

现代厨政管理

教育部考试中心 中国烹饪协会 组编

总主编 杨 柳

主 编 马开良



高等教育出版社
HIGHER EDUCATION PRESS

现代厨政管理

Xiandai Chuzheng Guanli

教育部考试中心 组编
中国烹饪协会

总主编 杨 柳
主 编 马开良



高等教育出版社·北京
HIGHER EDUCATION PRESS BEIJING

内容简介

“现代厨政管理”是中国餐饮业职业经理人资格中级证书的4门考试课程之一,也是餐饮管理专业的基础课之一。

本书沿着餐饮企业开店、管理、发展的路径,共设计厨房、配备物资、组织建制、锤炼队伍、选择菜品、节点运转、开发创新、安全卫生等8大项目40个模块,全面阐述了厨房由无到有、由物到人、由节点到运转、由管控到发展的完整的知识体系与管理要领。各项目业务独立,内容完整;项目间层层推进,步步深化。项目内模块分割清晰,知识打包完整,前后连贯有序。全书体例别致、行文简洁,逻辑严谨、内容新颖,具体实用、易学便行。本书不仅可作为“现代厨政管理”的教材,而且对餐饮企业投资人、餐饮和厨房经营管理者、胸有志向的烹饪技术人员、餐饮从业人员都是不可多得的执业宝典和案头工具书。

图书在版编目(CIP)数据

现代厨政管理/马开良主编. —北京:高等教育出版社,2010.6

ISBN 978-7-04-030479-4

I. ①现… II. ①马… III. ①饮食业-厨房-商业管理-教材 IV. ①F719.3②TS972.26

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第104337号

策划编辑 雷旭波 责任编辑 王小钢 封面设计 张志奇 版式设计 范晓红
责任绘图 尹莉 责任校对 杨雪莲 责任印制 陈伟光

出版发行 高等教育出版社
社 址 北京市西城区德外大街4号
邮政编码 100120

经 销 蓝色畅想图书发行有限公司
印 刷 北京市鑫霸印务有限公司

开 本 787×1092 1/16
印 张 19.25
字 数 360 000

购书热线 010—58581118
咨询热线 400—810—0598 800—810—0598
网 址 <http://www.hep.edu.cn>
<http://www.hep.com.cn>
网上订购 <http://www.landaco.com>
<http://www.landaco.com.cn>
畅想教育 <http://www.widedu.com>

版 次 2010年6月第1版
印 次 2010年6月第1次印刷
定 价 36.50元

本书如有缺页、倒页、脱页等质量问题,请到所购图书销售部门联系调换。

版权所有 侵权必究

物料号 30479—00



前言

餐饮市场风起云涌,餐饮竞争大浪淘沙。餐饮企业、宾馆酒店的餐饮部门要想在激烈的餐饮市场竞争中立于不败之地,其生产和为顾客提供实物产品的厨房的管理和运作水平至关重要。实物产品的及时、优质、独特、稳定出品,不仅客观地解决了顾客的生理营养需求,而且还是餐饮节约成本、扩大销售的直接前提。《现代厨政管理》正是基于这样的背景和责任要求,系统推出了40个模块的精细化作业与管理内容,致力于夯实厨房生产、运转管理的根基。

一、餐饮制胜,菜品为本

大厨拥有技术,是立业的门槛。然而,一人做好菜,亲自烹制的菜肴优质可人,实为厨师而已。凭借组织,依靠大家,把整个厨房的最佳手艺、最高水平,整合发挥,使每一份菜肴都品质精致,质量稳定,这才是大厨所为。

为此,厨房管理者首先应该把握出品标准。目标有多高,行动才可能有多好。厨房管理者是决定厨房产品风格、档次、品位的关键人物,分析消费者需求,结合团队实力,设定出品标准,这既是餐饮实物产品对顾客销售的依据,又是各岗位厨师必须遵循的质量准则。

其次,现代厨政管理对厨房出品质量要建立全程的监控体系。炉、案、碟、点是厨房各个工种的代称。每个工种、每个岗位均有其特定作用,厚此薄彼,会增加质量隐患,导致生产脱节,产生质量波动。不仅如此,原料组织、成品传递与完善销售等虽不为厨房直接管辖的岗位,同样对产品质量构成重大影响。因此,必须通过协调沟通,延伸管理,切实建立厨房生产相关全过程的质量监控体系。

在稳定厨房产品质量的同时,潜心钻研,扬长补短,设计、打造名品,形成几道在当地具有一定口碑、影响的本店特色菜、招牌菜,这不仅可以展现厨房管理者的技术实力,同时,也使美食造福一方,为消费者带来美好的享受。

二、厨政管理,用人为先

餐饮生产,从古至今仍以手工生产为主要方式,劳动强度大,手艺悬殊,品质对个人的依赖性强。因此,培训人才,组合团队,稳定队伍,激发士气,自然成为厨政管理的重中之重。

传统的厨房分工,多以工种为单位,粗线条划分,有事大伙做,有钱平均分,好坏论班组,奖惩无动力。由于工资待遇接近,而事实上风险、贡献有所不同,因此导致技术、技能及其拥有的水平与付出程度和所在岗位的需要脱节、背离的状况。比如技术越高、手艺越好的厨师,越想到技术要求简单、劳动强度偏小的加工、摘菜、甚至看仓库的岗位去工作,而由此带来的直接后果是出品慢、质量不稳定、新品无新意、客人少光顾,企业经营长期处于飘忽不定的状态。

打破传统厨房僵化局面的有力举措,是通过考核重组机构,根据岗位技能、责任、贡献、劳动强度的大小、轻重,拉开级差,调整分配,以鼓励争先,激活队伍。厨房可以采用宝塔形三层用工结构,精选核心技术层,稳定督导运作层,带动执行操作层,区别不同层级的用工特点,有针对性地采取不同的管理策略、考核方法,以鲶鱼效应激活上层、驱动中层、带动基层,经济节俭用工,鼓励进取成风。

三、厨房管理,物管为重

设备、物资、用具是进行厨房生产的前提条件。近年,各种设备、物资、硬件方面的管理模式不断涌现,有些宣传甚至已使厨房管理者认为这些管理就是厨房管理的核心或全部。其实,不管这些模式的名称、叫法有何区别,其内在实质仍是物品、用具的规范化管理,即在核定其存在的必要性的基础上,规定位置,并强化清洁和归位。然而,有效的物品管理,有给业主、顾客直观、整洁的第一印象,因而能赢得方方面面的认可,客观上也可以提高工作效率,因此,作为厨房管理者,做好此方面的管理工作,可以取得口碑和效率的双重回报,故不能忽视。倘若以此虚张声势,做表面文章,试图以“一好遮百丑”,久而久之,必然劳民伤财,致使成本上升,菜肴品质下滑,这就将厨厨和管理引入歧途了。

至于物品、物资管理,是否非得找个出处、冠个名目,或请个专门机构培训、督导,其实未必。毕竟硬件管理不比菜品质量、成本控制、生产秩序等软件管理复杂多变。实施这方面管理,关键是前期要核定流程,界定工作分工;在此基础上,进行配套的工程改造与物资配备;进而定位,配标识,定标准,坚持督查,即可奏效。若机构内部督查乏力,或态度不坚决、手段不强硬、执行有弹性,则借助于外力,或雇用、或外包,可能就是必需的了。物资、物品、硬件规范化管理,即将其定位、限量、明标管理要切实发挥长效,必须遵循以下准则:(1)目标坚定。强调此项工作实施后将对顾客和员工带来安全感和舒适,进一步给员工以希望和信心。(2)老板挂帅。这是经济和精力保障的根本,也是员工动力的根源。(3)财务保障。花费的多少跟目标的大小、标准的高低有关,没有花费,面貌就不会有大变。(4)工程配合。调整结构、改造场地,尽量不伤筋动骨,但其配合的时间和方法对此项管理工程的推进是至关重要的。(5)物管到位。不论是管理部、餐务组,还是大仓库、周转库,要明确责任人员及时协调落实,既保证已清理物品的有序管理,又保证在用物品的定位、归位管理方面的高效。(6)咬定青山。随着物管细化工作的推进,清洁、整理、问责、改进等琐碎事情会增加,稍有

松动,便会倒退。因此,考核、鼓励、榜样引导等是实现目标的必要措施。(7)持之以恒。看到进步不难,达到终点艰难。及时采取鞭策和激励手段,务实跟进,步步为营,再辅之以愿景展望,理想的境界终会出现。

四、餐饮经营,降本为要

美国酒店管理博士杰克·D·奈米尔(Jack D. Ninemeier)总结道:“商业性的餐饮企业力图使利润最大化,非商业性的餐饮设施力图使成本最小化。”餐饮业主、酒店老板总希望在原材料、水电气、人员工资等各项成本和费用日益上涨的当今,厨房管理者能通过切实有效的成本管理,为其挣得尽可能多的利润。因此,厨房管理者必须在以下三个方面下工夫,以取得实效。

首先,要能熟练地进行成本计算。宴会每桌售价多少,成本几许;一碟菜肴,成本多高,卖价几何;一盘菜点主料几多,配料几分;一块原料,涨发率多高,净料率几成等等都要心中有数,处处精打细算。设计菜肴卖像好,主辅搭配有技巧,菜肴定价不蒙人,客人消费不心疼。致力于让业主放心,客人舒心,这是好大厨、好厨管的功力之一。

成本控制,绝不是无条件地追求成本最小化。忠诚于老板、孝忠于企业,并非一定要损害消费者利益。现代厨政管理要求厨房管理者,应该及时知晓成本高低,把握成本走势,积极检查、发现成本波动的原因和环节,并能采取相应手段加以干预、调整,使成本在设定的幅度内发生,使企业在顾客满意的产品销售中获利,营造企业长期繁荣和顾客反复光顾的双赢与和谐。

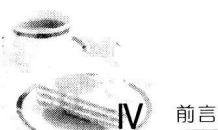
在成本掌控适度的同时,厨房管理者通过对工艺流程的审视再造,对菜品开发的精巧构思,对员工及管理程序、技法的修正调整,设计并推广出低成本、高效率、低投入、高产出的产品或作业方式,在保证顾客利益的同时,为企业谋求更大的经济效益,这便是低成本运作的积极实践;这也是餐饮业主、老板所孜孜以求的。

五、餐饮发展,创新为领

思想有多远,我们就能走多远。厨房常规生产和管理有序稳定之后,菜品创新便可提上议事日程。菜品创新是锁定常客、开发新客、谋求企业发展的杠杆。将创新神化、玄化、复杂化,对激发员工士气不利;同样,草率、随意、应付式创新对倡导厨房严谨工作作风则有害无益。

创新,意味着突破,但这并不意味着否定传统,追求虚无主义。菜肴创新,是开发和研究新时期原料、技法和消费者需求的思想 and 行动的对接。厨房管理者凭借敏锐的洞察力和对新事物、新原料的灵敏嗅觉,组织团队,有机整合资源,有目的地尝试并推出新品,这将对本企业的市场开发出奇制胜,发挥四两拨千斤的先导作用。同样,创新并不代表无序。现代厨政管理要求厨房管理者组织、从事菜肴创新,应关注以下三点:

第一,把握节奏。“天天有新菜,餐餐尝时鲜”,既没必要,也不可能。顾客



对新产品必须有个接触、认识、消化、吸收的过程。新品来去匆匆,不仅企业的研发成本难以收回,生产人员的思维积淀也难以继,其结果只能是内含、新意越来越少,顾客认可程度越来越低,产品寿命周期越来越短。通常新品更迭周期应视企业客源结构而定,很难一刀切。若顾客直言菜谱无菜可点,其内涵未必就是新菜应市太慢,更大程度上是企业无特色或看家菜品所致,解决的办法光靠创新是很危险的。

第二,掌握方法。无限细分、拼命罗列菜肴、创新所谓36技、72法无甚实际意义。菜肴创新无外借鉴和原创。借鉴是借他山之石、触类旁通。“他山”面很广,有古代、有国外、有异地他乡、有不同帮派。但要注意既尊重原创、理解其真正内涵,又不粗糙克隆、殃及池鱼。创新,更应鼓励厨师积极思维,大胆突破,设计烹制出色香味形有明显新意的原创作品。比如南京中心大酒店点心师创新制作的“雨花石汤圆”这便是成功杰作。这无疑是对中国烹饪、餐饮事业的永久贡献。原创创新,厨师们比较多地应该在原料开拓、口味、造型和烹饪技法上积极探索,稳妥尝试,锤炼定型。

第三,注重原则。创新,并不是没有章法。那种不尊重烹饪规律,不了解原料、调料属性,不清楚烹饪技法的基本原理的创新必定是粗制滥造,不可能有市场竞争力,从某种意义上讲是对资源的浪费,甚至是一种犯罪。掌握创新基本原则,至少应该吻合社会文明进步的步伐,满足消费者安全健康的需要,有效合理地开发使用资源,为消费者研发、创造出更加美味可口的菜品。

五项修炼齐头并进,立体推进厨政管理。这不仅是现代厨房管理者完善自我、提高修养的需要,更是餐饮企业发展、增强后劲所必需。在餐饮竞争不断加剧、厨房管理任重道远的当今,精细化管理更显得重要!

本教材的出版是众多业界精英、同仁关心和帮助的结果,衷心感谢中国烹饪协会的领导,衷心感谢高等教育出版社编辑的辛勤劳动,衷心感谢恩师——南京旅游职业学院周妙林教授拨冗主审。在此,还要对在教材编写过程中参考过的著作的作者——研究厨房管理的专家深表谢意。由于编写体例格式的特别要求,加之时间紧迫,任务繁重,更受本人水平的限制,使本教材瑕疵难免,谨请专家、同仁不吝赐教,以期改进。

马开良

2010年4月于南京旅游职业学院



目 录

项目一 设计厨房	1
模块一 厨房总体设计	2
模块二 厨房环境设计	11
模块三 主厨房、中央厨房设计	19
模块四 中餐烹调厨房设计	27
模块五 冷菜、烧烤厨房设计	30
模块六 面点、包饼厨房设计	34
模块七 西餐厨房、烹饪操作台设计	38
思考训练	45
项目二 配备物资	46
模块一 厨房设备用具选配原则	46
模块二 厨房加工、冷冻、冷藏设备	49
模块三 厨房加热设备	52
模块四 厨房其他设备与用具	57
模块五 厨房设备用具管理	64
思考训练	76
项目三 组织建制	78
模块一 厨房组织机构	78
模块二 厨房岗位职责	86
模块三 厨房与相关部门的沟通联系	95
思考训练	99

项目四 锤炼队伍	100
模块一 厨房人员配备	100
模块二 厨房人员招聘与培训	105
模块三 厨房员工考核、评估与激励	110
思考训练	126
项目五 选择菜品	127
模块一 顾客需求分析	127
模块二 菜品选择与结构平衡	132
模块三 制定菜单	137
模块四 菜肴定价	149
模块五 菜品组合评估	159
思考训练	165
项目六 节点运转	166
模块一 原料加工管理	166
模块二 配份、烹调与开餐管理	172
模块三 冷菜、点心生产管理	185
模块四 标准食谱管理	188
模块五 产品质量解析	194
模块六 产品质量控制	205
思考训练	214
项目七 开发创新	215
模块一 创新精神与策略	215
模块二 菜点创新原则	223
模块三 菜点创新方法	228
模块四 菜点创新程序	233
模块五 创新菜点的后续管理	236
思考训练	239
项目八 安全卫生	240
模块一 安全卫生规范	241
模块二 安全卫生管理原则	250
模块三 食品添加剂与 HACCP 管理	254



模块四 食物中毒与预防	262
模块五 厨房卫生管理	267
模块六 厨房安全管理	271
思考训练	280
参考文献	281
附录 现代厨政管理考试大纲	282



项目一

设计厨房

► 主要内容

设计厨房,是餐饮企业开店的前期基础工作;是进入厨房,从事厨房管理的第一个台阶。

设计厨房是在餐饮企业确定经营风味、风格、档次、规模的前提下,根据餐饮企业生产经营需要,对厨房各功能所需面积进行合理分配、所需区域进行科学定位,进而对各区域、各岗位所需设备进行配置的统筹计划和安排工作。设计厨房是建设厨房的前提,设计布局的结果不仅反映厨房作业流程是否科学合理,能否获得专业管理部门认可放行,而且还直接影响到厨房的出品速度、出品质量和建设投资。因此,选择餐饮、筹划开店,首先必须运筹帷幄,审慎定夺,切实营造科学、先进、美观、实用的餐饮作业场所,以免产生遗憾工程。

本项目从厨房设计、建造的勘地选址、面积确定进入,既而阐述统领各具体厨房设计共性条件和要求的环境设计,此后分析体现现代厨房主要特征的主厨房设计,然后再分述各功能厨房设计。课程内容展开程序由统到分,由初到精,与入职、执业同一路径、同一轨迹。

► 学习目标

- 能对厨房做出总体设计
- 能进行厨房环境设计
- 能进行主厨房、中央厨房设计
- 能进行中餐烹调厨房设计
- 能进行冷菜厨房设计
- 能进行面点、包饼厨房设计
- 能进行西餐厨房和烹饪操作台设计

模块一 厨房总体设计

【能力培养】

- (1) 能进行厨房位置选择。
- (2) 能计算并确定厨房面积。

任务一 案例:开业 30 余年的香港怡东酒店创新厨房设计

香港怡东酒店(Excelsior Hotel)开业于1973年,隶属于文华东方酒店集团,坐落在维多利亚海滨,地处香港岛购物、餐饮和娱乐中心铜锣湾的中央部位。进入新世纪,耗资120万元港币新建以供应炙烤肉类菜肴为主的亚洲扒房(含酒吧),对应160个餐座。厨房面积为63平方米,设有观察窗可供就餐客人亲眼看看厨师们制作四个国家特色菜肴的过程。科学合理的厨房设计使厨师们不必四处往返奔走,工作台顶端、台式冰箱下部和烹调设备之间的距离仅为80~90厘米。厨房内巧妙地设置了一座砖制用煤气和木柴烘烤的烤比萨饼炉,两座工作台,一处开放式烤肉房和一个印度式唐杜里炭火泥炉。精美的设计,精细的管理,不仅使厨房成为酒店的新亮点,而且还成为酒店效益的新增长点。

分析:

(1) 涉足餐饮,从事菜肴生产经营,厨房设计是入门必修课。但厨房设计也并非新建饭店的专利。随着顾客消费需求的变化和餐饮经营策略的调整,厨房生产及其作业方式理应适时调整,对接需求。

(2) 怡东酒店创新设计、精巧布局的这一既有西餐风格、又有中餐元素的厨房,在整合、增添顾客新近喜好风味产品制作的同时,更增加了顾客观赏的透视功能,给顾客以近距离欣赏烹饪艺术的便利,可谓一举多得。

(3) 巧妙之处,令人回味。无论是新设备的选择配备、设备功能配套的无缝对接,还是场地利用的淋漓尽致,无不予人启示多多。

任务二 厨房位置的选择

厨房位置,在大型综合型饭店或高层建筑的饭店,一般多设在裙楼或辅楼;在餐馆、酒楼或其他低层建筑的饭店,厨房多与餐厅紧密相连,都在建筑物的重要位置。但不管厨房位置选择在哪里,都有利有弊。

1. 设在底层

绝大多数饭店的厨房设在建筑物的底层,这不仅方便采购进货,也便于垃圾清运。同时,还有利于厨房所用能源的接驳,对饭店的安全和卫生都是有利的。底层的厨房与餐厅紧密相连,便于客人入店用餐,生意亦比较好做。但底层厨房对抽排油烟不太方便,往往需要高管导引,以减少对底层及附近环境造成污染。在可能条件下最好设为主楼下风向的单独辅楼内。

2. 设在上部

当饭店顶部设有便于观光的餐厅或饭店高层设有高级套间(里面配有餐厅)时,为了保证其餐厅出品的质量,往往在高层建有相应的厨房。设在建筑物上部的厨房,通常只用作烹调或装盘处理,大量的加工或烹饪前期工作需要设在底层的其他厨房协助完成,这样可减少上部的工作量、作业人手和垃圾产生。设在上部的厨房,多与其辅助厨房有垂直运输通道,其加热能源既要考虑安全,又要做到卫生,因此多选用电加热。

3. 设在地下室

在底层面积十分紧张的情况下,有些饭店不得不将厨房设在地下室。地下室做厨房,最大的困难是原料的运入与垃圾的运出。同时,地下室做厨房,从安全角度考虑,许多地区规定不得使用管道煤气和液化气。厨房设在地下室,若餐厅不在地下,必须有方便的垂直运货电梯,否则工作效率将受影响。

任务三 确定厨房位置的原则

厨房的位置虽多为饭店的建筑格局所限,很难由厨房管理人员选定,但在确定其位置时,遵循以下原则是必要的:

(1) 厨房必须设在环境卫生的地方,厨房的附近不能有任何污染源。厨房要与易滋生细菌和蚊蝇的垃圾堆、厕所、粪坑、污水沟等处至少保持 30~50 米的距离,要尽量避免靠近与生产化肥、农药、水泥等厂家和含有害气体及灰尘排放的场所。

(2) 厨房必须设在便于消防控制的地方。厨房尽量不要直接设计在综合型饭店主楼以内或直接建在客房下层。厨房必须设在消防控制十分方便、相对独立的地方。

(3) 厨房必须设在便于抽排油烟的地方。厨房的排烟应考虑油烟随全年主要风向可能对饭店建筑、客房住客及附近居民、环境造成的不良影响,应设计在下风或便于集中排烟的地方,尽量减少对环境的污染和破坏。

(4) 厨房必须设在便于原料进店和垃圾清运出店的地方。

(5) 厨房必须设在其产生的噪音不至于干扰附近居民或住客的地方。

(6) 厨房必须设在靠近或方便连接、使用水、电、气等公用设施的地方,以节省建设投资。

(7) 若餐厅、饭店运货梯的位置、格局已定,厨房位置还应兼顾餐厅的结构,

考虑上菜的方便,设计在紧靠餐厅、方便原料运送的地方。

(8) 厨房各部门尽量安排在同一楼层,并力求靠近餐厅。厨房的不同加工作业点,应集中紧凑,安排在同一楼层、同一区域,这样可以缩短原料、成品的搬运距离,提高工作效率;便于互相调剂原料和设备用具;有利于垃圾的集中清运,减轻厨师的劳动强度,保证出品质量,减少客人等餐时间,同时,也更便于管理者集中控制和督导。如果同层面积不能容纳厨房全部作业点,可将干货库、冷库、烧烤间等设计、布局到其他楼层,但要求它们与出品厨房有方便的垂直交通联系。

厨房餐厅如无法避免高低差时,不应以楼梯踏步连接,应采用斜坡处理,并有防滑措施和明显标识,以引起注意。

总之,厨房与餐厅越近,前后台的联系和沟通就越便利。厨房与餐厅应有长边相连,尽可能缩短从取菜点到餐桌的距离。

(9) 厨房的地势要相对高一些。厨房地势高一些,最大便利是污水排放,其次也便于通风和采光。综合设计在厨房加工区域的卸货、验货平台,更应明显高出平地,以便卸货。(见图 1-1)

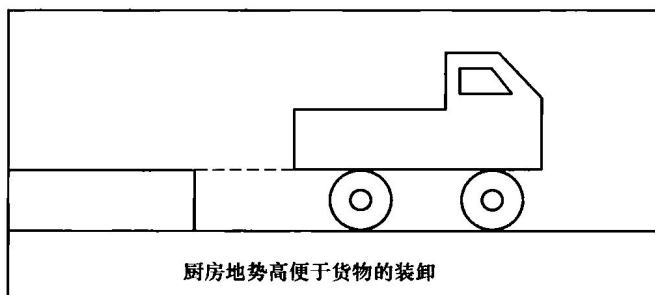


图 1-1 厨房卸货平台

任务四 厨房面积的确定

厨房的面积在餐饮企业或餐饮部总面积中应有一个合适的比例。厨房面积对安全、顺利进行厨房生产是至关重要的。面积过小,会使厨房拥挤和闷热,不仅影响工作速度,而且还会影响员工的工作情绪;面积过大,员工工作时行走的路程就会增加,工作效率自然会降低。因此,厨房面积的确定应该在综合考虑相关因素的前提下,经过测算分析和认真研究后加以确定。

(一) 确定厨房面积的考虑因素

1. 原材料的加工作业量

发达国家烹饪原料的加工大多已实现社会化服务,如猪、牛等按不同的部位及用途做到了规范、准确、标准的分割,按质按需定价,饭店购进原料无需很多加工,便可用于烹制。国内烹饪原料市场供应不够规范,规格标准大多不一,原料多为未经加工的原始原料,原料购进店后都需要进行进一步整理加工。因此,不仅加工工作量大,生产场地也要大。若是以干货原料制作菜肴为多的饭店,其厨房的面积,尤其是干货涨发间更要加大。

2. 经营的菜式风味

中餐和西餐厨房所需面积要求不一,西餐相对要小些。这主要是因为西餐原料供应要规范一些,已加工程度高一些,同时,西餐在国内经营的品种也较中餐要少得多。同样是经营中餐,宫廷菜厨房就相对比粤菜厨房要大些,因为宫廷菜采用干货原料占有很大比例,原料的加工、涨发费时、费事、还占地方。同是面点厨房,制作山西面食的厨房就要比广东点心、淮扬点心的厨房大,因为山西面食的制作工艺要求有大锅、大灶与之配合才行。总之,经营菜式风味不一,厨房面积的大小也是有明显差别的。

3. 厨房生产量的多少

生产量是根据用餐人数确定的。用餐人数多,厨房的生产量就大,用具设备、员工等都要多,厨房面积也就要大些。然而用餐人数的多少,又与餐饮规模、餐厅服务的对象、供餐方式(即是自助餐经营,还是零点或套餐经营)等有关。用餐人数常有变化,一般以常规经营餐位数量为依据。

4. 设备的先进程度与空间的利用率

厨房设备的更新、变化很快;设备先进,不仅可以提高工作效率,而且功能全面的设备可以节省不少场地。如冷柜切配工作台,集冷柜与工作台于一身,可节省不少厨房面积。厨房的空间利用率也与厨房面积的大小有关系。厨房高度足够,可安装吊柜等设备,可以配置高身设备或操作台,这样在平面用地上就有很大的节省。厨房平整规则,且无隔断、立柱等障碍,就为厨房合理、综合设计和布局设备,提供了方便,为节省厨房面积亦提供了可能条件。

5. 厨房辅助设施状况

厨房生产所必需的辅助设施在进行厨房设计时应有所考虑。若辅助设施如员工更衣室、员工食堂、员工休息间、办公室、仓库、卫生间等,在厨房之外已有安排,厨房面积可充分节省,否则厨房面积将要大幅增加。这些辅助设施,除了员工福利用房外,还有与生产紧密相关的煤气表房、液化气罐房、柴油库、餐具库等。

(二) 厨房总体面积确定方法

1. 按餐位数计算厨房面积

按餐位数计算厨房面积要与餐厅的经营方式结合进行。一般而言,与供应自助餐餐厅配套的厨房,每一个餐位所需厨房面积约为 $0.5 \sim 0.7$ 平方米;供应咖啡厅制作简易食品的厨房,由于出品要求快速,供应品种相对较少,因此每一

个餐位所需厨房面积约为 0.4 平方米。风味厅、正餐厅所对应的厨房面积就要大一些,因为供应品种多,规格高,烹调、制作过程复杂,厨房设备多,所以每一餐位所需厨房面积约为 0.5~0.8 平方米。具体比例可见表 1-1。

表 1-1 不同类型餐厅餐位数与对应的厨房面积比例

餐厅类型	厨房面积(平方米/餐位)
自助餐厅	0.5~0.7
咖啡厅	0.4~0.6
正餐厅	0.5~0.8

2. 按餐厅面积计算厨房面积

国外厨房面积一般占餐厅面积的 40%~60%。根据日本统计,饭店餐厅面积在 500 平方米以内时,厨房面积是餐厅面积的 40%~50%,餐厅面积增大时,厨房面积比例亦逐渐下降。见图 1-2。

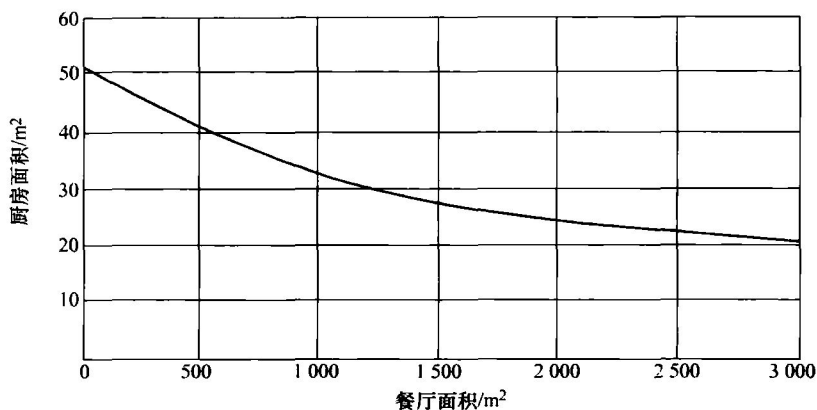


图 1-2 国外餐厅厨房面积比

我国台湾相关部门规定厨房占餐厅面积比例,也是随着餐厅总面积的不断增大,厨房面积比例呈下降趋势。(见表 1-2)

表 1-2 台湾的餐厅与厨房面积比例

餐厅净面积	厨房面积
1 500 平方米以下	餐厅净面积×33% 以上
1 501~2 000 平方米	餐厅净面积×28%+75 平方米以上
2 001~2 500 平方米	餐厅净面积×23%+175 平方米以上
2 501 平方米以上	餐厅净面积×21%+225 平方米以上

我国内地厨房由于承担的加工任务重,制作工艺复杂,机械加工程度低,设备配套性不高,生产人手多,故厨房与餐厅的面积比例要大一些,一般要占近70%。随着餐厅面积的增大,厨房占餐厅面积比例也在缩小。

3. 按餐饮面积比例计算厨房面积

厨房的面积在整个餐饮企业的面积中应有一个合适的比例,与厨房相关的各部门的面积分配应做到相对合理。从表1-3可以看出,厨房的面积占整个餐饮企业总面积的21%,仓库占8%。需要指出的是,这个面积比例表包含了员工设施、仓库等辅助设施。在市场货源供应充足的情况下,厨房仓库的面积可适当缩小一些,厨房的加工生产面积可适当增大一些。

表 1-3 餐饮各部门面积比例

部门名称	占餐饮企业面积的百分比
餐 厅	50%
客用设施(洗手间、过道)	7.5%
厨 房	21%
清 洗	7.5%
仓 库	8%
员工设施	4%
办公室	2%

任务五 厨房设备布局类型

厨房设备布局是厨房设计的重要内容,应依据厨房结构、面积、高度以及设备的具体规格进行。通常厨房设备布局可参考以下几种类型。

1. 直线型布局

直线型布局适用于高度分工合作、场地面积较大、生产相对集中的大型餐馆和饭店的厨房。直线型布局,通常是依墙排列,集中布局加热设备,集中抽排油烟。每位厨师按分工相对固定地负责某些菜肴的烹调制作,所需设备和工具均分布在左右和附近,因而能减少取用工具的行走距离。与之相应,厨房的切配、打荷、出菜台也直线排放,整个厨房整齐清爽,流程合理通畅。但这种布局相对餐厅出菜,可能走的距离较远。因此,这种厨房布局大多是服务两头餐厅区域,两边分别出菜,这样可缩短餐厅跑菜距离,保证出菜速度。(见图1-3)

2. 相背型布局

相背型布局是把主要烹调设备如烹炒设备和蒸煮设备分成两组背靠背地组合在厨房内,中间以一矮墙相隔,置于同一抽排油烟罩下,厨师相对而站,进行操作。工作台安装在厨师背后,其他公用设备可分布在附近地方。相背型布局适