

旅游中等职业技术学校统编教材

厨房 管理

CHUFANG
GUANLI

潘宝明◎主编

中国旅游出版社

旅游中等职业技术学校统编教材

厨房管理

CHUFANG
GUANLI

潘宝明◎主编

江苏工业学院图书馆
藏书章

中国旅游出版社

责任编辑:王建华

装帧设计:缪 惟

责任印制:冯冬青

图书在版编目(CIP)数据

厨房管理/潘宝明主编. —北京:中国旅游出版社,

2005. 1

ISBN 7 - 5032 - 2459 - 2

I. 厨... II. 潘... III. 厨房—管理—高等学校—
教材 IV. TS972. 3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 109444 号

书 名: 厨房管理

主 编: 潘宝明

出版发行: 中国旅游出版社

(北京建国门内大街甲 9 号 邮编: 100005)

网 址: <http://www.cttp.net.cn>

E-mail: cttp@cmta.gov.cn

经 销: 新华书店北京发行所

印 刷: 北京建筑工业印刷厂

版 次: 2005 年 1 月第 1 版

2005 年 1 月第 1 次印刷

开 本: 880 毫米 × 1230 毫米 1/32

印 张: 8.75

印 数: 1 - 5000 册

字 数: 210 千字

定 价: 15.00 元

版权所有

翻印必究

出版说明

1996年,国家旅游局组织力量编写了《厨房管理》,作为旅游中等职业技术学校统编教材,在全国旅游院校中推荐使用,受到广大师生的好评,其后多次印刷,并进行过修订。

随着中国旅游餐饮业的发展,《厨房管理》一书原有的内容已显得不适应旅游餐饮业发展和旅游专业教学的需要,因此,我社组织力量对本书进行了修订。此次修订,在保持原书体例不变的前提下,根据我国旅游餐饮业的现状和发展规划,对这本书进行了改写,增加了大量的新观点、新知识、新材料,使本书的内容尽可能跟上新世纪旅游餐饮业前进的步伐,从而满足我国旅游专业教学的需要。

饭店厨房管理从微观角度研究总结了饭店厨房的管理理论、方法、技术和经验,具有较强的务实性。作为饭店管理的重要一环,其他的管理类书籍限于篇幅,仅将饭店厨房管理作为饭店管理的一方面简略地介绍,或比较笼统混合在其他章节中,而现实中直接进行厨房管理的人员十分需要一本全面介绍厨房管理理论和实践的教材,本书正是做了这方面的工作。

全书共分八章,书中概述了厨房管理的概念、职能、任务,厨房的种类、功能等。介绍了厨房设计和布局的基本知识,着重阐述了厨房的组织管理、人员管理、原材料管理、生产管理、设备管理

以及厨房的卫生与安全管理等内容。本书借鉴了国内外饭店管理的基本理论知识和先进管理经验,还采纳了一些具有丰富厨房管理经验的专家们的建议,使本书具有一定的适用性和超前性。本书既可作为旅游院校的教学用书,也可作为厨房管理者和广大从事厨房工作人员的培训进修教材。

本书由扬州大学的潘宝明担任主编,宋雷、黄炜炜、曾莉、周媛、林刚参加了编写工作。对于先后参加本书撰写的作者和审稿人员,在此表示衷心的感谢。由于水平有限,书中难免有不足之处,敬请读者指正。

中国旅游出版社

2004年10月

目 录

第一章 概 论	(1)
第一节 厨房概论	(2)
一、厨房的种类与功能	(2)
二、厨房在饭店经营中的地位	(4)
三、厨房生产的特点	(7)
四、厨房与各部门的关系	(10)
第二节 厨房管理的基本知识	(12)
一、厨房管理的概念	(12)
二、厨房管理的作用	(13)
三、厨房管理的基本职能	(14)
四、厨房管理的主要任务	(17)
五、厨房管理的信息化	(18)
第三节 厨房管理的运转流程	(20)
一、确定厨房的生产目标	(20)
二、调查分析客情, 进行各项预测	(21)
三、进行菜单的筹划	(21)
四、制定各项生产标准	(23)
五、用料订货, 组织采购	(23)
六、验收保藏	(23)
七、领料和发放	(24)
八、合理加工烹调	(24)
九、成品的销售	(24)
十、阶段性经营分析	(24)

第二章 厨房的设计与布局	(26)
第一节 厨房设计与布局的要求	(27)
一、必须保证厨房生产流程的畅通	(27)
二、以主厨房为中心进行设计与布局	(28)
三、厨房要尽可能靠近餐厅	(28)
四、厨房各作业点应安排紧凑	(28)
五、设施、设备的布局要合理	(28)
六、要注重工作环境的设计与布局	(28)
七、要符合卫生和安全的要求	(29)
第二节 厨房的设计	(30)
一、厨房位置的确定	(30)
二、厨房面积的确定	(31)
三、厨房内部环境的设计	(35)
第三节 厨房的布局	(37)
一、布局应考虑的因素	(38)
二、实施布局的要求	(38)
三、厨房的具体布局	(39)
第四节 厨房其他方面的布局	(50)
一、照明要求	(50)
二、温度控制	(51)
三、噪声控制	(51)
四、设备的摆放距离	(51)
五、更衣室和卫生间	(52)
六、垃圾处理设施	(52)
第三章 厨房的组织	(53)
第一节 厨房组织结构的设置	(54)
一、设置厨房组织结构的原则	(54)
二、各种厨房的组织结构	(56)
三、厨房各组织的职能	(64)

第二节 厨房组织结构中的人员配备	(66)
一、厨房组织结构中人员配备的方法	(67)
二、厨房基层管理者的确定	(68)
三、厨房组织结构中的人数配备	(69)
第三节 厨房各岗位的职责与任务	(72)
一、行政总厨师长的工作职责及工作任务	(73)
二、中餐厨师长的工作职责及工作任务	(75)
三、分厨房厨师长的职责及工作任务	(77)
四、领班、厨师的职责及工作任务	(79)
五、营养师的职责及工作任务	(91)
 第四章 厨房的人员管理	(92)
第一节 厨房人员管理概述	(93)
一、人员管理的意义	(93)
二、人员管理的方法	(93)
三、人员管理的要求	(94)
第二节 厨房人员的素质要求	(94)
一、总厨师长的素质要求	(94)
二、部门厨师长的素质要求	(97)
三、厨房领班的素质要求	(98)
四、各岗位厨师的素质要求	(100)
五、烹饪大师和名师的素质要求	(104)
六、营养师素质要求	(105)
七、采购人员素质要求	(107)
第三节 厨房人员的培训	(108)
一、培训的意义	(109)
二、培训的种类	(109)
三、培训的内容	(110)
四、培训的方法	(112)
五、培训的程序	(113)

第四节	调动厨房人员的积极性·····	(116)
一、	激励的概念·····	(116)
二、	激励方式·····	(117)
三、	调动“后进”员工的工作积极性·····	(122)
四、	纪律处分·····	(124)
第五节	制定各项管理制度·····	(126)
一、	制定厨房管理制度的意义·····	(126)
二、	制定制度的要求·····	(127)
三、	厨房管理制度的内容·····	(128)
第五章	食品原料的管理·····	(130)
第一节	食品原料的采购管理·····	(131)
一、	食品原料的采购形式和方法·····	(132)
二、	食品原料的采购程序·····	(134)
三、	采购各项指标的控制·····	(139)
四、	采购人员的职责·····	(148)
第二节	原料进货验收管理·····	(149)
一、	原料进货验收的要求·····	(150)
二、	验收程序·····	(151)
三、	验收的方法·····	(153)
四、	验收控制·····	(154)
第三节	原料的贮藏与领发控制·····	(155)
一、	贮藏的职责与要求·····	(156)
二、	领发控制的职责与要求·····	(163)
第六章	厨房的生产管理·····	(167)
第一节	厨房生产的成本控制·····	(168)
一、	餐饮生产计划控制·····	(168)
二、	菜单的定价控制·····	(171)
三、	食品原料的成本控制·····	(175)

四、人工成本控制·····	(176)
五、生产过程中的成本控制·····	(176)
六、经营费用控制·····	(193)
第二节 厨房生产的质量控制·····	(194)
一、餐饮质量的保证体系·····	(194)
二、质量控制的概念·····	(196)
三、质量控制的基本要求·····	(199)
四、质量控制的过程·····	(200)
五、质量控制的基本方法·····	(203)
六、全面质量管理·····	(205)
七、质量经营理念发展·····	(206)
第三节 厨房生产的营养控制·····	(207)
一、营养控制的概念·····	(207)
二、营养控制的过程·····	(208)
三、营养控制的基本要求·····	(212)
四、营养控制的基本方法·····	(213)
第四节 厨房生产的效率管理·····	(216)
一、厨房生产效率的概念·····	(216)
二、影响厨房生产效率的因素·····	(216)
三、提高厨房生产效率的方法·····	(218)
第五节 厨房生产现代化展望·····	(223)
第七章 厨房的设备管理·····	(226)
第一节 厨房设备的选购·····	(227)
一、厨房设备的选购原则·····	(227)
二、厨房设备的选购·····	(230)
三、选购厨房设备应注意的事项·····	(230)
四、厨房设备的经济效益分析·····	(230)
第二节 厨房设备的使用与保养·····	(231)
一、厨房设备技术状态完好的标准·····	(231)

二、厨房设备的日常维护与定期保养	(232)
三、加工设备的使用与保养	(232)
四、加热设备的使用与保养	(236)
五、冷藏设备的使用与保养	(240)
六、洗涤设备的使用与保养	(242)
七、通风排气设备的使用与保养	(244)
第三节 厨房设备管理的措施	(245)
一、贯彻综合治理的方法	(245)
二、建立健全岗位责任制	(246)
三、严格遵守操作规程	(246)
四、采取可靠的安全措施	(248)
五、明确设备使用的注意事项	(248)
第八章 厨房的卫生与安全管理	(250)
第一节 厨房的卫生管理	(251)
一、厨房环境的卫生管理	(251)
二、厨房各作业区的卫生管理	(252)
三、厨房工作人员的卫生管理	(255)
四、设备餐具的卫生管理	(256)
五、食品卫生管理	(257)
六、卫生管理的职责	(258)
第二节 厨房的安全管理	(258)
一、安全管理的目的	(258)
二、厨房安全管理的主要任务	(259)
三、常见事故的预防	(260)
四、厨房灭火常识介绍	(266)

第一章 概 论

〔本章内容提要〕

厨房生产与管理涉及多门学科,如经济学、管理学、心理学、烹饪原料学、食品生物化学、微生物学、营养学、卫生学、工程建筑学、法学等。要真正理解和掌握厨房生产与管理的有关知识,首先应对厨房、厨房管理的概念,以及厨房管理的实施过程等内容有初步的了解。

〔本章学习要点〕

- 厨房的种类与功能
- 厨房在饭店经营中的地位
- 厨房生产的特点
- 厨房与各部门的关系
- 厨房管理的基本知识
- 厨房管理的运转流程

〔思考题〕

1. 何谓厨房管理?厨房管理的作用有哪些?
2. 厨房管理的基本职能有哪些?
3. 厨房管理的任务是什么?
4. 画出厨房管理运转流程示意图。
5. 简述厨房与各部门的关系。

厨房生产与管理涉及多门学科,如经济学、管理学、心理学、烹饪原料学、食品生物化学、微生物学、营养学、卫生学、工程学、法学等。要真正理解和掌握厨房生产与管理的有关知识,首先应对厨房、厨房管理的概念,以及厨房管理的实施过程等内容有初步的了解。

第一节 厨房概论

厨房,泛指制作饭菜的地方。本书所阐述的厨房,是特指从事招待宾客、进行菜点制作的生产场所。一般来说,它必须具备以下几个要素:生产人员;必需的设施、设备,以及所需的空间和场地;烹饪原材料;能源等。

一、厨房的种类与功能

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。

(一) 按厨房的规模来分

1. 大型厨房

大型厨房通常是指生产规模较大,能提供众多宾客同时用餐的生产厨房。其生产设备齐全,场地面积较大,生产功能齐全,能适合各式菜点的制作。

2. 中型厨房

中型厨房通常是指提供较多宾客同时用餐的生产厨房。其场地面积略小、生产人员略少于大型厨房。

3. 小型厨房

小型厨房通常是指提供较少宾客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。

4. 超小型厨房（又称微型厨房）

微型厨房通常是指只提供简单食品制作，且场地小、生产人员少的生产厨房。

（二）按餐别来分

1. 中餐厨房

专指烹制中国式菜点的厨房。

2. 西餐厨房

专指烹制俄、美、法、英式菜点的厨房。

3. 日餐厨房

又称日本料理厨房，专指烹制日本式菜点的厨房。

4. 其他餐别的厨房

如制作泰国餐、阿拉伯餐等等的厨房。

（三）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、干货涨发、刀工处理等方面的工作。

2. 宴会团队厨房

主要负责各种宴会、团队以及会议用餐的菜点制作。

3. 点菜厨房

又称零点厨房，主要负责零散客人的用餐，有时也负责部分宴会菜肴的制作。

4. 冷菜厨房

主要负责各式冷菜、冷盘的制作。

5. 面点厨房

主要负责各式点心、主食、甜食等的制作。

6. 快餐厨房

主要负责各式快餐食品的制作。比如，外卖盒饭、快餐份饭、快餐小吃等。

7. 咖啡厅厨房

主要负责向饭店内咖啡厅、酒吧、茶座等场所提供一些制作简单的食品。

8. 烧烤厨房

专门负责提供烧烤食品的厨房。

9. 房内用膳厨房

专门负责宾客在房内用膳的食品制作。由于房内用膳没有时间限制，因此，该厨房需要 24 小时等候服务。

10. 西餐大菜厨房

专门提供各种西式大菜、冷食、汤菜等食品制作的厨房。

11. 扒房

主要是提供一些高档西菜的制作。大多数的菜肴往往是提前烹制，比如，串烧、铁扒等。

12. 其他厨房

(1) 清真厨房，是专门提供伊斯兰教客人用餐的厨房。

(2) 少数民族菜肴烹制的厨房。

(3) 风味厨房，特指经营某一特色菜肴的厨房。比如，海鲜、野味或其他地区的特色菜肴。

(4) 素菜厨房，是专门提供全素菜肴制作的厨房。

二、厨房在饭店经营中的地位

(一) 厨房是宾馆、饭店的一个重要组成部分

厨房是宾馆、饭店不可分割的一部分，饭店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和经营管理的水平，同时，也关系到饭店经营的成败。

历史上的中国或世界其他地方，旅馆都有承担游客的住宿、餐饮和安全的义务。英国早期不成文法规定，凡旅馆必须承担上述义务；我国史书记载，古代餐饮之道多设在各种不同馆舍，为往来旅客提供住宿和饮食服务。可见饭店存在的前提乃是旅客的住宿和餐

饮需求。现代餐饮服务已成为饭店的必要组成部分，餐饮部是饭店必不可少的业务部门，只不过由于饭店的类型、规模、等级、地理位置不同，各自餐饮服务的经营规模和特点也有所不同。

（二）厨房是宾馆、饭店收入的主要来源

餐饮是饭店经营收入的主要部分。就一般饭店来说，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%~50%。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。在饭店经营中，虽然厨房生产成本较高，但盈利可占全饭店利润总额的20%左右。由此可见，厨房在饭店经营中占有非常重要的地位。

（三）厨房生产的变化可以淡化旅游的季节性差异

我国大多数旅游宾馆、饭店经营中的季节性比较明显。在春秋旅游旺季，旅游客人较多，厨房生产满负荷运转。而在冬夏季节，游客较少，厨房生产的设施和人员闲置较多。厨房可利用这一旅游淡季，适时变化生产的品种，如举办一些食品节、风味小吃、火锅自助餐等以招揽宾客。同时，也可制作一些食品外卖，扩大营业收入，为饭店多创利润，以此来淡化旅游的季节性差异。

（四）优质的餐饮产品能扩大饭店的声誉

在当今饭店餐饮业激烈竞争的形势下，有些饭店片面追求外表装潢，忽视对内部人员素质、技术设施等方面的管理，因而在激烈的竞争中很难获胜。而有些地处偏僻，交通不便的宾馆、饭店凭借技术过硬的厨师、精打细算的管理、热情周到的服务和清洁优雅的进餐环境，从而使得企业名声大振、顾客盈门。他们的美味佳肴甚至名扬海内外，不少旅游团队慕名前来一饱口福，使其年创收率大大超过同行业同等水平。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。

(五) 优质餐饮产品是饭店品牌建设的重要方面

品牌是企业的无形产品，品牌设计、品牌建设、品牌扩张和品牌营销是建立品牌认同和品牌忠诚，直至品牌增值的全过程经营活动。它包括有形的，即品牌名称和品牌标志、商标和招牌；也包括无形的，即消费者的美誉。品牌有完全品牌、品名品牌、品标品牌，品牌的寓意体现对消费者的告知，包括产品的功能、使用效果及对顾客的关爱，也蕴含着企业的经营理念。品牌不同于名牌，它是一个综合概念，包括商标、名称、包装、价格、历史、声誉、符号、广告等无形价值的总和。对于饭店企业来说，品牌经营包括用产品创品牌和用品牌营销产品。厨房是生产“餐饮产品”的主要场所，直接影响饭店的品牌，而饭店的品牌又可以增加餐饮产品的销量，提高食品产品的档次。顾客对品牌的认识来自两方面，餐饮产品提供给顾客的使用价值，即顾客通过使用对产品认识，如果消费者的评价是正面的，他们会积极接近，品牌将成为无形产品，当顾客放弃某个品牌，品牌就毫无价值。

品牌是酒店取胜的法宝，给酒店带来财富，带来超值利益。只有使饭店品牌成为市场一颗耀眼的明珠，才能使客人纷至沓来。品牌大自酒店的整体，如世界金钥匙酒店联盟，中国酒店加盟以后，走上了品牌化、国际化的道路；小到饭店特色，如美国纽约的华尔道夫饭店屋顶星光餐厅、世纪广场饭店、芝加哥的大使旅馆舞鞋餐厅都以精美的餐饮和独特的服务风格闻名于世，而法国的利兹饭店公司、美国的马里奥特饭店公司都是连锁式饭店，经营地域很广，餐饮项目不仅多，而且富于特色，在饭店业久享盛誉。我国的餐饮一种是由宾馆经营，如广州的白天鹅、上海锦江饭店、北京民族饭店，虽然都是综合性的服务，但餐饮是其中重要的一部分，其特色遐迩闻名，很多人都是冲着品尝其美味佳肴才下榻其中；另一种是社会餐馆，全部进行餐饮服务，各地都有特色店，如北京的全聚德烤鸭店、东来顺，都是百年以上的老店，凡去北京者，无不以去其处餐饮为豪。游客对某宾馆或餐馆的认同完全不同于购买实物商