刷

印数:3500 册 定价:14 元

前 言

当前,我国旅游业正迅速地发展,日新月异。为了满足我国旅游教育与培训的日益需求,我院教师编写了旅游教育与培训丛书。中国旅游管理干部学院是由国家旅游局投资和管理,由联合国开发计划署资助的高等旅游教育学院。它拥有一支受过国内外专业培训、业务能力较强的教师队伍,并有现代化的教学设备。几年来,该院培养了大批优秀管理人才,分布在全国各地旅游企业。同时,在多年的教学与管理实践中,我院教师在来院工作的联合国旅游教育专家的协助下,借鉴国内外旅游教育的最新成果,陆续完成该系列教材。本丛书包括五个部分:旅游基础理论、旅游行政管理理论、饭店经营管理、旅行社经营管理和旅游英语。这套丛书既介绍了旅游业的宏观与微观理论,又涉及饭店与旅行社的日常运行。丛书力求遵循旅游理论与行业实践相结合的原则,以保持教材的科学性、严密性、先进性和可操作性。鉴于我们水平有限,恳请旅游教育家们与行业专家们的批评指正,并提出宝贵意见。

中国旅游管理干部学院
《旅游教育与培训丛书编委会》

1995.9

目 录

第一章 厨房组织

- 第一节 厨房组织概论 (1)
- 第二节 厨房工作人员及其职责 (9)

第二章 厨房设计与布局

- 第一节 厨房设计与布局的基本要求 (16)
- 第二节 厨房设计 (18)
- 第三节 厨房布局 (23)
- 第四节 厨房工作流程 (32)

第三章 厨房设备

- 第一节 厨房主要设备 (36)
- 第二节 厨房的主要用具 (49)
- 第三节 厨房设备选购 (55)
- 第四节 热能与设备 (59)
- 第五节 热的传递 (63)

第四章 中菜特点与原料

- 第一节 中国菜肴特点 (66)
- 第二节 中菜的主要菜系 (70)
- 第三节 中菜主要食品原料 (74)

第五章 中菜烹调原理

第一节 中菜加工与切配	(89)
第二节 烹调术语	(98)
第三节 冷菜工艺	(102)
第四节 热菜烹调	(110)
第五节 面点制作	(127)

第六章 西菜特点与原料

第一节 西菜特点	(137)
第二节 西菜食品原料	(142)

第七章 西菜烹调原理

第一节 西菜烹调史	(168)
第二节 开胃菜	(171)
第三节 沙拉	(175)
第四节 原汤、汤和热菜调味汁	(182)
第五节 西菜主要烹调方法	(190)
第六节 面包制作原理	(201)
第七节 甜品	(210)

第八章 食品营养

第一节 食品营养素	(221)
第二节 均衡饮食	(250)

第九章 菜单

第一节 菜单的种类	(253)
第二节 菜单筹划	(287)

第三节	菜单制作·····	(296)
第十章	卫生与安全	
第一节	厨房卫生·····	(299)
第二节	厨房安全·····	(315)
第十一章	餐饮成本控制	
第一节	成本控制概述·····	(321)
第二节	采购控制·····	(335)
第三节	贮存控制·····	(341)
第四节	生产控制·····	(350)
第十二章	餐饮生产管理信息系统	
第一节	计算机基础知识概述·····	(356)
第二节	计算机在餐饮生产管理中的应用·····	(368)

第一章 厨房组织

第一节 厨房组织概说

厨房是饭店中的食品生产部门。厨房工作不同于饭店中其他业务部门,它既属于服务性工作,又带有制造业的某些特点。如,餐厅的工作是餐饮服务;客房的工作是客房服务,而厨房工作是为客人制作食品。

一、厨房的生产特点

厨房生产工作常具有以下特点:

(一)产品规格多、批量小

我们都知道,厨房带有制造业的某些特点,但是,它的工作与制造业也不完全相同。厨房常为客人提供几十种,甚至近百种食品。但是,大多数产品不能批量生产,而是随着客人的选择,进行少量的生产。

(二)产品的生产时间短

客人进餐厅点菜后,厨房才能为客人制作食品。食品从加工至烹调等一系列工作所花费的时间常在数分钟内完成。

(三)生产量难以预测

厨房的生产常根据开餐时的用餐人数及其消费数量。因此,厨房的菜肴生产量随意性很强,很难预测。

(四)食品原料容易变质

餐饮产品的原料是食品。如禽、肉、海鲜、蛋类、奶制品、蔬菜、

水果等。这些原料不易于保存,极容易变质。

(五)生产管理的专业性强

厨房的食品生产从原料采购到验收、贮存、保管、领用、加工、切配、烹调、包装,全部过程中环节很多,任何一环出现差错都会影响产品质量。因此,厨房工作需要受过专业培训的并有专业工作经历的厨师管理。

二、厨房的组织形式

厨房是围绕食品生产这一目标建立起来的组织机构,并在机构中为全体工作人员指定职位,明确职责。

厨房的组织形式有许多种。有些厨房组织机构庞大,厨房内设有许多部门。而有些厨房反之。通常,厨房组织形式根据饭店的规模、菜单内容、厨房设计与布局、生产量等情况安排。

根据食品制作中的具体需要,厨房设有若干分厨房、部门或加工点。通常,大中型饭店设有数个不同风味或不同功能的餐厅,每个餐厅必然带有一个厨房。即便小型饭店只设一个餐厅,那么,这仅有的厨房也要根据工作需要设立数个加工点。不论是分厨房、加工部门还是加工点都有自己的具体工作,而且这些工作联系紧密、互相制约。厨房内的部门设置数量也要受到厨房类型、面积和它的工作量制约。厨房内的部门设置多,其工作的分工必然细密。部门设置少,分工就会粗略。但是,无论怎样分工,厨房的基本工作应包括:

- (一)食物贮存,
- (二)海鲜、禽、肉、蔬菜加工,
- (三)配菜和烹调
- (四)点心加工和熟制,
- (五)辅助和清洁工作。

三、厨房的分工原则

厨房工作是按照专业分工原则进行的。即把有相同的技术专长厨师组织在一起,建立若干个加工部门。人们把这种分工原则称为部门分工制。这一伟大创举是由著名的法国厨师埃斯考菲尔和他的同事们率先实施的。19世纪,法国的社会和文化高度发达,一些知名度高的旅馆中已出现了带有零点及套餐服务的法式餐厅。当时,烹调方法日益复杂,食品的种类愈来愈多,加工技术日趋精细,厨房工作不得不趋向专业化分工。为了满足工作需要,使厨房生产达到最佳效益,埃斯考菲尔等提出了厨房工作需要以专业为基础进行分工这一理论。至今,这一分工原则仍被广泛采用。

四、传统式厨房组织

传统式厨房组织是旅馆业和餐饮业组织食品生产的传统形式。传统式厨房内的部门设置全面,分工细,在大型饭店的厨房系统,各分厨房都是一个具备独立生产能力,部门设置全面,综合性的厨房。传统式厨房可分为小型、中型、大型三种形式:

(一)小型厨房组织结构

厨房的全部食品加工及管理工作由一名厨师负责。该厨师配有若干名助手辅助,加工食品(如图 1.1)。

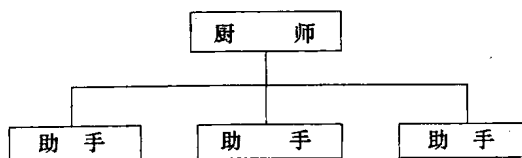


图 1.1 小型厨房组织图

(二)中型厨房组织结构

中型厨房的特点是,厨房按照食品加工程序分为若干部门。每一部门由一名领班厨师负责管理及生产。厨房设一名不脱产或半脱产的厨师长负责管理全部工作(如图 1.2,1.3)。

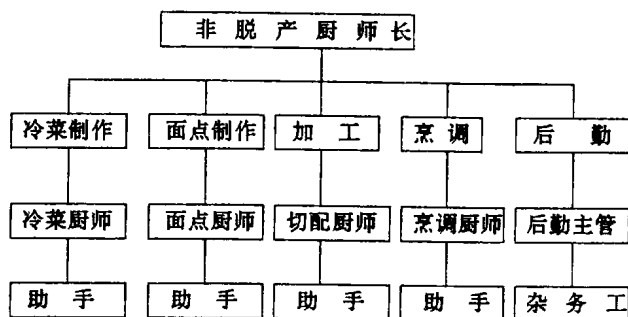


图 1.2 中型中餐厨房组织图

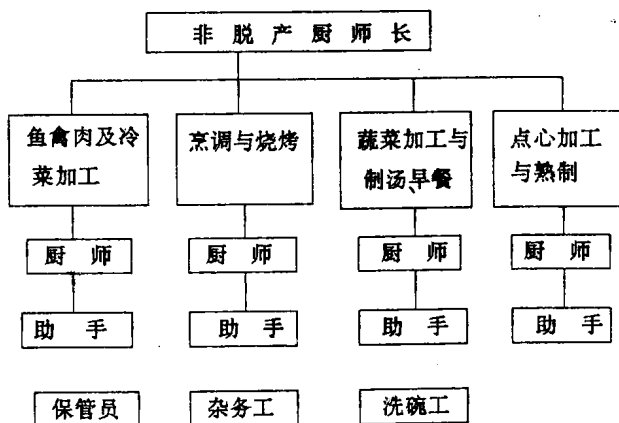


图 1.3 中型西餐厨房组织图

(三)大型厨房组织结构

大型厨房组织像中型厨房一样,将厨房分为若干部门。由于大

型厨房供应的食品种类繁多,食品生产量大。因此,它的部门设置多,且它的部门内员工的分工细。通常,它的内部中某一部门相当于一个小型厨房的人员编制。大型厨房常设一名行政总厨师长全面负责厨房生产及管理工作,另设两名副总厨师长做助手。厨房中的某一部门或分厨房的生产与管理由厨房领班或厨师长负责,(如图 1.4,1.5)。

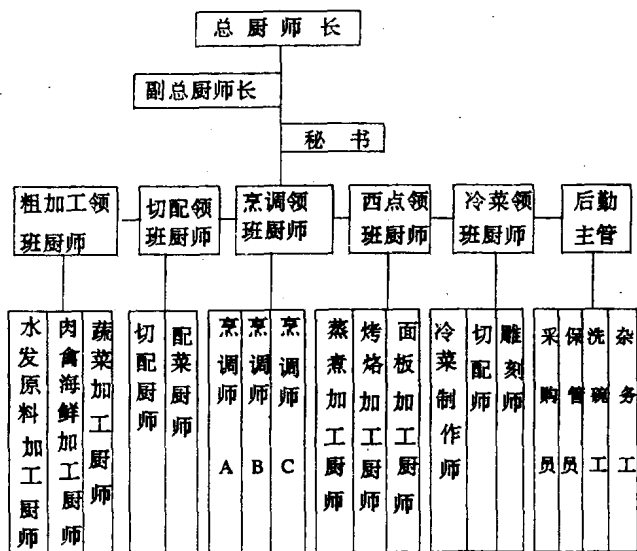
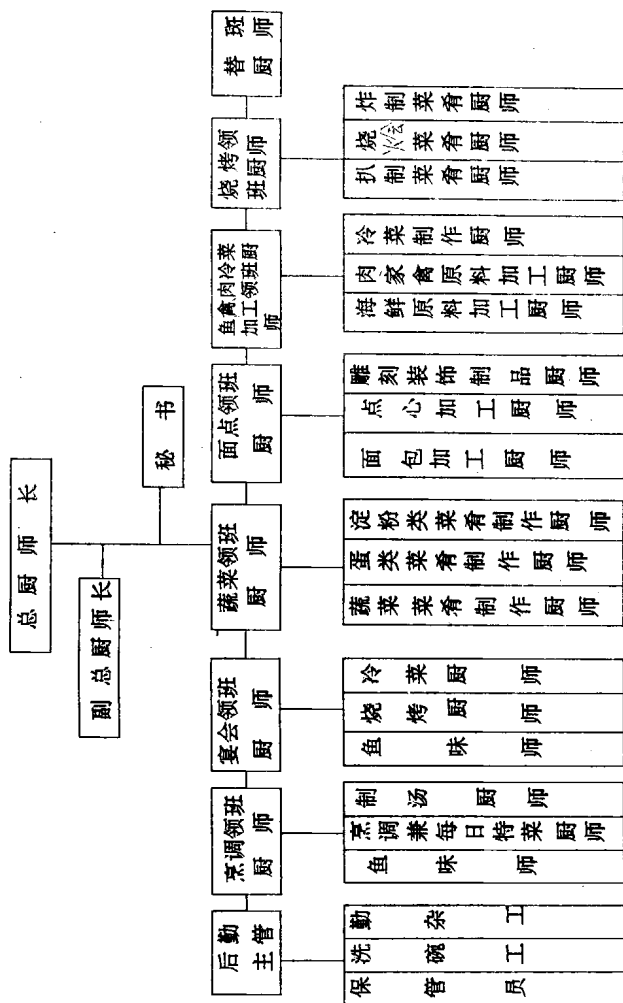


图 1.4 大型中餐厨房组织图



五、现代式厨房组织

现代式厨房组织是在传统式的厨房组织基础上发展起来的。这一组织特点是厨房设立一个以生产、加工食品的半成品或成品为主的部门。人们把这一部门称之为生产厨房或主厨房。同时,设立若干个把半成品加工为成品的分厨房。主厨房的人员编制像传统式厨房一样,将厨房分为若干部门,每个部门各自负责某一加工任务。在分厨房,通常不设立部门,厨师要做几项不同的加工、熟制工作。

现代式厨房设一名行政总厨师长负责其全面工作。设两名或更多的副厨师长负责生产厨房和分厨房的生产及管理工作(如图 1.6)。

六、现代厨房组织的形成

随着餐饮业的发展,厨房组织在不断地完善。公元前 300 年至公元前 100 年,为古埃及的统治者们烧饭的人只是妇女和奴隶,她们根本没有社会地位。厨房尚无分工记录。在公元初期,烹调技术有了发展,厨房工作出现了初步分工。公元后 200 年,厨师不再是奴隶,而是拥有一定社会地位的人。厨房组织随着分工得到进一步改善。16 世纪,烹调技术经历了很大变化,厨房工作有专人负责。厨房组织朝向按照专业分工的趋势。19 世纪,厨房组织形成了部门分工制。从而传统式厨房模式出现了(如图 1.7)。

20 世纪 30 年代后,市场上陆续出现了经过加工的食品原料,如经过宰杀、去毛、洗涤及按不同部位分好块块的家禽、肉类。配制好的调味汁等。受经济因素及公众口味的变化影响,人们希望简化菜单,减少菜肴的道数。同时,现代化的食品加工机械、大型冷冻、冷藏设备进入厨房,于是厨房减少了某些加工工序,减少或合并了某些加工部门,从而减少了厨房工作人员,减少了厨房占地面积,

减少了厨房能源消耗,减少了厨房费用支出,使厨房组织发生了根本的变化。人们把这一新型厨房组织形式称为现代式厨房。

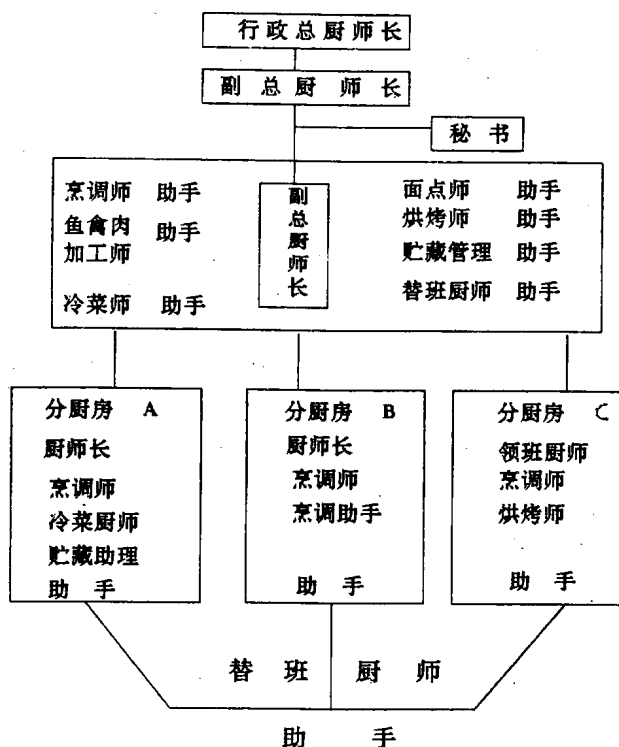


图 1.6 大型现代化厨房组织

时间	地点	制作人	烹调技术发展情况	厨房组织变及其它事宜
公元前 300 年至前 100 年	埃及	妇女、奴隶	精心制作	无分工
公元初期	希腊	妇女、奴隶	烹调技术初步发展	初步分工
公元 200 年	罗马	有社会地位的人	烹调技术进一步发展, 宴会出现	厨房工作分工深入
16 世纪	法国	厨师	烹调技术高度发展, 美味佳肴成为财富的象征	初步形成了按专业分工
19 世纪	法国	厨师	在著名旅馆中, 出现了带有零点及套餐服务的古典法式餐厅	传统式厨房模式已形成
19 世纪	美国	厨师	服务对象多, 食品生产方法复杂	对厨房组织做了研究出现了专著

图 1.7 厨房组织发展

第二节 厨房工作人员及其职责

厨房是饭店中的食品生产部门, 它的工作是生产食品。因此, 厨房的工作人员应由厨师及辅助人员组成, 通常厨房的管理及生产由行政总厨师长或厨师长负责。

由于厨房的规模不同(如大型、中型、小型), 厨房的类型不同(如宴会厨房, 风味餐厅厨房, 快餐式厨房等), 厨房的生产方式不同(如传统式, 连续生产式等), 厨房的建筑风格、面积等方面不同,

所以每个厨房的工作岗位设立,工作级别和工作职责也不完全相同。这完全取决于企业的需要。通常企业根据工作人员的专业知识、技术等级、业务能力、工作责任心、领导才能和开拓、创新精神授予他们不同的级别。

在大型企业的厨房系统中,有若干不同的职能厨房。每一厨房担负着一项或几项具体工作。那么,每一个职能厨房通常由厨师长或厨师领班负责。该厨师长或厨师领班应当是该厨房中最精通业务,最善于管理,最擅长和职工沟通的人。每一厨师领班带领若干名厨师及辅助人员完成行政总厨交予的工作。

在较大型的厨房中常设立脱产或非脱产的副总厨师长若干名,设厨房秘书1至2名。

一、厨房工作人员

(一)行政总厨师长

(二)副总厨师长

(三)厨师长

(四)领班厨师

(五)厨师

(六)后勤总管

(七)辅助人员

二、厨房工作人员职责

(一)行政总厨师长

全面负责厨房工作。在某些饭店,这一职务常兼任餐饮部副经理。尽管这一职务应具备两种能力:高超的烹调技术和食品生产管理经验。但是,行政总厨师长的主要职责应是计划、组织、管理和协调。他的主要工作是:

1. 制定或参与制定菜单。

2. 保证企业获得满意的利润。
3. 决定厨房所需的生产设备。
4. 决定所需的食品原料。
5. 参与招聘厨房员工。
6. 安排厨房生产。
7. 制定每年的厨房预算。
8. 根据市场需求,开发新产品。
9. 充分、合理利用食品原材料,节省劳力、能源。
10. 制定并实施每年的厨师培训工作。
11. 定期评估厨房工作及员工的表现。

(二) 副总厨师长

副总厨师长是行政总厨师长的助手。在大型厨房系统中,副总厨师长不负责具体加工部门或厨房。他的主要工作是帮助行政总厨师长对厨房工作进行宏观管理。在中、小型厨房中,副总厨师长常由某一职能厨房的厨师长或加工部门的领班兼任。副总厨师长除有丰富的业务经验,还应当是既有督导职工能力又能理解他人的人。他的主要工作是:

1. 当行政总厨师长不在时,代替他的工作。
2. 组织厨房生产。
3. 指导宴会工作。
4. 签署厨房领料单。
5. 安排厨房员工假日和工作。
6. 安排和处理厨房设备的保养和维修。
7. 协调厨房员工关系。
8. 负责处理厨房人事工作。

(三) 厨师长

厨师长一般由不脱产的厨师担任。在大型厨房系统中,他负责某一职能厨房。而在中、小型厨房中,他就是该厨房的全面工作的