



“十二五”职业教育国家规划教材
经全国职业教育教材审定委员会审定

高职高专旅游类专业系列教材



CHUFANG GUANLI
SHIWU

厨房管理实务

(第二版)

王美◎主编
叶伯平 朱云龙◎副主编



清华大学出版社





“十二五”职业教育国家规划教材
经全国职业教育教材审定委员会审定

高职高专旅游类专业系列教材



CHUFANG GUANLI
SHIWU

厨房管理实务

(第二版)

王美◎主编
叶伯平 朱云龙◎副主编

清华大学出版社
北京

内 容 简 介

“厨房管理实务”是一门专业性、实践性、操作性极强的课程。本书以厨房一线各项具体工作的能力训练为重点,具体解决“怎样做”的问题,从而体现“在做中学”的教学理念。

本书属于高职高专层次的新编实用性教材,适合高等职业教育烹饪专业、餐饮管理专业和酒店管理专业的学生使用,还可作为饭店、娱乐、休闲、餐饮等行业从业人员的培训教材,对于餐饮经营者也有一定的参考价值。

本书封面贴有清华大学出版社防伪标签,无标签者不得销售。

版权所有,侵权必究。侵权举报电话:010-62782989 13701121933

图书在版编目(CIP)数据

厨房管理实务/王美主编.—2版.—北京:清华大学出版社,2015
高职高专旅游类专业系列教材
ISBN 978-7-302-36475-7

I. ①厨… II. ①王… III. ①厨房-管理-高等职业教育-教材 IV. ①TS972.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第099359号

责任编辑:邓婷
封面设计:刘超
版式设计:刘晓阳
责任校对:马军令
责任印制:沈露

出版发行:清华大学出版社

网 址: <http://www.tup.com.cn>, <http://www.wqbook.com>

地 址:北京清华大学学研大厦A座 邮 编:100084

社总机:010-62770175 邮 购:010-62786544

投稿与读者服务:010-62776969, c-service@tup.tsinghua.edu.cn

质量反馈:010-62772015, zhiliang@tup.tsinghua.edu.cn

印 装 者:北京亿浓世纪彩色印刷有限公司

经 销:全国新华书店

开 本:185mm×230mm 印 张:16.5 字 数:296千字

(附DVD光盘1张)

版 次:2010年1月第1版 2015年5月第2版 印 次:2015年5月第1次印刷

印 数:1~2500

定 价:56.00元

产品编号:056755-01

第二版前言

在 2014 年举行的中国发展高层论坛上，教育部副部长鲁昕在谈到中国教育结构调整和现代职业教育时强调，现代职业教育在人才培养模式上，要建设一个以就业为导向的现代职业教育体系；要面向生产一线培养以技术为基础的技能型人才；职业教育要淡化学科、强化专业，按企业需要、按岗位对接，做到“学中做、做中学”。

本教材的修订以职业能力培养为中心，以企业工作任务为驱动，以新时期厨房生产的方法为特征，以“必需、够用”为原则精选课程内容，以讲练结合为基本教学方法，围绕厨房管理的核心职业能力，以模拟企业经营活动为载体，将知识点、技能点落实在厨房生产运作的关键控制点上，满足行业对厨房基层管理者基本能力培养的需要。

本次修订的主要内容有：修订了部分概念，使之与新发布的行业标准保持一致。新增行业最新厨房设备的功能介绍，并将各类设备的使用方法以文字形式阐述改为采用设备标识卡进行说明的方式，后者为现代厨房生产安全关键控制点管理的有效方法。新增菜单设计的具体内容，特别针对目前餐饮行业菜单装潢设计“高成本、大尺寸、超重量”的弊端，展示了西方百年老店目前使用的“三开纸”菜单，体现了“倡节俭、亲民众、重长远”的餐饮经营观念。此外，本教材还根据现代物流、餐饮营运的特点，删除了第一版书中进行

过介绍但目前厨房生产过程中不多见的流程，并增补了生产过程中的新流程和新案例。

本教材案例的编写邀请了多位生产一线的厨房管理者共同参与，书中的全部案例均来自他们亲历的真实事件，我们希望这些真实的案例能够对学生的学习和未来的就业上岗起到指导作用。我们以适合餐饮市场人才培养需求为目标来编写教材，期望本书的出版能够为搭建我国餐饮人才培养的“立交桥”、解决就业增长与就业包容性贡献绵薄之力。

编 者

第一版前言

高等职业教育的蓬勃发展，需要一批相应的高等职业教育的教材作为支撑。目前市场上许多高等职业教育教材，理论深度有余，职业特征不足，应用性、可操作性较差，因而不能满足高等职业教育的教学需要，严重制约了高等职业教育的发展。

厨房管理实务是一门专业性、实践性、操作性很强的专业课程，市面上的同类教材受作者阅历的影响，大多只告诉读者“应该做什么”，但却没有说明“应该怎样做”，导致空话多，可操作性差。本书以厨房一线各项具体工作的能力训练为重点，具体解决“怎样做”的问题，从而体现“在做中学”的教学理念。本书以工作过程为导向，强调职业能力培养；以真实工作任务和真实工作情境为背景，为学生营造“现场第一线”的工作氛围；以培养厨房核心能力为出发点，突出“职业化”特征。这种“工位性”的实践教材，能够使学生的综合应用能力迅速提高，协调发展。因此，本教材是一本适应高技能人才可持续发展，体现职业岗位分析和具体工作过程设计理念的厨房管理实用性教材。

本书由北京联合大学旅游学院王美老师任主编，上海师范大学旅游学院叶伯平老师、扬州大学旅游学院朱云龙老师任副主编，全国总工会职工大学刘总路、北京联合大学旅游学院郭晓赓、北京西苑饭店余建华、北京新世纪酒店崔红军、北京建国饭店马辉、北京费

尔蒙酒店玉晨辉、北京竹院宾馆王万想等参编。

本书在编写过程中得到了北京全聚德集团杨光先生和北京和平宾馆叶红娟女士的热情帮助。本书配套光盘得到了 ALTO-SHAAM Inc.、伊莱克斯商用电器(上海)有限公司、北京市新丽厨房设备有限公司、大昌华嘉(中国)商业有限公司、北京市澳际智能消防安全工程有限责任公司和北京三缘恒信文化发展有限公司等多家单位的支持,在此一并表示感谢。

本书属高职高专层次的新编实用性教材,适合高等职业教育层次烹饪专业、餐饮管理专业和酒店管理专业的学生使用。

由于编者水平有限,书中不妥和错误之处在所难免,恳请广大读者提出宝贵意见和建议。

编者

2009年6月

目 录

| | |
|---------------------|----|
| 第一章 厨房概述 | 1 |
| 第一节 厨房生产运作的特点 | 2 |
| 一、生产特殊商品 | 2 |
| 二、成本构成多变 | 3 |
| 三、质量难以稳定 | 4 |
| 四、工作环境艰苦 | 4 |
| 第二节 厨房组织机构 | 5 |
| 一、厨房的种类 | 5 |
| 二、厨房组织机构的设置 | 7 |
| 三、厨房各工作单元的任务 | 10 |
| 第三节 厨师长的资质与职责 | 13 |
| 一、厨师长的基本素质 | 13 |
| 二、厨师长的岗位职责 | 14 |
| 本章案例 | 15 |
| 案例1-1: 厨房类型 | 15 |
| 案例1-2: 厨房组织结构 | 16 |

| | |
|-----------------------|----|
| 案例1-3: 厨房生产运作的特点..... | 19 |
| 案例1-4: 厨师长的基本素质..... | 20 |
| 案例1-5: 厨师长的岗位职责..... | 21 |

| | |
|---------------|----|
| ■ 本章实践练习..... | 22 |
|---------------|----|

第二章 厨房设计与布局23

| | |
|-------------------------|----|
| 第一节 厨房整体设计..... | 23 |
| 一、厨房位置的确定..... | 23 |
| 二、厨房面积的确定..... | 24 |
| 三、厨房各部门区域划分..... | 26 |
| 第二节 厨房建筑环境与设施设计..... | 27 |
| 一、厨房建筑环境设计..... | 27 |
| 二、厨房建筑设施设计..... | 30 |
| 第三节 厨房平面设计布局..... | 34 |
| 一、影响厨房平面设计布局的因素..... | 35 |
| 二、厨房布局的基本原则..... | 36 |
| 三、厨房作业区工作岗位典型布置形式..... | 37 |
| 四、厨房各生产区域布局设计的基本要求..... | 42 |

| | |
|-----------|----|
| 本章案例..... | 51 |
|-----------|----|

| | |
|---------------------------|----|
| 案例2-1: 厨房建筑环境设计缺憾..... | 51 |
| 案例2-2: 厨房建筑设计缺憾..... | 52 |
| 案例2-3: 厨房布局设计缺憾..... | 54 |
| 案例2-4: 厨房建筑环境设计失误的后果..... | 57 |
| 案例2-5: 中餐厨房设计布置缺憾..... | 58 |

| | |
|---------------|----|
| ■ 本章实践练习..... | 60 |
|---------------|----|

第三章 厨房设备及其使用方法..... 61

| | |
|--------------------|----|
| 第一节 厨房设备购置的原则..... | 61 |
| 一、安全性原则..... | 61 |
| 二、实用性原则..... | 62 |

| | |
|--------------------------|------------|
| 三、经济性原则 | 63 |
| 四、前瞻性原则 | 64 |
| 第二节 厨房常用加热设备及其使用方法 | 71 |
| 一、烤箱、烤炉 | 71 |
| 二、保温设备 | 76 |
| 三、炉灶 | 80 |
| 第三节 厨房常用电器设备及其使用方法 | 92 |
| 一、冷冻、冷藏设备 | 92 |
| 二、机械设备 | 94 |
| ■ 本章实践练习 | 105 |
| 第四章 厨房生产安全 | 106 |
| 第一节 厨师生产安全习惯养成 | 106 |
| 一、常规安全习惯 | 106 |
| 二、货物搬运安全 | 107 |
| 三、常规用电安全 | 110 |
| 四、设备工具使用安全 | 110 |
| 五、消防安全 | 112 |
| 第二节 厨房消防安全规范 | 114 |
| 一、厨房火灾发生的主要原因 | 114 |
| 二、厨房防火制度 | 115 |
| 三、库房防火制度 | 116 |
| 四、燃气防火制度 | 117 |
| 本章案例 | 118 |
| 案例4-1: 厨房用电安全 | 118 |
| 案例4-2: 厨房货物搬运安全 | 119 |
| 案例4-3: 厨师行为习惯养成 | 120 |
| 案例4-4: 厨房火灾事故分析 | 121 |
| 案例4-5: 厨房灶台点火安全 | 122 |
| ■ 本章实践练习 | 123 |

第五章 厨房卫生规范.....124

| | |
|---------------------|-----|
| 第一节 厨师个人卫生习惯养成..... | 124 |
| 一、厨师仪容仪表标准..... | 124 |
| 二、操作卫生行为养成..... | 126 |
| 第二节 厨房环境卫生清扫规范..... | 130 |
| 一、加工间卫生要求与清扫..... | 130 |
| 二、热菜间卫生清扫..... | 134 |
| 三、冷菜间卫生清扫..... | 141 |
| 四、面点间卫生清扫..... | 145 |
| 本章案例..... | 149 |
| 案例5-1: 手的卫生..... | 149 |
| 案例5-2: 个人卫生养成..... | 151 |
| 案例5-3: 设备清洗方法..... | 152 |
| 案例5-4: 卫生清扫方法..... | 153 |
| 案例5-5: 冷菜间的卫生..... | 155 |
| ■ 本章实践练习..... | 156 |

第六章 厨房生产流程.....157

| | |
|------------------------|-----|
| 第一节 食品储藏及加工区域生产流程..... | 157 |
| 一、食品储藏区域..... | 157 |
| 二、厨房加工区域..... | 160 |
| 第二节 烹调作业区域生产流程..... | 162 |
| 一、热菜配菜..... | 162 |
| 二、热菜烹调..... | 163 |
| 三、热菜装盘..... | 164 |
| 四、冷菜制作与装配..... | 165 |
| 五、面点制作与熟制..... | 167 |
| 第三节 备餐洗涤区域工作流程..... | 168 |
| 一、备餐间..... | 168 |
| 二、洗碗间..... | 169 |

| | |
|-------------------------|------------|
| 本章案例 | 171 |
| 案例6-1: 厨房领料与储存 | 171 |
| 案例6-2: 初加工的操作流程一 | 172 |
| 案例6-3: 初加工的操作流程二 | 173 |
| 案例6-4: 冷菜制作与装配流程 | 174 |
| 案例6-5: 面点制作工作流程 | 175 |
| ■ 本章实践练习 | 176 |
| 第七章 厨房生产控制 | 177 |
| 第一节 厨房生产规划控制 | 177 |
| 一、生产规划的目的 | 177 |
| 二、生产预测数据的获取与整理 | 178 |
| 三、生产预测方法 | 182 |
| 第二节 厨房生产程序控制 | 185 |
| 一、确定标准时间 | 185 |
| 二、厨师动作分析 | 188 |
| 三、动作经济原则的主要内容 | 188 |
| 第三节 厨房生产责任控制 | 189 |
| 一、什么是GMP | 189 |
| 二、厨房各作业区厨师的岗位责任 | 191 |
| 第四节 厨房生产关键点控制 | 193 |
| 一、什么是HACCP | 194 |
| 二、标准烹饪设备控制 | 196 |
| 三、标准菜谱控制 | 199 |
| 四、厨房成本控制 | 202 |
| 五、生产卡控制 | 209 |
| 本章案例 | 210 |
| 案例7-1: 良好作业规范 | 210 |
| 案例7-2: 标准衡器的使用 | 211 |
| 案例7-3: 标准时间的确定 | 213 |
| 案例7-4: 标准菜谱的制定 | 214 |

| | |
|---------------------|-----|
| 案例7-5: 加工切配控制 | 216 |
|---------------------|-----|

| | |
|----------------|-----|
| ■ 本章实践练习 | 218 |
|----------------|-----|

第八章 菜单策划与分析219

| | |
|----------------|-----|
| 第一节 菜单策划 | 219 |
| 一、菜单种类 | 219 |
| 二、菜品选择 | 224 |
| 三、菜单实施策略 | 225 |

| | |
|----------------|-----|
| 第二节 菜单定价 | 227 |
| 一、菜单定价原则 | 228 |
| 二、菜单定价方法 | 228 |

| | |
|-------------------------|-----|
| 第三节 菜单分析 | 231 |
| 一、客源构成及人均消费情况分析 | 232 |
| 二、ABC分析法 | 233 |
| 三、菜单工程分析法 (ME分析法) | 235 |

| | |
|-------------------|-----|
| 第四节 菜单内容及设计 | 238 |
| 一、菜单内容 | 238 |
| 二、菜目的布局 | 241 |
| 三、菜单的装潢设计 | 241 |

| | |
|------------|-----|
| 本章案例 | 244 |
|------------|-----|

| | |
|----------------------|-----|
| 案例 8-1: 菜单设计问题 | 244 |
|----------------------|-----|

| | |
|----------------------|-----|
| 案例 8-2: 菜点定价问题 | 246 |
|----------------------|-----|

| | |
|------------------------|-----|
| 案例 8-3: 菜单实施策略问题 | 247 |
|------------------------|-----|

| | |
|---------------------|-----|
| 案例 8-4: ABC分析 | 248 |
|---------------------|-----|

| | |
|----------------------|-----|
| 案例 8-5: 菜单设计失误 | 249 |
|----------------------|-----|

| | |
|--------------------------|-----|
| 案例 8-6: 菜单设计——菜品名称 | 250 |
|--------------------------|-----|

| | |
|----------------|-----|
| ■ 本章实践练习 | 251 |
|----------------|-----|

| | |
|------------|-----|
| 参考文献 | 252 |
|------------|-----|

第一章

厨房概述

厨房泛指酒店制作饭菜的场所。本书所指的厨房，特指经营者为了满足客人的饮食需要而特定设置的用来从事烹饪活动，生产菜肴、点心的场所。厨房聚集着烹饪技术人才，各种厨房生产设备、设施，丰富多样的食品原材料以及能够使设备、设施运转的煤、水、电、气等各种能源。厨师、生产设备工具、烹饪原料和相应的能源是构成厨房的基本要素。

传统厨房指分工较为模糊，人随物动，作业方式随机，厨房设计呈块状结构，每一厨房均设置完整的工艺职能体系的场所。传统厨房一般均设置独立的粗加工间、切配及热菜烹调间、冷菜间、面点间，这虽然便于人员管理和厨房成本的独立核算，但就酒店整体来说，在人员配备、设备利用、原料控制、质量保证和标准化管理方面均显现出不足。

现代厨房指以“充分利用企业资源，发挥最大劳动效率”为原则，通过资源整合、流程再造，使人员、设备、场地、原料多重组合、综合利用的场所。中央厨房的出现就是传统厨房转向现代厨房的具体表现。

中央厨房（或称中心厨房）是指为统一产品品质，将企业各厨房工艺流程中需要的相同产品集中加工、制作成半成品的厨房。例如：同一酒店集中设置的粗加工厨房、配汁厨房、面点厨房，连锁经营的餐饮企业集中设置的半成品供给中心等。设置中央厨房是现代厨房管理的趋势，中央厨房加工、制作的半成品分送到一线厨房，这样可以统一原料加工规格，从而保证产品质量；可以综合利用原料，从而进行成本控制；可以集中领购原料，从而集中审核控制总量；可以提高劳动效率，从而节约劳动成本；可以集中清运垃圾，从而保障环境卫生。

第一节 厨房生产运作的特点

厨房是酒店唯一生产实物产品的部门，在产品的生产过程中有以下特点。

生产特殊商品

厨房生产的实物产品既有别于其他工业产品，也有别于酒店其他的服务产品。厨房产品有一定的特殊性，主要表现在以下五个方面。

1. 非批量生产

厨房每天需要提供多种菜点，这些菜点在色泽、口味、质感、造型、温度、出品时间等方面均不相同。客人就餐时，往往会对菜点提出特殊要求，因而厨房生产的同一道菜点也有可能存在差异。

2. 即时销售

厨房产品是生产、销售、消费三方同时进行。销售出去的厨房产品是商品，而未售出的产品只能划入成本作为支出。

厨房产品的销售受时间和场所限制，开餐时间未能销售的产品在非开餐时间受到限制，这也限制了厨房产品的销售数量。同样，销售量还受生产场所的限制。如果厨房狭小，应有的设备不足，厨房人员相对缺乏，在开餐高峰时，菜点的生产量也必定会受到影响。

3. 众人合作生产

厨房产品从采购到销售的全过程，不可能由某一个人独立完成，它是集体智慧的体现，是众人合作的成果。在采购、保管、加工、切配、烹调、销售的程序链中，任何一节断裂或者衔接出现问题，都不可能完美的作品问世。

4. 生产量变化不定

厨房生产的产品是先有消费者后进行生产。由于消费者经常会受到天气、季节、交通、节假日等多种因素的影响而发生变化，这就使厨房的生产量难以预计，从而给厨房的备料、人员安排和管理带来一定的困难。这就需要厨房的管理者根据以往的销售资料和生产经验对生产量做出较为准确的估计。

5. 产品难以保存

厨房产品受温度、质感、香气、色泽的影响，必须在短时间内消费完毕，没有保质期的概念。同样，厨房产品的原料也受新鲜度、质感、卫生安全等因素的影响，不能长期保存。

成本构成多变

厨房产品成本的构成与其他工业产品成本的构成不同，主要表现在以下四点。

1. 核算内容不同

广义的成本是指企业为生产各种产品而支出的各项耗费之和。工业品的成本包括企业在生产过程中原材料、燃料、动力的消耗，劳动报酬的支出，固定资产的损耗等。

由于餐饮企业具有集生产、销售、服务于一体的行业特点，在厨房范围内很难逐一精确计算出菜点的所有支出。因此，在厨房范围内，菜点的成本只计算直接体现在菜点中的消耗，即构成菜点的原材料耗费之和，它包括食品原料的主料、配料和调料。而生产菜点过程中的其他耗费（如水、电、燃料的消耗，劳动报酬，固定资产折旧等）都作为“费用”处理。这些“费用”由企业会计另设科目分别核算，在厨房范围内一般不进行具体计算。

2. 原料属性不同

多数工业产品及其原料不受季节限制，一般仓储条件及时间的长短对产品本身成本变化的影响不大。而厨房产品不但受原料季节限制，还受原料产地、品质、品种变化的限制，这些均是厨房产品成本变化的因素。

3. 受加工技术水平制约

厨房成本与厨师对原料的加工技术水平和烹调技术水平有关，因为厨师的加工技术水平和烹调技术水平直接影响原料的出成率、损耗率，从而使产品成本发生变化。

4. 成本泄露点多

厨房使用的烹饪原料大多是鲜活原料，在运输、储存、加工过程中如果保管不善极易腐烂变质。厨房生产的菜点如不能及时销售，不但容易被细菌、灰尘污染，不能销售，也容易被内部职工消耗。“长明灯”、“长明火”、原料丢失等管理上的盲点都会导致厨房成本提高、利润下降。

三 质量难以稳定

1. 随意性大

厨房生产多为手工操作，每一位厨师由于接受教育的程度和渠道不同，所以其对原料的加工技术水平、烹调技术水平以及技术熟练程度有差异。即使是同一位厨师在生产制作同一菜点时，也可能因体力、情绪、环境等因素而造成产品质量的差异。另外，每位厨师对菜肴的理解不同，所用原料、配料切配的形状、大小，调料的种类，菜肴的成熟度和装盘的形式也不同。由此可见，厨房产品的这种随意性造成了产品质量变化不定。

2. 原料差别

我国南北地域广阔，同种烹饪原料由于产地不同、上市季节不同、品种不同而在烹饪中发生不同的变化，使产品在口感、气味、颜色等方面发生变化，从而造成产品质量不稳定。

3. 工序繁多

厨房菜点的生产具有一定的协作性，每一道菜点都是众多工序各环节互相配合、有机衔接的成果。如果前一道工序有瑕疵，必然影响下一道工序的顺利生产，从而使产品质量难以稳定。

四 工作环境艰苦

1. 工作条件艰苦，危险因素较多

厨房由于生产需要，常常是设备运转声、砧板切配声和煤火烹炒声等各种噪声交织在一起，使厨师极易感到疲劳、烦躁；厨房生产无论是冬季开餐时的严寒，还是夏季开餐时的酷热，都必须坚持不断，长时间的强体力劳动，往往使厨师恢复体力困难；厨房生产使用的电、气、火、油、刀等，在生产过程中稍有不慎，都有可能成为事故隐患。而多数酒店都将采光好、通风透气的楼层和朝向让给了客人用房，而将厨房设置在背阴地带，有些厨房甚至设置在酒店地下、拐角或不规则的建筑区，工作环境更为艰苦。特殊的位置，常常使员工产生压抑、烦躁和不安的心理，对其身心健康产生不利影响。

2. 技术不易掌握，少有升迁机会

厨师的技术水平需要长时间的培养、训练才可获得。有人说，三五年可以训练出一个