



开餐馆第一是出品！  
第二是出品！  
第三还是出品！

餐饮业老板、主管和厨师的工具书

# 餐馆赢在

# 出品

于保政◎编著

## 品味决定成败

CANGUAN YINGZAI

WIN PIN

49  
唯高餐饮  
经典书库

好出品是餐馆赚钱必不可少的“摇钱树”

中国物资出版社



餐饮业老板、主管和厨师的工具书

# 餐馆赢在 出品

于保政◎编著

品味决定成败

49

唯高餐饮  
经典书库

中国物资出版社

**图书在版编目 (CIP) 数据**

餐馆赢在出品：品味决定成败/于保政编著. —北京：中国物资出版社，2010. 6

ISBN 978 - 7 - 5047 - 3426 - 6

I. ①餐… II. ①于… III. ①餐厅—商业管理 IV. ①F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 103244 号

策划编辑 黄 华

责任编辑 黄 华

责任印制 方朋远

责任校对 孙会香 梁 凡

中国物资出版社出版发行

网址：http: //www. clph. cn

社址：北京市西城区月坛北街 25 号

电话：(010) 68589540 邮政编码：100834

全国新华书店经销

北京京都六环印刷厂印刷

开本：7100mm × 1000mm 1/16 印张：15.25 字数：164 千字

2010 年 6 月第 1 版 2010 年 6 月第 1 次印刷

书号：ISBN 978 - 7 - 5047 - 3426 - 6/F · 1355

印数：0001—7000 册

定价：28.00 元

(图书出现印装质量问题，本社负责调换)

## 《唯高餐饮经典书库》编委会

编委会主任 王盛华

编委会副主任 黄 华 温俊伟 于保政

本书总策划 广州唯高策略发展有限公司

中国物资出版社

|   |   |     |     |     |     |     |     |
|---|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 编 | 委 | 王盛华 | 黄 华 | 温俊伟 | 于保政 | 曾郁娟 | 伍福生 |
|   |   | 贺立峰 | 爱建设 | 赵 琦 | 孙庆和 | 冯锦伟 | 黄永成 |
|   |   | 赵玉芳 | 王丽华 | 王建华 | 王爱华 | 王玉珏 | 王恒祥 |
|   |   | 王恒流 | 王 瀚 | 袁舒秋 | 宋家凡 |     |     |

# 总 序

乘改革开放的快车，经历了三十年的风风雨雨，现今的中国餐饮业已经成为市场化程度最高、竞争最激烈、发展速度最快的行业之一。它曾经吸引了成千上万投资者的目光，并给了其中许多人以丰厚的回报。只有经营过餐饮企业的人才会明白，日进万金其实不是神话，而是完全能够实现的事情。

但是，面对新开的餐馆越来越多、赔钱的餐馆也日渐增多的残酷现实，不少业内人士既感到惶恐不安，又感到困惑不已。为什么昨天还客似云来的海鲜城，今天却少有人问津？为什么仅一墙之隔的两家火锅店，一家烟雾腾腾，一家却锅冷人稀？为什么麦当劳、肯德基等洋餐馆能春夏秋冬没有淡季，而不少中餐馆却时冷时热，有时甚至该旺不旺？为什么有些昨天还几乎是一贫如洗的下岗职工，今天已经变成了腰缠万贯的餐馆老板；而有些昨天还是指指点点地吆喝着的老板，今天却又重新回到了打工仔的行列……

据我们调查得知。从投资者、老板到各级从业人员，都很想

探究所有这些问题的奥秘，很想在餐饮业这一宝山中挖到金矿。但是，一个实际困难却摆在他们的面前，那就是在茫茫书海中，介绍健康食品、家庭菜式的不少，但介绍怎样开办、经营餐馆的书籍却不多，即便有也是零零碎碎，且不够通俗易懂，缺乏可操作性。现在，我们可以满怀信心地告诉读者，这个困难可以解决了！

我们在经过长期准备和酝酿之后，与中国物资出版社、广东烹饪协会、香港维高餐饮经营管理策划公司联合策划、出版了《唯高餐饮经典书库》系列丛书，填补了这方面的空白，以推动中国餐饮业的发展，帮助众多餐饮业老板和从业人员圆其创业梦与发财梦。

《唯高餐饮经典书库》系列丛书的作者们，既有资深的餐饮业老板、总经理、高层主管和培训人员，也有专家、教授、作家、记者和编辑，他们都以强烈的责任心，深入餐饮业基层，对老板、员工反复采访，收集了大量的第一手资料，并认真研究餐饮业的理论知识。本系列丛书，是他们对餐饮业创造的宝贵财富。

本系列丛书涵盖的范围广，涉及餐馆运作的方方面面，包括经营技巧、经营理念、管理方法、服务技能和员工培训等许多细节，内容极其丰富，知识面极其广阔，因而具有全面性和实用性。

本系列丛书既有深入浅出的理论阐述，也有生动有趣的实



例，可操作性强，可读性也强。

本系列丛书还力求在创作理念上与时代同步，有一定的超前性，蕴涵着一定的指导意义。

我们深信，《唯高餐饮经典书库》系列丛书一定会成为广大读者的良师益友，一定会为他们带来美好的“钱景”。

**《唯高餐饮经典书库》编委会**

**2010年4月**



# 好出品是餐馆赚钱必不可少的“摇钱树”

(代序)

毫无疑问，天下没有不想赚钱的餐馆；但同样不容置疑的是，赔钱的餐馆正在日益增多。

君不见，有些餐馆虽然位居繁华的闹市区，不仅占有“地利”上的优势，而且从内到外的装修装饰都显得极其豪华奢侈，所配备的各种设施也属于一流产品，从表面上看起来，气势的确非同凡响。照一般人的想法，这类餐馆必定每天顾客盈门、财源滚滚，很快就能赚得盆满钵满了。

但事实非但不像人们想象的那样美好，反而恰恰与此相背，这些餐馆常常是门可罗雀、少人光顾，营业额少得可怜，更谈不上获取利润了。投资者既无法实现自己的发财梦想，也可能很快就赔得血本无归了。

餐馆为什么不赚钱？

其中原因可能很多，而且每一家餐馆也都有各自不同的原



因，说起来不一而足。但有一点则是所有赔钱餐馆共同的致命弱点，那就是没有自己的“核心产品”，因而也就没有企业的核心竞争力。对于任何企业来说，其生存和发展都离不开“核心产品”的巨大作用，否则，就会在激烈的市场竞争中失去支撑和动力，最终一败涂地。

餐馆的“核心产品”是什么？

中国人早就说过：“民以食为天。”——这句话不仅是“放之四海而皆准”的至理名言，而且是人类社会永远颠扑不破的绝对真理。这五个字告诉我们，“吃饭”乃是人生的头等大事！无论是谁，要想解决生存与发展问题，都必须首先解决吃饭问题。

在国外，各种专业书籍都对“餐馆”一词的含义做出了这样的解释：“在固定场所向客人提供食物的机构”或“一个以付款形式向公众提供餐食服务的场所。”由此可见，餐馆就是在一定的场所公开向大众提供膳食、饮品等的经营性设施，而且还要配有相应的服务。

从上述可知，餐饮业就是为人们解决“吃饭”这一人生头等大事的行业，餐馆则是为人们解决“吃饭”问题的公共场所。说到这里，不用我们再多做解释，你也已经完全明白了一个事实：出品是所有餐馆最重要的核心产品。

那些地理位置十分优越、装修装饰极尽豪华、设施设备堪称一流的餐馆之所以不赚钱反而赔钱，就是因为没有用心把“好钢用在刀刃上”，而只是在“非核心产品”上大做文章，结果只能



是得不偿失。

如今有很多开设在郊区或者偏僻地段，而且装修装饰水平一般、也没有价值昂贵设施设备的餐馆，往往能够吸引大批顾客的光临，原因就是它们那里有让客人垂涎欲滴、必欲一饱口福而后快的好出品——或是有在市井之中难得一见的野味，或是有令人叫绝、不同寻常的烹饪技艺……

种种事实证明，好出品就是餐馆的“核心产品”，也是餐馆赚钱必不可少的“摇钱树”。为了帮助广大餐馆经营者更好地理解出品的特殊价值和重要作用，我们精心编写了《餐馆赢在出品》这本书，奉献给餐饮业的朋友作为参考。

本书共五章，分别从不同角度阐述了“餐馆赢在出品”这一主题。具体内容包括：

第一章 开餐馆第一是出品，第二是出品，第三还是出品。本章首先从人类的本能需要和顾客的共同需求这一角度，解释了出品在餐饮业中的独特地位和作用，点明了出品优劣决定着餐馆核心竞争力的大小、出品制胜是餐馆竞争的“秘密武器”；然后从当今时代特征出发，指出当人们迈入小康社会后，在饮食消费方面必然产生既要“吃饱”、更要“吃好”的新需求、新特点；接着提醒餐馆经营者要善于发挥好出品的巨大营创力，树立起“餐馆赢在出品”的重要理念，这是念好现代“餐饮经”的关键。

第二章 好厨师是出品好的重要支柱。本章重点论述了确保出品好的重要前提之一在于餐馆必须要有好厨师，毕竟“材料好

比不上技艺高”，但好厨师并不是天生的，而是经过后天持续努力学习才培养出来的。一位好厨师，既要有刻苦学习的精神，练好必备的基本功；又要有敢于创新的勇气，充分发挥自己的创造性。只有那些善于通过学习而实现自主提升的厨师，才能成为餐馆出品好的重要支柱。

**第三章 遵守岗位职责是出品好的可靠保障。**本章在前一章阐述好厨师对于好出品具有重要作用的基础上，进一步说明了岗位职责对于好出品的价值所在。如果仅靠厨师个人的力量，尚不足以保证餐馆的出品一定好，好出品还有赖于厨房部所有人员都必须遵守岗位职责开展工作。本章主要详细阐述了入厨须知、厨房工作的岗位责任和职责分工、厨房内外的整体工作流程、厨房烹饪操作的基本要求以及厨房各种设备和工具的使用及保养方法等。

**第四章 掌握精湛厨艺是出品好的关键环节。**本章主要论述了掌握精湛厨艺的有关知识和操作技巧，包括：厨师必须掌握的烹饪原料知识和加工方法、刀工技法、配菜技巧与要诀、调味艺术、烹饪火候等多方面的丰富内容，旨在帮助厨师切实提升自己的工作水平。

**第五章 强化厨政管理，打牢出品基础。**本章从“没有规矩，不成方圆”的角度出发，阐明了加强厨政管理的重要性，指出这是出品好的坚实基础。厨政管理的内容很多，具体包括：有效处理各类复杂的人际关系、厨政管理的六大要点、厨房工作安



排技巧、厨房部与其他部门协调配合的方法、务必始终保证出品的质量稳定性和创新性等。

总之，本书内容丰富，具有很强的实用性和可操作性，对于广大餐馆经营管理者和厨师以及其他想在餐饮业一展身手、获得成功的人们来说，这是一本案头必备的参考书。

衷心地希望读过本书之后，您能够充分发挥出品的作用，早日实现“餐馆赢在出品”的目标，取得更大的进步！

作 者

2010 年 4 月



|                                        |           |
|----------------------------------------|-----------|
| <b>第一章 开餐馆第一是出品，第二是出品，第三还是出品 .....</b> | <b>1</b>  |
| <b>一 出品在餐饮业中的独特地位和作用 .....</b>         | <b>3</b>  |
| ◎ 顾客就餐最看重的两大要素 .....                   | 3         |
| ◎ 爱“美”之心人人有，摸清天下食客心 .....              | 4         |
| ◎ 制作美食的奥秘——“食不厌精，脍不厌细” .....           | 5         |
| ◎ 出品优劣决定餐馆核心竞争力的大小 .....               | 8         |
| ◎ 出品制胜是餐馆竞争的“秘密武器” .....               | 10        |
| <b>二 时代不同了，吃啥不一样 .....</b>             | <b>11</b> |
| ◎ 小康社会既要“吃饱”，也要“吃好” .....              | 12        |

|                              |    |
|------------------------------|----|
| ◎ 比“色、香、味、形”更重要的因素 .....     | 14 |
| 三 赢在出品——念好现代“餐饮经”的关键 .....   | 16 |
| ◎ 要善于发挥出品的巨大营创力 .....        | 17 |
| ◎ 清洁卫生是出品好的起码要求 .....        | 19 |
| ◎ 营养保健是更进一步的需要 .....         | 21 |
| ◎ 帮助顾客“吃出美丽”，满足食客的时尚追求 ..... | 24 |
| ◎ 花样不断翻新，避免陷入“一般化” .....     | 26 |
| ◎ 味道独特才能吸引“回头客” .....        | 27 |
| ◎ 向“绿色”要商机 .....             | 30 |
| ◎ 学会巧打“文化牌” .....            | 32 |

## 第二章 好厨师是出品好的重要支柱 .....

35

|                          |    |
|--------------------------|----|
| 一 招兵买马，人才第一 .....        | 37 |
| ◎ 材料好比不上技艺高 .....        | 37 |
| ◎ “千军易得，一将难求” .....      | 39 |
| ◎ 社会招聘与自主培养，哪种方式更好 ..... | 41 |
| ◎ 不要迷信大牌厨师的高超技艺 .....    | 43 |



|     |                       |    |
|-----|-----------------------|----|
| 二   | 好厨师必须练好的基本功 .....     | 45 |
| ◎   | 优秀厨师必须具有的职业道德 .....   | 46 |
| ◎   | 优秀厨师应知、应懂的菜点知识 .....  | 49 |
| ◎   | 优秀厨师需要掌握的烹饪技艺 .....   | 56 |
| ◎   | 优秀厨师应当具备的心理素质 .....   | 60 |
| 三   | 勇于创新，充分发挥厨师的创造性 ..... | 64 |
| ◎   | 传统诚可贵，创新价更高 .....     | 64 |
| ◎   | 准确领会出品创新的丰富内涵 .....   | 66 |
| ◎   | 厨师不可缺少的创新精神 .....     | 67 |
| ◎   | 适应时代需求，不断开发新品 .....   | 68 |
| 四   | 善于学习，自主提升 .....       | 71 |
| ◎   | 时刻保持谦虚好学的积极心态 .....   | 72 |
| ◎   | 顾客是最好的老师 .....        | 72 |
| ◎   | 多方面吸收新信息 .....        | 73 |
| ◎   | 注重培养提高管理能力 .....      | 74 |
| 第三章 | 遵守岗位职责是出品好的可靠保障 ..... | 77 |
| 一   | 厨房部入厨须知 .....         | 79 |



|                                  |            |
|----------------------------------|------------|
| ◎ 个人仪表礼节标准和基本要求 .....            | 79         |
| ◎ 做好厨房卫生工作的要求 .....              | 80         |
| ◎ 厨师工作的主要纪律守则 .....              | 83         |
| <b>二 厨房工作的岗位责任和职责分工 .....</b>    | <b>85</b>  |
| ◎ 厨房六大部门的不同岗位职责 .....            | 85         |
| ◎ 厨师的工种与职责分工 .....               | 89         |
| <b>三 厨房内外的整体工作流程 .....</b>       | <b>94</b>  |
| ◎ 营业前的准备工作 .....                 | 94         |
| ◎ 营业中的工作流程 .....                 | 98         |
| ◎ 营业后的整理工作 .....                 | 100        |
| <b>四 厨房烹饪操作的基本要求 .....</b>       | <b>101</b> |
| ◎ 烹饪前的注意事项 .....                 | 101        |
| ◎ 烹饪操作的基本要求 .....                | 102        |
| ◎ 对烹饪人员的基本要求 .....               | 103        |
| <b>五 厨房各种设备和工具的使用及保养方法 .....</b> | <b>104</b> |
| ◎ 厨房基本结构与主要设备 .....              | 104        |
| ◎ 烹饪工具的使用和保养方法 .....             | 107        |
| ◎ 切配工具的使用和保养方法 .....             | 109        |



|                      |     |
|----------------------|-----|
| ◎ 盛装餐具的使用和保养方法 ..... | 111 |
|----------------------|-----|

## 第四章 掌握精湛厨艺是出品好的关键环节 ..... 113

### 一 厨师必须掌握的烹饪原料知识和加工方法 ..... 115

|                   |     |
|-------------------|-----|
| ◎ 烹饪和饮食营养知识 ..... | 115 |
|-------------------|-----|

|                   |     |
|-------------------|-----|
| ◎ 常用烹饪原料的种类 ..... | 119 |
|-------------------|-----|

|                      |     |
|----------------------|-----|
| ◎ 烹饪原料的选择和鉴别方法 ..... | 120 |
|----------------------|-----|

|                      |     |
|----------------------|-----|
| ◎ 烹饪原料的储藏和活养方法 ..... | 123 |
|----------------------|-----|

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| ◎ 不同烹饪原料的初步加工知识和方法 ..... | 125 |
|--------------------------|-----|

### 二 厨师必须熟练掌握的刀工技法 ..... 127

|                     |     |
|---------------------|-----|
| ◎ 完美刀工的四项基本标准 ..... | 127 |
|---------------------|-----|

|                   |     |
|-------------------|-----|
| ◎ 刀工要领和刀法种类 ..... | 131 |
|-------------------|-----|

|                 |     |
|-----------------|-----|
| ◎ 不同的刀工姿势 ..... | 133 |
|-----------------|-----|

|                    |     |
|--------------------|-----|
| ◎ 十六种常用的主要刀法 ..... | 135 |
|--------------------|-----|

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| ◎ 使原料成型的主要工艺类型与方法 ..... | 142 |
|-------------------------|-----|

### 三 厨房配菜技巧与要诀 ..... 148

|                  |     |
|------------------|-----|
| ◎ 配菜工作的重要性 ..... | 148 |
|------------------|-----|

|                 |     |
|-----------------|-----|
| ◎ 厨房配菜的种类 ..... | 150 |
|-----------------|-----|