

做 最好的 厨师长

刘自华
◎著

顶尖厨师长职业成长训练手册

中国内地、香港、台湾盛名远扬，“儒厨”刘自华手把手教您顶级厨师长的成功秘诀



HOTEL

24小时时间表合理规划，48种管理技巧手把手解密，31天变身顶级酒店最好的厨师长



廣東旅游出版社

GUANGDONG TRAVEL & TOURISM PRESS

悦读书·悦旅行·悦享人生



做 最好的 的 厨师长

刘自华◎著

Zuo Zuihao De Chushizhang



廣東旅游出版社

GUANGDONG TRAVEL & TOURISM PRESS

悦读书·悦旅行·悦享人生

中国·广州

图书在版编目 (CIP) 数据

做最好的厨师长 / 刘自华著. —广州: 广东旅游出版社, 2015. 5
ISBN 978 - 7 - 5570 - 0045 - 5

I. ①做… II. ①刘… III. ①厨房—管理 IV. ①TS972.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 047178 号

出 版 人: 刘志松
策划编辑: 蔡子凤
责任编辑: 方银萍
版式设计: 邓传志
封面设计: 邓传志
责任技编: 刘振华
责任校对: 李瑞苑

广东旅游出版社出版发行

广州市天河区五山路 483 号华南农业大学 (公共管理学院) 14 号楼 3 楼

邮编: 510642

邮购电话: 020 - 87348243

广东旅游出版社图书网

www. tourpress. cn

深圳市希望印务有限公司印刷

(深圳市坂田吉华路 505 号大丹工业园 2 楼)

787 毫米 × 1092 毫米 16 开

印张: 16.5

字数: 300 千字

印数: 1 ~ 4000 册

2015 年 5 月第 1 版第 1 次印刷

定价: 35.00 元

【版权所有 侵权必究】

本书如有错页倒装等质量问题, 请直接与印刷厂联系换书。

目 录

第一章 厨师长的使命 1

第一节 总厨师长的使命 2

第二节 行政总厨的使命 4

第三节 技术总厨的使命 5

第四节 工种厨师长的使命 6

第二章 时间管理得好，你也可以当厨师长 7

第一节 餐饮总监是厨房最直接的领导 8

一、餐饮总监的职责 9

二、餐饮总监的工作程序 9

第二节 餐饮总监助理是总厨师长的联络员 11

一、餐饮总监助理的具体职责 11

二、餐饮总监助理的工作程序 12

第三节 总厨师长是厨房全面工作负责人 13

一、怎样做个优秀的总厨师长 13

二、总厨师长的全天工作流程 16

第四节 怎样做个出众的西厨房厨师长 41

一、西厨房厨师长的具体职责 41

二、西厨房厨师长的全天工作流程 41

第五节 怎样做个给力的中餐炉灶厨师长 44

一、中餐炉灶厨师长的工作职责 44

二、中餐炉灶厨师长的全天工作流程	47
第六节 怎样做个受欢迎的中点部厨师长	54
一、中点部厨师长的具体职责	54
二、中点部厨师长的全天工作流程	55
第七节 怎样做好砧板厨师长	59
一、砧板厨师长的具体职责	59
二、砧板厨师长的全天工作流程	65
第八节 怎样做个一流的中餐冷菜厨师长	79
一、中餐冷菜厨师长的具体职责	79
二、中餐冷菜厨师长的全天工作流程	82
 第三章 最好的总厨师长都懂管理	 85
第一节 总厨师长要懂管理	86
一、总厨师长要服从餐饮部的安排	87
二、总厨师长要重视程序与行为规范	89
三、总厨师长要懂制订阶段计划	90
四、总厨师长要有创意	92
五、总厨师长要有利润意识	93
六、总厨师长应该这样做培训	95
七、重要宴会是总厨师长的最佳展示机会	97
八、总厨师长要把好菜肴质量关	99
九、总厨师长要建立厨房例会制度	101
十、总厨师长要建立菜肴质量奖惩责任制	103
十一、总厨师长要建立重要宴会和名贵菜肴制作责任制	105
十二、总厨师长要监督和警示经营指标完成情况	107
十三、总厨师长要注重菜肴的质量领先	108
十四、总厨师长要做好原材料盘存	110
第二节 最好的总厨师长就是名厨	113
一、总厨师长要技压群芳	114
二、总厨师长要有知名度	116

三、总厨师长要精通本帮，旁学他方	119
四、总厨师长要通情达理	123
五、总厨师长要善于处理偶然情况	125
六、总厨师长要技高沉稳，走菜不慌	127
七、总厨师长要思维敏捷，七步出菜	128
八、总厨师长要懂得制定菜单	130
九、总厨师长应该这样做宴会菜单	131
十、总厨师长要懂得巧妙搭配宴会菜单	138
十一、宴会菜肴怎样搭配最好	163
第三节 最好的总厨师长是个好领导	177
一、热爱本职，终生为业	177
二、诚心团结，菜艺纷呈	179
三、技艺发挥，共同进步	182
四、要勇于承担工作责任	184
五、谦虚谨慎，不骄不躁	186
六、尊师爱徒，严以律己	188
七、包容百家，积极进取	192
八、业务精深，忠于职守	193
 第四章 总厨师长的管理秘密：日常筹备要懂门道	 197
一、建立和参加厨师的班前点名	198
二、把好原材料进货关	200
三、菜单开列应及时	201
四、及时、准确、有效地组织货源	203
五、风味菜肴与重要宴会要亲自下厨	205
六、督察各部门的餐前准备工作	207
七、开列订货单及时送达采购部	208
八、认真做好当天工作小结	212

第五章 服务在先：厨师长要懂的“魔鬼细节”	215
第一节 中餐厨师长要关注的服务细节	216
一、厨师长要关注引座员的服务细节	216
二、厨师长要关注台面服务员的服务细节	218
三、厨师长要关注中餐传菜员的服务细节	222
四、厨师长要关注餐务洗涤及清洁工的服务细节	223
第二节 西餐厨师长要关注的服务细节	226
一、西餐厅服务细节	226
二、自助餐服务细节	229
三、酒水服务细节	230
四、客房用膳服务细节	232
五、餐厅预订组服务细节	233
六、预订员服务细节	234
第六章 部门联动：做善于沟通的厨师长	239
第一节 厨师长要懂得与餐厅协调	240
一、主动征求餐厅对厨房的工作建议	241
二、听取餐厅转达客人对饭菜的意见	241
三、主动向餐厅通报当班备餐信息	242
四、积极向餐厅了解菜肴销售规律	242
五、协助餐厅满足特殊贵客之需求	243
六、听从餐厅的出菜指令而走菜	243
七、遇有菜肴短缺应及时通报餐厅	244
第二节 厨师长要与采购部良性沟通	245
一、原材料进货单及时送达采购部	245
二、认真核查所进原材料的综合质量	246
三、适时沟通，准确了解市场货源	246
四、互通信息及掌控市场行情	247
五、特殊原材料进货提前告知采购部	247

第三节 厨师长要全力支持订餐部工作	249
一、及时沟通信息可使订餐单不积压	249
二、定时准确核实订餐单	250
三、主动了解客人对饭菜质量需求	250
四、协助订餐部推销新菜品	250
五、向订餐部介绍相关菜品常识	251
第四节 厨师长要与管事部搞好关系	252
一、所购厨具、炊具单及时送达管事部	252
二、燃料需求及时作出计划送达管事部	253
三、协助管事部做好厨房清产核资工作	253
四、协助管事部做好厨房卫生监督工作	253
五、破损的工作服及时送到管事部更换	254
第五节 厨师长要随时保持与维修部的沟通	255
一、配合维修部平时对厨房设备进行保养	255
二、设备维修计划及时送达维修部	256
三、请维修部随时传授设备使用常识	256

第一章

厨师长的使命

一个能做出色、香、味、营养、质量俱佳的饭菜的厨房，必定有一个好的团队，包括让厨房人马不乱套的行政总厨、做技术管理的技术总厨，当然更少不了优秀的厨师，以及厨师与总厨的桥梁——工种厨师长。

“厨师长”一词源自我国古老的餐饮业，是典型的行业专业用语。“长”字在这里的意义有二：一为年龄稍长的师傅，二为从业厨龄较长的厨师。

由此，我们可以得出这样一个结论，只有年龄稍长、厨龄较长的师傅才有资格担纲厨师长！

那么，厨师与厨师长之间又是一种什么样的关系呢？漫长的司厨实践告诉我们，两者是“相互依存”关系。自从厨师成为一种行业的那一天起，厨师长一职也就随之诞生了。

从专业实践的角度来讲，厨师长更是厨师“成行就业”的组织者。如果没有厨师长的作用，厨师是不能成为一种职业，其工作更是不能称其为“一行”的。为什么这样讲呢？因为在餐饮这个行业中，作为厨师，没有组织也就谈不上规模，而上不了规模的饭菜制作则不能聚集更多厨师。个体式的小作坊是根本不可能形成一个行业的。

因此，若追溯厨师长之源，则应是厨师造就了厨师长，厨师长更是成就了厨师。

第一节 总厨师长的使命

作为厨房厨务的最高管理者，总厨师长这一职务的诞生其实与厨房的组建是同步的，确切来说是先于厨房组建而存在的。

作为业内一种现象，这已十分常见。这样做不仅有利于厨房组建，有益于厨房做出高质量的饭菜，对于饭店经济效益的创造更是有作用。

厨务的管理，其实就是厨师的管理，所以，业内早就达成共识，如果远离了厨师，厨务的管理是无论如何也做不好，而且也是不可能做好的！

正是因为早已为业内司厨实践所证明，所以说，厨师在行内从来都是被当作总厨师长之本源来看待的，作为总厨师长，在厨房的工作任务不仅是对厨务的管理，而且也是厨事工作的参与者。讲得直白一些，就是他们也要炒上一两

盘菜，做上一两道点心。这是因为总厨师长一开始都是以“火头、饭头、菜头”相称的，而“厨师长”这一称谓则是 20 世纪 50 年代才出现的。确切来讲，该称谓是饭店管理趋于科学化、合理化方应运而生的。

表一 厨房人员组成与关系表



第二节

行政总厨的使命

作为饭店唯一的饮食生产基地，厨房的工作内容既繁杂又具有独到的专业性。“繁杂”是指每天厨房所做的工作虽然只是以“饭”和“菜”来概括，但是，从内容的角度来讲那可是千头万绪，数不胜数的。饭有主食、点心、小吃之分，菜更是有凉菜与热菜之别，至于具体的品种就更是数也数不过来了。

所有这些工作的完成，都离不开厨师，而厨师在完成这些工作的过程中，是要产生这样或那样的关系的，厨师与厨师间的关系，工种与工种间的关系，都是随时随地可能出现的，而这些关系如果解决不好，说不定就会上升为矛盾，更会直接影响饭菜的质量！

说到厨房工作的“专业性”，对职业厨师和饭店管理者而言都是很好理解的，主要是以“工作内容不同，技术不可取代”为主要体现形式。炉灶有炉灶的专业性，砧板有砧板的专业性，冷菜有冷菜的专业性，面点有面点的专业性，只有这些专业性都能以近乎完美的质量来体现，那么，厨房才可能做出色、香、味、营养、质量俱佳的饭菜来！

而以上这些关系和专业间的协调工作，没有一个带有权威性质的人是不能担当此任的。因此，行政总厨在现代化的饭店管理中就应运而生了，也可以这样认为，在一个厨房中（特别是规模较大的厨房）行政总厨是总厨师长的组成人员，是专司厨房行政工作（诸如参加店内外各种会议，处理厨师的考勤、食品卫生、厨房与餐厅等其他部门的工作往来等工作）的最权威的管理人员，但在业内通常也是由技术精湛、德高望重者来担任的。

第三节

技术总厨的使命

在厨房的厨务管理中，技术总厨的设立与行政总厨是相对应的，不同的只是他们在厨务管理中所承担的工作内容有所区别。技术总厨主要是管理厨务中“业务技能”方面工作的，其级别和行政总厨完全是平等的，同样是总厨师长在厨房管理工作中的具体分工。

我们知道，厨房工作虽有千头万绪，但从中还是可以找出规律性的东西的，这就是业务技能！

“业务”在这里是指厨房每天需要完成的饭菜制作总量，也就是我们所感受到的工作任务。

而“技能”则是指厨师用来完成这些工作任务的手段，讲得通俗一些就是饭菜的制作技术。

同样，作为厨房厨务的最高管理者，技术总厨如果在厨房中不具备“精英”级的超凡脱俗的饭菜制作技术的话，这个技术总厨是不会得到其他厨师信服的。

因此作为厨务管理的技术总厨，其人选往往都是饭店的管理者们千挑万选的，因为这一职位的成败直接关系到饭店的经济效益。

第四节

工种厨师长的使命

作为厨房厨务管理的补充，工种厨师长在厨房的厨事工作中也是必不可少的，因为就司厨实践而言，他们在业内一向是被当作厨务的“二级”管理者来看待的，是总厨师长（行政总厨和技术总厨）与厨师联系的桥梁。

因为在我们的日常厨事工作中，总厨师长在行使管理职权时，是不可能直接面对每一位厨师的，通常情况下，他往往是要通过工种厨师长再传达到每一位厨师的，这也是现代饭店管理的体现形式之一。

从“垂直式”管理角度来看，厨师（包括领班）对工种厨师长负责，工种厨师长对总厨师长负责，总厨师长则直接对餐饮部负责，否则，如果厨房厨务管理工作中没有这种“三级负责制”，那么，厨房工作是不会而且也是不可能做好的。

正是因为这个内行人（特别是饭店的管理者）早已认识到的原因，所以说，工种厨师长的人选也是上级管理者千挑万选的，通常都是由本工种（工作间）厨技佼佼者来担任。作为总厨师长，在对厨房厨务行使管理职责时，如果失去了工种厨师长们的积极配合，那么，这种管理通常是不会获得圆满成功的。

第二章

时间管理得好， 你也可以当厨师长

厨师长按部就班，对每一环节都做到心中有数、每一程序都有标准、有管控，厨房才能不乱套，厨师们才能通力合作，制作出色、香、味俱全的高质量菜肴。

第一节

厨房管理是厨师长的重要职责

既然我们已经知道了厨师长，特别是总厨师长都是由业内厨师精英来担任的，那么，在我们的日常司厨工作实践中，无论是普通的厨师，还是厨师长本人，对于厨师长的工作性质都是要明明白白地知道的。只有把每班中的工作内容清楚地呈现在厨师们面前，其管理能力和业务技术才能得以体现，才会得到厨师们的信任。

然而，有着特殊身份的厨师长在厨房的每班工作内容又是由什么来组成的呢？当然是工作职责和工作程序了。工作职责在这里特指厨师长在厨事工作中的管理职能。讲得通俗一些，就是对于这些方面的工作他是负有责任的。这里的工作程序是针对并不脱产的厨师长每班正常的工作内容而言。总厨师长，特别是工作间的厨师长们也要像其他普通厨师那样顶班工作。

本章内容正是基于厨师长特殊的工作性质，从工作职责、工作程序两个方面进行了详尽的阐述，无论是对厨师长还是普通厨师都有明显的指导意义。

由于在某些大型饭店编制中，餐饮部又设立了直接管理厨房工作的餐饮总监和总监助理两职，因此笔者结合工作实践，将两职的工作性质一并在本章中介绍。

第一节

餐饮总监是厨房最直接的领导

当今的饭店管理实践告诉我们，餐饮总监是企业中对厨房工作最直接的领导者。换句话说，厨房工作是餐饮总监负责的。他们虽然不能做到随时身在厨房，但是，他们的工作业绩完全是由厨房成绩构成和显示的（一般的餐厅、酒楼是不设餐饮总监一职的，此职多设于正规、大型的餐饮企业中）。在实践中，餐饮总监对厨房的管理大多是宏观的，一般从事行政管理方面居多，具体业务是少有参与的。为什么这样设置呢？主要原因是要把展示技能的空间留给厨师长。这种领导策略是符合现代化饭店管理理念的。从管理的角度来看，这种安排实际上是在厨房工作者与饭店管理层之间架起了一座桥梁。餐饮总监对

厨房工作中的菜品营销、利润创造、市场份额占有情况、综合质量显示等诸多方面都起着不可替代的作用。

一、餐饮总监的职责

1. 根据餐饮部的具体工作安排，制定落实厨房细则和计划。
2. 负责制定厨房及各工作间的管理条例，并具体落实执行。
3. 协助厨房制定员工培训计划，并组织培训，监督执行。
4. 督促检查总监助理、总厨师长研究新菜牌，开发新菜品；确立和调整菜品营销战略，提高市场竞争力。
5. 审核厨房年度所需厨具、炊具的采买计划。
6. 把握餐饮行情，经常组织厨房管理人员分析营业成本和毛利率，根据相关部门的价格政策，确定菜品售价，保证餐馆销售利润指标的圆满完成。
7. 制定厨师全年的技术考核计划，并督促厨房落实执行。
8. 组织和安排重要宴会及其他大型餐饮活动。
9. 定期检查和讲评卫生制度的执行情况。
10. 深入餐厅征求客人对菜肴质量的意见，处理客人对菜品的投诉。
11. 监督组织厨房完成餐饮部交给的各项工作任务 and 公益活动。

二、餐饮总监的工作程序

1. 参加餐饮部每天的晨会
2. 参加研究饮食成本、菜肴推销和重大宴请活动等的会议
3. 主持厨房主要的管理工作会议
 - (1) 每天与厨师长们的工作碰头会。
 - (2) 每周1次的厨房管理工作会议。
 - ①落实厨房一周工作计划安排。
 - ②总结一周工作，部署下周的工作任务。
 - ③协调厨房与饭店其他部门，特别是采购部、质检部及餐厅的工作关系。
 - (3) 每月召开一次厨房全面工作总结会议，并及时上报餐饮部经理。