

四川烹饪高等专科学校
四川省烹饪协会
审定 推荐



CHUANCAI
CHUSHISHOUCE

中国最具权威的
川厨工具书

川菜 厨师 手册

李凯 冯勇 / 主编

四川出版集团 · 四川科学技术出版社

四川烹饪高等专科学校
四川省烹饪协会

审定 推荐

中国最权威的川厨工具书

川菜 厨师 手册

李 凯 均 勇 / 主编

四川出版集团·四川科学技术出版社
·成都·

图书在版编目(CIP)数据

川菜厨师手册/李凯、冯勇主编. - 成都:四川科学技术出版社,2010.3

ISBN 978 - 7 - 5364 - 6988 - 4

I. ①川… II. ①李…②冯… III. ①烹饪 - 方法 - 四川省 - 手册 IV. ①TS972.117 - 62

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2010)第 037485 号

川菜厨师手册

主 编 李 凯
责任编辑 李蓉君
封面设计 韩建勇
版式设计 康永光
责任出版 邓一羽
出版发行 四川出版集团·四川科学技术出版社

成都市三洞桥路 12 号 邮政编码 610031

成品尺寸 210mm × 146mm

印张 11 字数 380 千

印 刷 四川嘉华印务有限公司

版 次 2010 年 3 月第一版

印 次 2010 年 3 月第一次印刷

定 价 19.00 元

ISBN 978 - 7 - 5364 - 6988 - 4

■ 版权所有·翻印必究 ■

■ 本书如有缺页、破损、装订错误,请寄回印刷厂调换。

■ 如需购本书,请与本社邮购组联系。

地址/成都市三洞桥路 12 号 电话/(028)87734035

邮政编码/610031 网址:www.sckjs.com

《川菜厨师手册》编写说明

《川菜厨师手册》是一本内容丰富,指导性强的烹饪书籍。该书集传统川菜制作技术与现代烹饪技艺于一体,又融入了现代厨师应该掌握的雕刻盘饰、筵席组配、厨政管理等知识,可谓内容详尽,实用性强。

全书内容共分为十二章及附录部分:

第一章原料采购:为读者介绍了300余种川菜常用原料、调料的特点、出产季节、品质鉴定、烹制方法等。最有特色的是,在本书原料采购的编写中,还从营养的角度列出了多种烹饪原料的营养功效、食用须知以及营养成分含量表,以方便从厨者根据原料营养成分合理搭配膳食,以满足当前餐饮市场消费者对健康、营养的需求。

第二章初步加工:介绍了常用蔬菜原料的初加工处理方法,动物性原料的宰杀、分档、整理、贮存方法以及干货原料的涨发方法。

第三章切配基础:讲述了刀具的选择、磨制与保养以及川菜原料加工过程中常用的刀法,并且分类介绍了川菜原料成形的规格与大小。

第四章调味技法:川菜常用传统及新派冷菜、热菜味型及调制方法介绍。

第五章烹饪技术:介绍了烹饪热传递的原理、初步熟处理的方法、制汤工艺、码味上浆、勾芡配菜,以及冷菜、热菜的烹调方法、装盘成型。

第六章雕刻盘饰:介绍了食品雕刻的工具用具、雕刻手法以及保管方法,并通过十余款实例介绍了部分食品雕刻的制作过程。简单讲述了盘饰的基本手法和形式。

第七章面点制作:介绍了川点制作常用工具、制作手法、面团调制、馅料制作、熟制方法等。

第八章筵席组配:介绍了川菜传统筵席、现代筵席的搭配与设计。

第九章厨政管理:介绍了川菜现代厨房的人员结构,设施设备管理,工作制度,工作职责,食品安全与卫生等内容的。

第十章烹饪技巧:介绍川菜制作中,原料选购与贮存、初步加工与切配、调味与烹制、营养健康与卫生的一些小方法、小经验、小窍门。

第十一章传统名菜:介绍了70余款经典传统川式冷菜、热菜及面点、小吃的制作方法。

第十二章新派佳肴:介绍了100余道现代流行川式冷菜、热菜及面点、小吃的制作。

本书是广大川菜厨师朋友的必备工具书,用于查找多方面川菜基础知识,也可供一般家庭或烹饪爱好者阅读使用。

本书编写人员名单

主编 李 凯 冯 勇

参编 雷镇欧 陈应富 陈 实 高原菊

江祖彬 亢 妮 冉 伟 张海燕

卢玉国 贺 勋 王兴海 彭 勇

李 玲 曹 维 张 芮 陈科高

目 录

第一章 原料与调料采购

一、原料	黄豆芽	16	韭黄	33
籼米	绿豆芽	17	大葱	34
米线	豆沙	17	香葱	34
锅巴	豆干	18	蒜苗	35
粳米	豆皮(千张)	18	蒜薹	35
糯米	红薯	19	大蒜	36
糯米粉	马铃薯	19	香椿芽	36
糍粑	山药	20	折耳根	37
香米	银丝粉	21	莼菜	37
黑米	火锅粉	21	菜心	38
小麦	粉皮	22	茎用芥菜	38
面粉	大白菜	22	苕尖	39
通心粉	冬菜	23	酸菜	40
面筋	小白菜	23	榨菜	40
小米	瓢儿白	24	芽菜	41
玉米	冬寒菜	25	蕨菜	41
大麦	软浆叶	25	马齿苋	42
荞麦	豌豆尖	26	萝卜	42
豌豆	苋菜	27	萝卜干	43
蚕豆	空心菜	27	胡萝卜	44
绿豆	生菜	28	心里美萝卜	45
红豆	莲花白	29	大头菜	45
黄豆	芦荟	29	地瓜	46
豆浆	菠菜	30	春笋	46
豆腐	厚皮菜	31	冬笋	47
豆腐脑	茼蒿	31	笋衣	48
腐衣	茼蒿	32	玉兰片	48
腐竹	韭菜	32	高笋	48

青笋	49	灯笼椒	71	蹄筋	92
青笋尖	50	小米椒	72	土鸡	93
芦笋	50	海带	72	肉鸡	93
芹菜	51	紫菜	73	乌骨鸡	94
贡菜	52	石花菜	74	鸭	94
茼蒿	52	海白菜	74	鹅	95
仙人掌	53	银耳	75	鸽子	95
洋葱	54	黑木耳	76	鹌鹑	96
百合	54	香菇	76	燕窝	96
藠头	55	平菇	77	甲鱼	97
慈姑	55	蘑菇	78	乌龟	98
芋	56	金针菇	78	牛蛙	98
魔芋	57	鸡腿菇	79	草鱼	99
雪魔芋	57	草菇	80	鲤鱼	99
藕	58	猴头菇	80	鲫鱼	100
姜	58	鸡枞菌	81	鲇鱼	101
黄瓜	59	松茸	81	鳊鱼	101
南瓜	60	青冈菌	82	鲈鱼	102
冬瓜	61	牛肝菌	82	花鲢	102
金瓜	61	羊肚菌	83	白鲢	103
苦瓜	62	刷把菌	83	乌鱼	103
丝瓜	63	老人头	84	鳙鱼	104
佛手瓜	63	竹荪	84	泥鳅	105
瓠瓜	64	虫草	84	青鳉	105
花菜	64	板栗	85	武昌鱼	106
西兰花	65	花生	86	黄腊丁	106
黄花	66	松子	86	水密子	107
菊花	66	杏仁	87	石爬鱼	107
荷花	67	腰果	88	雅鱼	108
玉兰花	67	白果	88	江团	108
四季豆	67	莲子	89	三文鱼	108
豇豆	68	猪	90	龙虾	109
扁豆	69	黄牛	90	基围虾	110
毛豆	69	牦牛	91	对虾	110
茄子	70	绵羊	91	虾蛄	111
番茄	71	兔	91	河虾	111

目 录

金钩	112	糖色	126	薄荷	133
河蟹	112	糖精	126	孜然	133
鲍鱼	113	醋	127	五香粉	134
田螺	114	红醋	127	咖喱	134
响螺	114	白醋	127	十三香	134
牡蛎	115	番茄酱	127	八角	134
蛤蜊	115	草莓酱	128	茴香	135
扇贝	116	柠檬汁	128	丁香	135
干贝	117	橙汁	128	桂皮	135
日月贝(带子)	117	泡酸菜	128	豆蔻	136
淡菜	118	干辣椒	128	草果	136
竹蛭	118	辣椒面	129	紫草	136
象拔蚌	119	豆瓣酱	129	香叶	136
墨鱼	119	野山椒	129	砂仁	137
鱿鱼	120	泡辣椒	129	山柰	137
八爪鱼	121	红油辣椒	130	料酒	137
海参	121	胡椒	130	菜子油	138
海蜇	122	芥末	130	花生油	138
川盐	123	花椒	130	橄榄油	138
酱油	123	青花椒	131	大豆油	138
生抽	124	花椒面	131	猪油	139
老抽	124	花椒油	131	牛油	139
鱼露	124	陈皮	131	鸡油	139
甜面酱	124	蚝油	131	黄油	140
豆豉	124	鸡精	132	色拉油	140
红糖	125	豆腐乳	132	淀粉	140
白糖	125	醪糟	132	生粉	141
冰糖	126	芝麻酱	132	吉士粉	141
饴糖	126	花生酱	133	琼脂	141
蜂蜜	126	香油	133	嫩肉粉	141

第二章 初步加工

蔬菜加工的原则	143	叶菜类蔬菜的整理	143	根茎类蔬菜的整理	143
---------------	-----	----------------	-----	----------------	-----

瓜果类蔬菜的整理 143	鱼类去鳃法 147	里脊肉 150
沸水烫制去皮 143	鱼类内脏的整理与洗 涤 147	腰柳肉 150
碱水浸泡去皮 143	鲢鱼的宰杀法 147	宝肋肉 150
油炸去皮 144	泥鳅的宰杀法 147	五花肉 150
削刨去皮 144	兔的宰杀法 147	奶脯肉 150
手撕去皮 144	蛙类宰杀法 147	臀尖肉 150
流水冲洗法 144	龟鳖宰杀法 147	坐臀肉 151
清水浸泡法 144	蛇的宰杀法 148	弹子肉 151
盐水洗涤法 144	龙虾宰杀法 148	猪肝的初加工及品质 鉴别 151
高锰酸钾溶液漂洗法 144	大虾的整理 148	猪肚的初加工及品质 鉴别 151
刮洗法 144	虾类去壳取仁法 148	猪腰的初加工及品质 鉴别 151
碱水刷洗法 144	虾线去除法 148	猪肠的初加工及品质 鉴别 151
禽类宰杀法 144	蟹的宰杀与洗涤 148	猪心的初加工及品质 鉴别 151
放血宰杀法 145	螃蟹取肉法 148	猪舌的初加工及品质 鉴别 152
窒息宰杀法 145	鲜鲍的宰杀与洗涤 148	猪肺的初加工及品质 鉴别 152
烫毛法 145	田螺的初加工 149	猪脑的初加工 152
焅毛法 145	响螺的宰杀取肉法 149	牛的分档取料 152
鸡的焅毛 145	贝类取肉法 149	牛头 152
鸭的焅毛 145	鲜鱿鱼的初加工 149	牛尾 152
腹开法 145	猪的分档取料 149	牛上脑 152
肋开法 145	猪头 149	牛颈肉 153
背开法 145	项圈肉 149	牛肘 153
尾开法 146	眉毛肉 150	牛肋条 153
禽类的洗涤 146	夹缝肉 150	牛肚脯 153
禽类内脏的整理与洗 涤 146	猪肘 150	牛米龙 153
鸽子的宰杀 146	猪蹄 150	牛仔盖 153
鱼类去鳞法 146		牛蹄 153
鱼类黏液去除法 146		
鱼类开膛去内脏法 147		

目 录

牛蜂窝肚	153	鱼皮去除法	156	碱水发	160
牛千层肚	153	整鱼除骨法	156	盐发	160
羊的分档取料	153	活养法	157	火发	160
羊头	153	冷藏法	157	混合涨发	160
羊尾	154	冷冻法	157	燕窝的发制	160
羊前腿	154	低温保藏法	157	鱼翅的发制	161
牛颈肉	154	高温保藏法	157	鱼唇的发制	161
牛前腱子	154	干燥脱水保藏法	157	海参的发制	161
牛脊背	154	盐腌保藏法	158	干贝的发制	161
牛肋条	154	酸发酵保藏法	158	鲍鱼的发制	162
牛胸脯	154	化学防腐剂保藏法	158	鱿鱼的发制	162
牛后腿	154	自然缓慢解冻法	158	蹄筋的发制	162
牛后腱子	154	流水解冻法	158	响皮的发制	162
鸡的分档取料	154	加温解冻法	158	银耳的发制	163
鸡腿	154	微波解冻法	158	竹笋的发制	163
鸡翅	155	冷水发	158	香菇的发制	163
鸡胸脯	155	热水发	159	玉兰片的发制	163
鸡爪	155	泡发	159	猴头菇的发制	163
鸡腿除骨	155	煮发	159	蛤士蟆油的发制	163
整鸡除骨	155	焖发	159	海蜇的发制	163
鸡爪除骨	155	蒸发	159	裙边的发制	163
鸭掌除骨	156	一次性涨发与多次反	159	鱼肚的发制	163
鱼的分档取料	156	复涨发	159	乌鱼蛋的发制	164
鱼头	156	油发	159	白果的发制	164
鱼身	156	碱发	160	莲子的发制	164
鱼尾	156	碱面发	160		
鱼身除骨取肉法	156				

第三章 切配基础

刀工	165	刀工的基本要求	165	刀具的种类及作用	165
刀工的作用	165				

刀具的选择	165	粘	172	大一指条	176
刀具的磨制方法	165	旋	173	小一指条	176
磨刀的注意事项	166	背	173	筷子条	176
刀具的保养	166	刮	173	丁	176
菜墩的选择	166	剜	173	大丁	176
菜墩的作用	166	剝	173	小丁	176
菜墩的保养	166	削	173	碎丁	176
刀法	167	剖	173	粒	176
切	167	块	174	末	177
直切	167	菱形块	174	泥	177
推切	167	大小方块	174	茸	177
拉切	168	长方块	174	段	177
锯切	168	滚刀块	174	麦穗花刀	177
滚刀切	168	梳子块	174	荔枝花刀	177
铡切	168	瓦块	174	松果花刀	177
片	168	柴块	174	菊花花刀	177
平刀片	169	片	174	凤尾花刀	177
拉刀片	169	骨牌片	174	鱼鳃花刀	178
推拉刀片	169	二流骨牌片	174	眉毛花刀	178
斜刀片	169	牛舌片	175	葡萄花刀	178
反刀斜片	169	指甲片	175	葱花	178
砍	170	菱形片	175	葱把	178
直砍	170	柳叶片	175	葱段	178
跟刀砍	170	月牙片	175	开花葱	178
拍砍	170	薄片子	175	马耳朵葱	179
割	171	一般片子	175	箭头葱	179
直刀割	171	雀翅片	175	寸节葱	179
拉刀斜割	171	斧棱片	175	弹子葱	179
反刀斜割	171	火夹片	175	鱼眼葱	179
宰	171	鱼鳃片	175	眉毛葱	179
拍	172	丝	175	葱丝	179
捶	172	头粗丝	176	葱末	179
剁	172	二粗丝	176	姜蒜丝	179
剔	172	细丝	176	姜蒜片	179
		银针丝	176	姜蒜米	179
		条	176	姜末	179

目 录

蒜泥	179	泡辣椒丝	180	干辣椒段	180
整姜整蒜	180	泡辣椒茸	180	干辣椒丝	180
马耳朵泡辣椒	180	泡辣椒段	180		

第四章 调味技法

味	181	椒麻味	184	豆瓣味	188
基本味	181	怪味	184	糊辣味	188
复合味	181	姜汁味	184	麻辣味	188
咸味	181	白油味	184	荔枝味	189
甜味	181	麻辣味	185	糖醋味	189
酸味	181	鱼香味	185	姜汁味	189
辣味	181	糖醋味	185	酸辣味	190
麻味	181	芥末味	185	咸甜味	190
鲜味	181	酸辣味	185	咸鲜味	190
香味	182	麻酱味	185	甜香味	191
苦味	182	糊辣味	186	椒盐味	191
调味	182	陈皮味	186	酱香味	192
调味的的作用	182	五香味	186	香糟味	192
单一调味品	182	椒盐味	186	泡椒味	192
复合调味品	182	香甜味	186	鲜辣味	192
调味品放置与使用原则	182	香糟味	186	茄汁味	192
调味的原则	182	葱油味	187	咖喱味	192
加热前调味	183	烟香味	187	孜然味	193
加热过程中调味	183	酱香味	187	茶香味	193
加热后调味	183	茄汁味	187	蒜香味	193
味型	183	泡椒味	187	藿香味	193
冷菜复合味	184	剁椒味	187	荷香味	193
红油味	184	热菜复合味	187	果香味	194
蒜泥味	184	鱼香味	187	腐乳味	194
		家常味	188	豉汁味	194

第五章 烹饪技术

烹	195	烹的目的	195	烹的作用	195
---------	-----	------------	-----	------------	-----

炉	195	炸	211	燂	217
灶	195	清炸	211	蒸	217
炉灶的种类	195	软炸	212	清蒸	217
火候	197	酥炸	212	旱蒸	218
初步熟处理	198	浸炸	212	粉蒸	218
油温的识别	199	卷包炸	212	扣蒸	218
制汤工艺	199	油淋	212	卷包蒸	218
制汤的基本要求	201	浸	212	烤	218
勾芡	204	油浸	213	挂炉烤	219
配菜	205	水浸	213	明炉烤	219
形的配合	206	汤浸	213	焗	219
质的配合	207	氽	213	盐焗	219
营养成分的配合	207	烩	213	炸收	219
器皿的配合	207	烫	213	卤	219
工艺菜	207	冲	214	红卤	219
菜肴的命名	207	汤冲	214	白卤	220
炒	208	油冲	214	拌	220
生炒	208	炖	214	淋	220
熟炒	208	煮	214	蘸	220
小炒	208	烧	214	泡	220
软炒	209	红烧	214	糟醉	220
散籽	209	白烧	215	冻	220
亮油	209	葱烧	215	渍	221
爆	209	酱烧	215	酿	221
油爆	209	家常烧	215	卷	221
葱爆	209	生烧	215	蒙	221
汤爆	210	熟烧	216	贴	221
酱爆	210	干烧	216	糝	221
熘	210	笃	216	糝的种类	221
鲜熘	210	软笃	216	制糝	222
炸熘	210	烩	216	制糝原料的作用	222
干煸	210	焖	216	制糝的注意事项	222
煎	211	煨	217	装盘	222
贴	211	拔丝	217		
		蜜汁	217		

目 录

装盘的基本要求	…	三拼	…	224	一封书	…	227
…	222	四拼	…	224	三叠水	…	227
热菜装盘的要求	…	什锦拼盘	…	224	风车形	…	228
…	223	花色拼摆	…	224	扇面形	…	228
左右交叉轮赶法	…	荤素拼盘	…	225	一颗印	…	228
…	223	中盘	…	225	万字形	…	228
瓢装法	…	围碟	…	225	城墙垛	…	228
拖入法	…	冷菜制作的步骤	…	225	品字形	…	229
盛入法	…	…	…	225	宝塔形	…	229
扣入法	…	冷菜拼摆的装盘步骤	…	225	三角堆	…	229
冷菜装盘的要求	…	…	…	225	菱形	…	229
…	224	凉菜装盘的手法	…	226	螺蛳形	…	229
单碟	…	…	…	226	花朵形	…	229
双拼	…	和尚头	…	227			

第六章 雕刻盘饰

食品雕刻	…	230	荷花的雕刻	…	235	阳纹雕	…	244
食品雕刻的表现形式	…	230	金盏菊的雕刻	…	235	瓜灯	…	244
…	230		…	235		凸环雕	…	244
浮雕	…	230	月季花的雕刻	…	236	盘饰	…	244
雕刀	…	230	…	236		盘饰的作用	…	244
戳刀	…	231	马蹄莲的雕刻	…	237	盘饰的基本手法	…	244
起环刻线刀	…	231	…	237		…	244	
拉线刀	…	231	天鹅的雕刻	…	238	中心点缀法	…	245
挖球器	…	231	仙鹤的雕刻	…	238	边角点缀法	…	245
模具	…	231	凤的雕刻	…	239	包围点缀法	…	245
打皮刀	…	231	马的雕刻	…	239	分隔点缀法	…	245
分规	…	232	麒麟的雕刻	…	240	盘饰的基本形式	…	245
502 胶水	…	232	龙的雕刻	…	241	…	245	
食品雕刻的常用手法	…	232	寿星的雕刻	…	241	对称型	…	245
…	232		仕女的雕刻	…	242	均齐式	…	245
食品雕刻常用贮存法	…	233	塔的雕刻	…	243	相对均齐式	…	246
…	233		瓜盅	…	243	不对称型	…	246
高温冰箱贮存法	…	234	阴纹雕	…	243			
…	234							

第七章 面点制作

面点	247	搓	250	水调面团的分类	253
擀扞	247	擀	250	子面团	253
擀面杖	247	叠	250	硬子面	253
滚筒	247	剪	250	软子面	253
轱辘锤	247	切	250	粑子面	253
案板	247	下剂	250	全蛋面	253
木夹板	247	卷	250	三生面团	253
粉筛	247	包	250	烫面团	253
印模	247	揪压	250	膨松面团	253
油刷	247	捏	250	酵母膨松法	254
平底锅	248	抻	251	老面发酵	254
炒锅	248	摊	251	鲜酵母发酵	254
炒瓢	248	削	251	中发面	254
鏊子	248	拨	251	子发面	254
抄瓢	248	模具成形	251	老发面	254
丝网	248	生料成形	251	扎碱	254
漏子	248	熟料成形	251	伤碱	254
手钳	248	印模成形法	251	缺碱	254
面刀	248	卡模成形法	251	蒸碱弹子	254
面铲	248	胎具成形法	251	化学膨松法	255
打蛋器	248	花钳成形法	251	物理机械膨松法	255
蒸笼	248	修饰性成形法	252	蛋泡面团	255
标花嘴	249	铺撒	252	油酥面团	255
夹花钳	249	粘着	252	油酥面团成团和起酥	
面点梳	249	涂抹	252	原理	255
蛋糕模	249	挤住	252	水油面	255
打蛋机	249	拼摆	252	干油面	255
和面机	249	镶嵌	252	小包酥	255
切面机	249	立塑	252	大包酥	255
绞肉机	249	面团	252	明酥	255
磨粉机	249	水调面团	252	圆酥	256
馒头机	249	水调面团的性质	252		
揉	249				

目 录

直酥	256	泥茸馅	257	水油烙	259
成形后开酥	256	果仁馅	258	油熟法	259
暗酥	256	蜜饯馅	258	热油炸法	259
半暗酥	256	糖馅	258	温油炸法	259
米粉面团	256	咸甜馅	258	油煎	260
发浆	256	面臊	258	水油煎	260
二米吊浆	256	面臊的种类	258	水熟法	260
水浆	256	面臊的作用	258	蒸	260
薯类面团	256	汤汁面臊	258	煮	260
红薯面团	257	干面臊	258	复合加热法	260
土豆面团	257	卤汁面臊	258	煮炒	260
馅心	257	熟制	258	煮炸	260
馅心的作用	257	熟制的意义	258	煮烩	260
馅心的种类	257	熟制的作用	258	烙蒸	260
咸馅	257	烤制法	259	煮炸烩	260
素馅	257	烙制法	259	面点在筵席中的作用	260
荤馅	257	干烙	259	小吃套餐	261
生熟馅	257	油烙	259	小吃筵席	261
甜馅	257	加水烙	259		

第八章 筵席组配

筵席	262	四大菜	264	满汉全席	266
筵席的起源	262	头菜	264	现代筵席	266
宴会	262	四行菜	264	高级筵席	267
宴会席	263	座汤	264	中级筵席	267
便餐席	263	二汤	264	普通筵席	267
酒会席	263	中点	264	风味小吃席	267
冷餐会	263	席点	264	冷菜	267
鸡尾酒会	263	随饭菜	264	热菜	268
传统筵席	263	鱼翅席	265	甜菜	268
四水果	263	海参席	265	素菜	268
手碟	264	鲍鱼席	265	小吃	268
冷碟	264	三蒸九扣	265	点心	268
热碟	264	素席	265	水果	268
糖碗	264	豆腐席	266		

筵席配菜原则	筵席菜肴组合方式
268	269

第九章 厨政管理

厨房	考核内容	采供验收管理制度
270	286	293
厨房分工	考核方法	原料进货验收操作细则
270	286	293
材料采供部	集中管理	物资物品出入库管理规定
270	286	293
验收贮存部	厨师长责任制	厨房原料验收退货细则
271	286	294
初加工组	厨房承包责任制	库房人员安全职责
271	287	294
冷菜组	分散管理	厨房新产品的开发
273	287	294
墩子组	班组负责制	厨房新产品开发管理制度
273	287	295
炉子组	五常管理法	厨房设施、设备管理制度(使用及维护)
274	288	295
面点组	常组织	厨房财产管理的奖惩规定
274	288	295
笼锅组	常整顿	厨房日常工作检查制度
275	288	296
荷台组	常清洁	菜品质量投诉或退菜的处理
276	288	296
岗位职责	常规范	厨房员工仪容仪表管理规定
276	289	297
烹调设备的布局	常自律	厨房员工着装管理制度
284	289	297
相背型布局	标准化生产	厨房管理条例
284	289	297
直线型布局	标准化生产的制定过程	厨房奖励制度
284	289	298
型布局	理顺生产线流程	
284	289	
L型布局	建立生产标准	
285	289	
厨房员工培训	制定控制过程	
285	289	
素质培训	制定控制办法	
285	290	
意识培训	标准菜谱	
285	290	
短期培训	标准菜谱的作用	
285	290	
长期培训	标准食谱的内容	
285	291	
岗前培训		
285		
岗位培训		
285		
换岗培训		
285		
员工培训内容		
285		
厨房员工考核的原则		
286		