

技工学校中式烹调专业教改教材

厨房管理知识

中国劳动出版社

技工学校中式烹调专业教改教材

厨房管理知识

劳动部教材办公室组织编写

中国劳动出版社

本书是根据技工学校“三产”教改教材编委会审定的《厨房管理知识教学大纲》编写的，供技工学校中式烹调专业学生使用。本书主要内容包
括：厨房的组织机构、分工及管理、厨房的布局、设备及使用、厨房的业
务管理、厨房的工作任务、厨房的卫生管理、厨房其它业务管理等。

本书也可作为职业高中、职工培训与考核教材。

本书由高飞主编，陈明星、陆敏、姜永华参编；田草主审。

图书在版编目 (CIP) 数据

厨房管理知识/高飞编. —北京：中国劳动出版社，1994

技工学校商品经营专业教改教材

ISBN 7-5045-1436-5

I. 厨… II. 高… III. 饮食业-技术管理-技工学校-教材 N. TS972. 3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (94) 第 12711 号

厨房管理知识

劳动部教材办公室组织编写

责任编辑：薛连通

中国劳动出版社出版

(100029 北京市惠新东街1号)

国防印刷厂印刷 新华书店总店北京发行所发行

1994年11月第1版 1996年3月北京第2次印刷

开本：850×1168毫米 1/32 印张：2.5

字数：60千字 印数：13800

定价：2.30元

3168/06

前 言

大力发展职业教育是我国长期的战略性任务。最近颁布的《中华人民共和国劳动法》规定：“国家通过各种途径，采取各种措施，发展职业培训事业，开发劳动者的职业技能，提高劳动者的素质，增强劳动者的就业能力和工作能力。”我们要树立这样的目标，即要逐步做到使大多数新生劳动力基本上能够受到适应从业岗位需要的、最基本的职业技术训练，从事技术工种的劳动者，上岗前必须经过培训。技工学校是培养工人后备力量的专门学校，是职业技术教育的重要组成部分。我国工人队伍中的骨干力量，大多是技工学校培养的。因此，技工学校的办学质量，直接影响我国工人队伍的素质。教材作为办学的基本要素，对学生素质有着重要的影响。随着职业教育的发展，教材建设的任务十分繁重。为了更好地完成这一任务，需要制订出近期和长远的规划，要逐步建成适合技工学校使用的、品种多、配套全的教材系列，为发展我国技工教育服务。

加快发展第三产业，是我国社会主义经济发展过程中的一项具有重大战略意义的决策。加快第三产业的发展，是生产力提高和社会进步的必然结果；加快第三产业的发展，可以促进市场充分发育，是适应社会主义市场经济的需要；加快第三产业的发展，

是缓解经济生活中深层次矛盾和促进经济发展的有效途径；加快第三产业的发展，是缓解我国日益严峻的就业压力的重要出路；加快第三产业的发展，可以促进社会主义物质和精神文明建设。技工学校为了贯彻中央加快发展第三产业的决定，纷纷调整专业方向。中国劳动出版社为了适应这一新形势，及时调整了出版力量，不失时机地组织编写了商品经营、中式烹调、饭店服务等三个专业的教材。这批教材的问世，对技工学校的专业调整，无疑是一个有力的支持。

九十年代，我国每年都将有大批新成长的劳动力和从第一、第二产业转移出来的劳动力需要安置。第三产业行业多，门类广，劳动密集、技术密集、知识密集行业并存，能够吸纳大量的劳动力。为了使大批劳动者能够适应第三产业的各个行业需要，必须大力发展有关的各种职业技术教育。除大力兴办技工学校外，还要举办短期和中长期的专业培训。我们应当适应这种形势，大力开发第三产业的教材，充分满足各种培训的需要。这是出版为劳动工作服务的最佳形式。

教材建设，必须始终注重质量，要牢固树立质量第一的观念，要严格按照新闻出版署的质量标准，以严肃认真的态度，抓好教材质量。要搞出高质量的教材，决非一朝一夕所能做到的，必须下苦功夫，常抓不懈。中国劳动出版社应当集中力量，有计划、有步骤地编写出一批内容好、质量高的技校教材，以满足技工学校教学的需要。

编写技工学校教材，要特别注意对广大技工学校学生加强党的基本路线教育，爱国主义，集体主义和社会主义思想教育，

近代史、现代史教育和国情教育，引导学生运用马克思主义的立场、观点、方法认识现实问题。要注意改革教育内容和教学方法，要按照现代科学技术文化发展的新成果和社会主义现代化建设的实际需要，更新教学内容，调整课程结构，加强基本知识、基本理论和基本技能的培养和训练，重视培养学生分析问题和解决问题的能力，注重职业道德和实际能力的培养。这些原则是评价教材质量的重要依据。

开发职业培训教材，是关系到提高劳动者素质的大事。十多年来，中国劳动出版社已出版了数百种各类职业培训教材，对发展我国职业培训事业起了积极的作用，得到了社会的承认。希望今后能开发更多的、符合我国国情的、适用性强的、受大家欢迎的新教材。在此，对参加这批教材编审工作的同志顺致谢意。

中华人民共和国劳动部副部长 张左己

一九九四年七月十四日

目 录

概述	(1)
第一章 厨房的组织机构、分工及管理	(3)
§ 1—1 厨房的机构及其分工	(3)
§ 1—2 厨房的管理	(5)
§ 1—3 厨房管理的任务	(8)
第二章 厨房的布局、设备及作用	(12)
§ 2—1 厨房的布局	(12)
§ 2—2 厨房设备和器具的分类	(15)
§ 2—3 厨房设备的管理	(20)
§ 2—4 厨房设备的购进与保养	(23)
第三章 厨房的业务管理	(25)
§ 3—1 菜肴制作过程的控制	(25)
§ 3—2 各岗位人员工作职责	(29)
第四章 厨房的工作任务	(35)
§ 4—1 厨房总体工作任务	(35)
§ 4—2 厨房的工作过程及基本要求	(36)
§ 4—3 厨房工作单元的任务和职责	(40)
§ 4—4 菜单的制定	(45)
第五章 厨房卫生管理	(48)
§ 5—1 厨房环境的卫生要求	(48)
§ 5—2 厨房工作的卫生要求	(49)

§ 5—3	厨房设备的卫生要求	(50)
§ 5—4	烹调与凉菜制作过程的卫生要求	(53)
§ 5—5	库房的卫生管理要求	(55)
§ 5—6	厨房个人卫生要求	(58)
§ 5—7	建立健全合理的卫生制度	(59)
第六章	厨房其它业务管理	(61)
§ 6—1	购进原料的保管及基本要求	(61)
§ 6—2	原料的合理使用	(63)
§ 6—3	与其它部门的联系	(65)
§ 6—4	厨房的安全生产	(68)

概 述

随着改革开放不断深入和旅游事业迅速发展,饭店(宾馆)业的竞争也日趋激烈。饭店管理是一门科学。厨房管理是饭店管理的重要组成部分。一般讲,厨房管理水平高低不但影响饭店的服务水平,还直接影响饭店的对外声誉。因此,要提高饭店餐饮的整体竞争能力,就要注重研究和解决厨房管理有关问题。

厨房是饭店(宾馆)的一个食品加工部门。各种烹饪原料在这里经过多种加工程序,成为一道道精美的菜肴和食品。因此,加强厨房管理,保证其菜肴质量,提高其劳动效率,是厨房管理的重要课题。

饭店餐饮是由菜肴食品、烹饪技艺、服务态度、周围环境和气氛等诸多因素组成的有机整体。它不但要满足宾客在物质上的要求,而且还要满足宾客心理上、精神上的需求。一般情况下,宾客大都直接提出自己的需求。例如,宾客希望自己的需求能得到满足;希望有一个好的餐饮环境;希望自始至终得到礼貌、友好、热情的接待等等。这些都反映了宾客对餐饮产品在信赖感,方便舒适感和体现宾客身份地位的尊重等方面的追求,这种追求与吃喝那种直接的生理需求相比,无疑上升到了一个更高阶段,也对厨房里的生产组织提出了更高要求。怎样才能满足这种需求呢?必须在厨房组织科学化、效率化、工艺化生产,向宾客提供符合色、香、味、形、器、美标准的产品,结合优质服务,来满足宾客要求。

菜肴的质量档次取决于厨房管理水平。厨房管理包括对整个厨师队伍实行管理（如工作纪律、厨师个人技艺及服务态度等）：对菜肴（饭点）成品质量标准管理：对烹饪原料存贮及加工过程管理：对厨房设备、设施使用管理等。厨房管理水平的高低，对于保证饭菜质量、降低成本、提高经济效益有着直接关系。

饭店为客人提供的饭菜水平、服务质量等诸个方面，反映了满足宾客需求的综合能力。现代化设施和高质量的饮食产品是饭店提供优质服务的物质基础。饭店只有在拥有先进的设备、设施和拥有一支技艺高超、服务优良的员工队伍前提下，才能满足宾客对现时餐饮服务的需求。

评价餐饮产品质量水平高低的最终依据是宾客对餐饮产品的满足程度，即餐饮产品（饭菜、服务）在宾客心目中的完美程度。饭店餐饮产品是实物和服务两部分的完美结合。因此，只有加强厨房管理，才能整体提高饭店服务水平，促进餐饮业发展。

第一章 厨房的组织机构、分工及管理

§ 1—1 厨房的机构及其分工

一、厨房的组织机构

我国绝大多数饭店(宾馆)的厨房,通常分为中厨、西厨,在中厨内细分为加工组、切配组、炉灶组、面点组、冷盘组等。如图 1—1 所示:

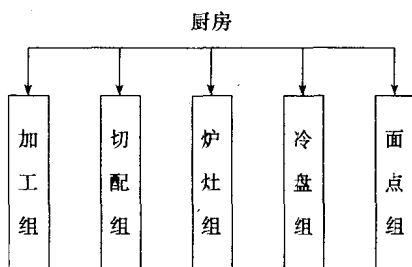


图 1—1 厨房组织机构

二、厨房各班组任务

1. 加工组

对所购来的食品原料进行粗加工,如畜禽类、海鲜类的剥洗工作和蔬菜类的清洗加工。包括宰杀、洗涤、剖剥、泡发以及初加工等等。

2. 切配组

将经过粗加工的食品原料,合理分档取料,使物尽其用。先

进行刀工处理，使其形状符合所烹饪菜肴的要求，然后按菜品要求，将主料和副料进行合理切配。

切配工作，不仅直接关系到每一个菜的色、香、味、形和营养，而且与确定成本，掌握毛利率密切相关。因此，切配工作需要专门的、有经验的厨师来掌握。切配厨师要了解菜肴情况及服务对象的要求，十分熟悉各种原料，并掌握其性能；十分熟悉菜谱及各种菜系、风味菜的特点；了解市场供应情况，并懂得成本核算，才能使切配工作恰到好处地完成。

3. 炉灶组

厨房主要部门之一，是将切配好的原料烹调成预定的菜肴，也是烹制菜肴的最后一道关键工序。当然，炉灶人员首先加工好各种半成品（如吊水、油炸等），做好开饭前的各种准备工作。炉灶组的工作好坏直接影响着菜肴成品的色、香、味、形等各方面的质量。

4. 冷盘组（冷菜组）

负责各种凉菜、冷盘的制作。冷菜的烧烤卤制和拼盘主要分为热制冷吃和冷制冷吃两种。它的制作方法主要有拌、腌、卤、酱、酥、冻、熏、炆、白煮等。由于冷菜制作人员使用了多种刀法及各种拼盘手法，使得菜肴具有色泽鲜艳、造型美观、香脆鲜嫩、口味齐全等特点。因此，凉菜在筵席和便餐中都占有重要的地位，深受宾客的欢迎。

5. 面点组

负责中餐面食、花色点心和各种主食的加工制作。

三、厨房的业务机构

各级厨房工作人员在厨师长领导下进行工作，并严格按照等级链的关系实行一级对一级的管理。如图 1—2 所示：

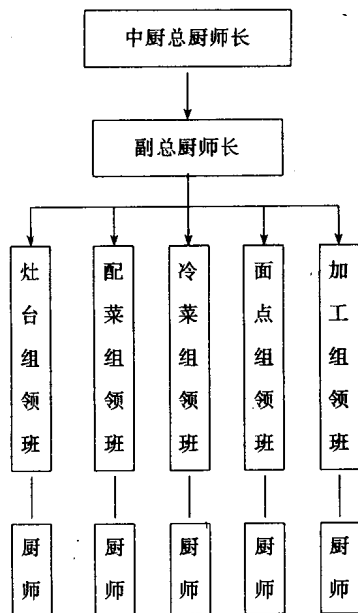


图 1—2 中厨业务机构图

§ 1—2 厨房的管理

在饭店（宾馆）中，厨房承担着宴会、酒会、冷餐会、茶话会、零点、包餐等食品制作任务，它不仅为住宿的客人服务，同时为来店就餐的客人服务。

搞好厨房管理，不仅反映了一个饭店（宾馆）的管理水平和服务质量，而且在充分满足宾客的各种需求的同时，给饭店带来经济效益。

一、厨房在饭店（宾馆）中的作用

1. 厨房性质

厨房是烹制各种菜肴、饭点的场所。其任务按菜单的要求，将

食品原料加工成符合要求的菜肴和食品，保证各项接待任务和日常供餐任务的完成。

2. 厨房的作用

厨房是饭店（宾馆）唯一生产实物产品的部门，其产品是直接入口的食品。通过这些精美的食品配以优雅的环境和良好的服务，使客人从中领略到烹饪艺术的魅力，在精神和物质方面得到满足。

3. 厨房管理的特点

厨房工作是一项专业性较强，有其自身特点的技术工作。正确认识这些特点是做好厨房管理工作，提高厨房管理水平和饭店经营水平的前提。

（1）宾馆的餐饮产品主要包括食品生产和餐厅服务两大部分。厨房生产的食品是餐厅服务的物质基础；餐厅服务是厨房生产食品的继续和完善。只有精美的食品，没有高质量的服务不行；只有高质量的服务，没有精美的食品也不行。餐饮服务不仅能满足宾客的基本生理需求，它作为一种文化和艺术的反映，还能满足其寻求异地文化艺术的心理需求，即物质上和精神上都得到满足，使其成为一种享受。所以，精美的食品和周到的服务二者是相辅相成，交相辉映，是缺一不可的。

（2）收入伸缩性大。餐饮部的收入在饭店中占有较大的比重。在我国，一般旅游饭店的餐饮收入占饭店收入的 20~50% 左右。由于客房的最高日收入受客房数量的限制，而餐饮的最高日收入是随餐饮服务的日接待人数及消费额大小而变，幅度较客房的营业额要大得多，经营方式比较灵活。因此加强厨房管理，推出精美的菜肴（饭点）对增加饭店的经济效益和社会效益尤为重要。一般饭店设有几个甚至十几个餐厅，经营方式多种多样五花八门，有中餐、西餐、宴会、酒吧、咖啡、自助餐、日式、俄式等餐厅，不同餐厅又可经营不同菜系和品种。生产、服务方式及其具体要求

也不尽相同。前来就餐的客人既有住店客人，又有外来的客人。不同客人的接待人数和消费水平差别很大。餐饮服务经济收入的高与低主要取决于厨房的管理水平，体现于精美的菜肴和餐厅服务的质量。其经营方式、服务项目、产品价格等都由于餐饮食品是一种技术性、艺术性很强的复杂的手工劳动，可根据接待对象的特点、心理需求和支付能力等作较大的调整。从整体上看由于销售量是不固定的，在客源组织上，可以面向店客和外客两个市场，广泛开展预约服务以及特别服务，增加宴会销售额及扩大餐饮食品的销售量，以增加收入。由于餐饮食品是饭店的实物产品，通过精打细算，合理用料，减少原材料消耗来降低成本，增加毛利。所以，餐饮收入有较大的弹性，管理搞好了，收入增加，毛利就多；反之，收入减少，毛利就小。因此，饭店常常在加强经营管理上做文章，在餐饮上动脑筋，力求扩大销售量，降低成本来提高经济效益，增加收入。

(3) 特色风味是最有魅力的广告。餐饮食品的花色品种繁多，技术要求精湛。不同的国家和地区有不同的风味特点，仅就中餐而言就有鲁菜、粤菜、淮扬菜、川菜等不同的菜系。每一菜系又有几百个菜品，而同一个菜品的烹饪制作方法也因地区而异。产品质量的高低，在原材料保证的前提下，主要取决于饮食部门的技术力量和厨师的烹饪技艺。

显而易见，任何一个饭店（宾馆）不可能完全掌握所有菜系的各个花色品种的制作方法。所以，要重视发扬自己的传统特色，形成自己的风味和特点，生产出独具特色的多种风味产品，以满足各种宾客的不同需求，提高饭店（宾馆）声誉，招来更多的宾客，使企业富有活力，增强其在社会上的竞争力。

(4) 生产、销售、消费同步进行。饮食业务管理是通过对食品原料的加工、调配、烹饪制作及销售服务等来完成的。从业务经营活动组织来看，它具有随产随销的特点。食品原料的初加工、

切配到烹制出各种产品，往往在很短的时间内完成，而且这些产品容易变质甚至腐烂，若生产出来不马上销售，其色、香、味、形都会受到影响，造成经济损失。正因为饮食产品的生产、销售、消费三个环节几乎同时进行，整个过程时间短促，所以，要求各项工作环环紧扣，人员安排紧凑合理，分工明确。因此厨房管理要解决以下几个问题：第一，正确估计销售量。餐厅有顾客，才有生意。顾客的人数及其消费量随机性很大，很难预料。这就要求管理部门从业人员，随时掌握客源数量和客人的消费需求，保证生产和销售一致性，防止造成经济损失。第二，合理供应产品生产的原料。这就要求做好预测和充分准备，使原料储存做到充足和适当，满足供应，这是物质保证。第三，准确核算好饮食成本和毛利率，这是经营保证。第四，科学调动各岗位人员。管理人员、从业人员必须树立整体观念，从整体观念出发，要求认真组织好餐饮食品的生产活动，这是厨房的管理保证。餐饮食品的生产是以食品原料的供应为前提，进行加工、烹制、销售服务的。因此，必须将食品原料的采购供应、加工切配、烹饪制作作为一个整体，处理好各个环节间的衔接和协调，保证业务经营活动顺利进行。从时间观念出发，要求有紧迫的时间观念去协调生产和销售，这就要求厨房在原料的加工、切配、烹制、成形等诸方面协调进行，促进饮食产品随产随销的就地销售。按一般规律，顾客一日三餐用餐时间大致相同，用餐时要想方设法提高餐厅座位的周转率，以增加饭店的经济效益。

§ 1—3 厨房管理的任务

一、合理安排就餐原料的品种、数量

承接客人的就餐、宴会及酒会的预定量，通过服务台登记，可以了解宾客就餐情况，制定出接待计划。厨房要及时与采购部门

联系，根据就餐人数、规模、标准、数量，列出计划来，合理地组织人力，编排班次，组织好食品原料的加工生产，做到安排合理，岗位明确，有条不紊地安排好宾客用餐。

二、掌握客源，以销定产

客源是饮食管理的前提和基础，日进餐人数和客人对花色品种及质量的要求，是厨房工作安排的依据。在满足客人需求的前提下，要防止生产过剩，造成浪费。因此，掌握客源，以销定产也是饮食业务管理的基本要求。饮食产品的客源，包括店客和外客两部分。住店客人受客房数量的制约，因此，必须尽力去争取外来就餐的客人，积极参与市场竞争，做好广告宣传，提高饭店（宾馆）知名度，吸引更多的宾客。更重要的是要以经营有特色的菜肴品种吸引新顾客，拉住老顾客，扩大产品销售。根据顾客对饮食的基本要求和欲望，并从方便顾客就餐出发，在食品的花色品种、服务项目、经营范围、经营时间和餐厅的设置上等满足宾客的需求。最根本的是提高烹饪技艺，挖掘传统菜点，研究创新品种，发挥自己的优势，不断地改进食品制作工艺，形成自己的经营特色，吸引顾客，扩大客源。

三、对食品原材料的管理

食品原材料的采购、储藏和管理是为厨房生产服务的，是降低成本消耗的重要环节。因此，要做到采购及时、价格合理、品种齐全、数量适当。

1. 根据需要将与采购部门联系，制定购物计划，保证数量、质量和花色品种。
2. 严格按质量要求检查验收，防止购进腐烂变质的食品原材料。
3. 根据各种食品原材料的具体特点，制定储备定额，将每天剩余的原料做好储藏保管工作。
4. 每天根据厨房生产需要，发放原材料，并完善账务手续。