



厨房作业指导书

CHUFANG ZUOYE

ZHIDAOSHU

赵建民 / 编著

辽宁科学技术出版社
LIAONINGKEXUEJISHUCHUBANSHE

厨房作业指导书

Chufang Zuoye Zhidaoshu

赵建民 编著

辽宁科学技术出版社

· 沈阳 ·

图书在版编目 (CIP) 数据

厨房作业指导书/赵建民编著. —沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2004.8

ISBN 7-5381-4201-0

I. 厨… II. 赵… III. 厨房-技术操作规程
IV. TS972.26

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 075931 号

出版发行: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路 25 号 邮编: 110003)

印刷者: 沈阳七二一二工厂

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 210mm × 285mm

印 张: 12.75

字 数: 220 千字

印 数: 1 ~ 4000

出版时间: 2004 年 8 月第 1 版

印刷时间: 2004 年 8 月第 1 次印刷

责任编辑: 陈慈良

特约编辑: 张奔腾

封面设计: 耿志远

版式设计: 陈 龙

责任校对: 王春茹

定 价: 28.00 元 (含光盘)

联系电话: 024-23284360

邮购热线: 024-23284502 23284357

E-mail: lkzsb@mail.lnpgc.com.cn

http://www.lnkj.com.cn

前 言

无论是在大型酒店的餐饮部门，还是以经营饮食产品为主的餐饮企业，都是以生产、销售饮食食品为基础的。而进行各种饮食食品，如菜肴、面点、汤羹、粥品等加工生产的部门则是厨房。习惯上，人们普遍认为，厨房所生产的各种食品质量的优劣，主要取决于食品原料质量的优劣与厨师烹饪技术水平的高低。事实证明，更关键的问题在于厨房管理水平的高低。

中国厨房的管理虽然有两千多年的历史，但传统中餐厨房的生产管理主要是依靠管理人员的经验进行的。这些担任厨房管理岗位的人员一般都有着较高的烹饪技术水平，甚至身怀绝技，有着长期在厨房工作的经历，并积累了丰富的经验。但经验管理往往带有一定的随意性和不确定性，甚至有时难免会带有情绪化的现象发生。因此，对中餐厨房的生产管理进行科学化、规范化的管理则势在必行。随着国际较为先进的管理经验和理念在我国餐饮企业的传入，许多酒店、餐饮企业相继对中餐厨房的厨房生产管理实施了规范化的管理，包括科学的设置岗位、规范管理岗位职责、规范工艺流程、编制各岗位的作业规范与相应的管理制度等。本书以目前餐饮企业所常用的一些有关厨房规范管理的内容，分为七个方面进行编写，以供广大厨房管理人员及餐饮管理人员参考。

目 录

前言

厨房部组织机构图 /1

零点餐厅厨房 /2

宴会厨房 /3

厨房部工作职责 /4

厨房部各管理岗位操作规程 /6

厨房部经理(或行政总厨) /6

零点厨房总厨师长 /9

零点厨房各岗位厨师长 /10

宴会厨房总厨师长 /12

厨房部作业指导书 /14

中餐厨房部作业指导书目录清单 /15

中餐厨房各岗位作业指导书 /16

明档卤水厨师作业指导书 /16

明档炸锅厨师作业指导书 /25

水台厨师作业指导书 /35

初加工厨师作业指导书 /41

砧板厨师作业指导书 /50

占灶厨师作业指导书 /57

蒸锅厨师作业指导书 /65

打荷厨师作业指导书 /73

- 海鲜养殖员作业指导书 /82
- 中餐厨房洗涤间作业指导书 /89
- 划菜岗位作业指导书 /92
- 鲍翅厨师作业指导书 /99
- 中餐面点厨师作业指导书 /107
- 冷菜厨师作业指导书 /117
- 退菜程序作业指导书 /128

厨师长管理检查细则 /134

- 日常考核细则 /135
- 卫生检查细则 /136
- 菜品加工与出品检查细则 /138

中餐厨房相关管理制度 /140

- 菜肴出品大厨责任制度 /140
- 厨师长日常工作考核制度 /141
- 违规、违章事故处罚制度 /141
- 厨房钥匙管理制度 /143
- 厨房设备报修规定 /143
- 清洁卫生用品的领取与使用规定 /144
- 冰箱、冰柜管理与原料盘存规定 /145
- 厨房安全管理制度 /145

相关支持文件 /147

- 厨师工装穿着规范 /148
- 厨房部卫生操作规程 /149
- 食品原料质量规格书 /160
- 菜品规范作业指导书 /164
- 原料加工规范与出净规格 /174

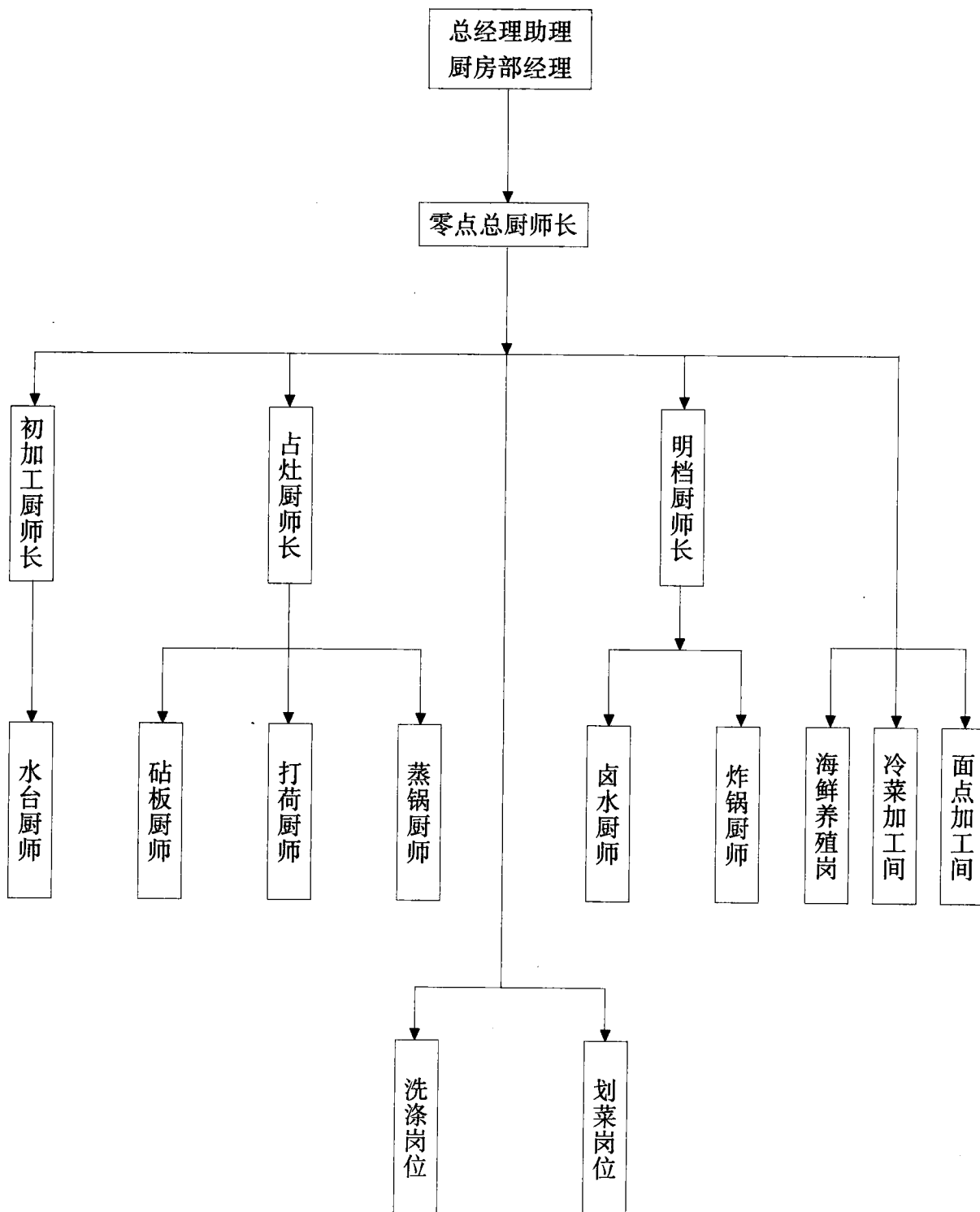
厨房部组织机构图

Chufangbu Zuzhi jigou tu

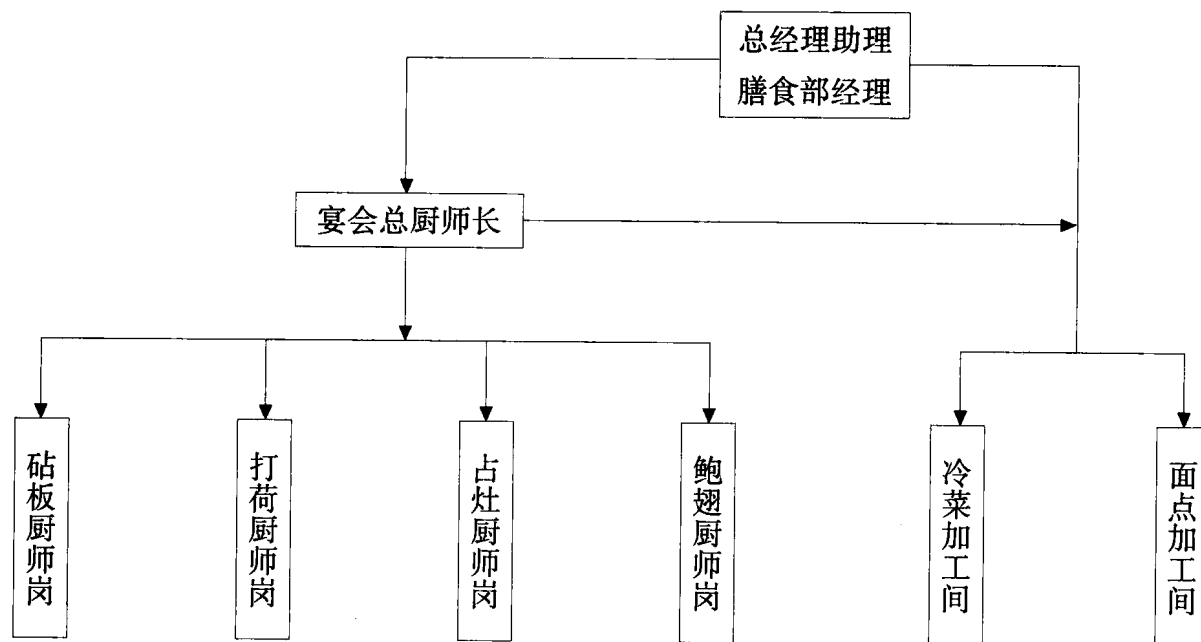
中餐厨房，在大酒店或餐饮企业中一般称为厨房部、膳食部、后厨等，它是一个以生产各种餐饮食品(如菜肴、冷食、面点、烫羹、粥品等)为主要活动目的的部门。要确保中餐厨房生产活动得以正常运行与有效展开，首先要建立起一个机构健全的、设计合理的厨房生产组织机构，并要本着科学、合理、经济、高效、实用的原则，配置精干的厨房管理人员和相应的烹饪生产工作人员。

由于零点厨房和宴会厨房的食品生产形式有所不同，因而在厨房的组织机构设计上也有所区别。下面是一般零点厨房和宴会厨房的组织结构示意图。

▲ 零点餐厅厨房



▲ 宴会厨房



厨房部工作职责

Chufangbu Gongzuozhize

中餐厨房担负着向所有就餐客人提供高品质的菜肴、面点、粥品、汤羹等新鲜食品的重要任务，并通过满足他们越来越高、越来越多样化的用餐需求，企业创造更多的营业收入。中餐厨房的工作任务一般包括如下几个方面。

第一，提供能满足客人需要的各种优质餐饮食品。

第二，准确把握优质菜肴、面点等食品的含义，精心设计饮食产品的各种组合和宴席菜单。如菜肴口味是否符合客人的饮食习惯，宴席菜肴的设计是否合乎时令等。

第三，加强菜点等食品生产过程的管理，保证文明生产、卫生操作，并能在稳定质量的基础上，不断提高菜品质量。

第四，加强生产成本管理，提高经济效益。

但是，如果从整个厨房具体的工作职责来看，它应该具体分为如下若干方面：

1. 承担零点餐厅、宴会厅宴席的设计与一切菜肴的生产、加工的供应工作，满足零点客人对零点菜肴和宴会客人对宴会、宴席菜肴的一切需求；

2. 负责零点餐厅内菜肴展示柜内样品菜肴的加工与摆放，确保宴会与零点菜肴能根据客人的需要与季节的变化及

时更换菜肴品种；

3. 负责海鲜池的各种海鲜品种的活养与冰鲜原料的养护工作，确保海鲜活品与冰鲜原料的供应及其他各种原料的供应；

4. 负责各厨房的卫生安全与设备、财产的安全管理，确保菜肴的出品卫生与设备的安全使用等；

5. 负责公司质量管理体系及各项管理规章制度的具体落实与实施以及本部门质量管理体系的不断修定和完善；

6. 根据公司及酒店的安排，负责本部门员工的业务知识及技能的培训；

7. 负责完成公司及酒店下达的相关经营指标和费用控制指标；

8. 负责对菜品卫生质量的控制工作；

9. 负责与餐厅部加强信息沟通，根据顾客提出的意见及时对菜肴的质量加以改进，使其菜肴的质量能够不断提高；

10. 负责与酒店内部各部门的沟通、协调工作；

11. 负责对本部门菜肴档案的建立和组织对新菜品的试制鉴定工作；

12. 负责组织参加公司及酒店开展的各项活动。

厨房部各管理岗位操作规程

Chufangbu Geguanligangwei Chaozuoguicheng

传统中餐厨房的弱点是缺乏科学有效地管理体系，但现代化的中餐厨房中，离开了厨房管理人员的有效管理，是不可能生产出优质的餐饮食品的，而这正是现在的许多餐饮企业经营一段时间后就开始走下坡路的主要原因所在。因此，建立科学有效的管理机制，是确保厨房有效生产的关键环节。而建立科学的管理系统，首先是规范厨房各级管理岗位的操作规程。下面是餐饮企业中餐厨房常见的各级管理岗位的操作规程。

▲ 厨房部经理(或行政总厨)

1. 层级关系

直接上级：分管副总经理。

直接下级：各厨房总厨师长。

2. 工作要点

(1)在餐饮总监或总经理的领导下，全面负责厨房的生产管理工作；

- (2) 制定厨房生产的运转程序和各项规章制度，并组织实施；
- (3) 负责厨房生产任务的安排和工作协调；
- (4) 负责菜单的筹划和更换，负责菜点规格或标准食谱的制定以及新品种的开发；
- (5) 负责对厨房工作的控制和菜肴质量、卫生情况的检查；
- (6) 定期征求餐厅对菜点质量和生产供应方面的意见，处理客人对菜肴质量的投诉；
- (7) 负责制定厨房设备、工具、用具的更换及添置计划；
- (8) 负责与相关部门合作，做好菜点的销售、成本核算、设备维护、原料采购等工作；
- (9) 检查厨房环境和生产过程的消防安全工作；
- (10) 负责对本部门员工的指导、培训、考核工作；
- (11) 完成餐饮总监或总经理交办的其他工作。

3. 工作职能

(1) 组织管理：

- ① 组织和指挥厨房工作，监督食品制备，按规定的成本生产优质产品，满足客人的一切需求；
- ② 计划各餐，监督、检查、协调各厨师长的工作，负责对他们的考核评估，并根据工作业绩进行奖惩；
- ③ 根据厨师的业务能力和技术特长，决定各岗位的人员安排和调动工作；
- ④ 根据各厨房的生产特点，编制工作时间表，检查下属的出勤情况，核准加班费报单；
- ⑤ 根据饭店要求，制定厨房工作的规章制度和直接下属的岗位职责，或按 ISO9000 质量管理体系的要求编制《厨房岗位作业指导书》，制定各项工作的控制、检查表，并负责运行过程的控制和出品质量；

(2) 工作计划：

- ① 根据餐饮部的经营目标、方针和下达的生产指标，负责各餐厅的菜单筹划和更换，负责产品规格的制定；
- ② 对大型的重要宴会、酒会、冷餐会，亲自制定菜单，亲自制定进货计划和生产安排，并进行检查和督导，保证获得信誉和盈利；
- ③ 根据市场情况，作好食品节或食品周的各项计划，同时要根据厨房的技术情况、市场货源情况、库存情况，作好特选菜和推销菜的筹划；
- ④ 根据销售和预测，作好日常生产量的下达计划，严格控制厨房库存和剩余食品原料；

- ⑤制定厨房生产运行程序和工作规范；
- ⑥根据产品要求，组织制定所需原料的质量规范，并对采购部门提出上述要求；
- ⑦根据生产要求，制定厨房设备、工具、用具的更换和添置计划；
- ⑧制定新菜品的开发、试制、验证和运用方面的计划，树立本店的餐饮风格；
- ⑨负责菜肴规格的制定，组织制定《标准菜谱》或《菜品规范作业指导书》，以此来检查生产规范；

⑩制定厨师的业务培训计划。

(3)菜品制备：

- ①检查厨房开餐前的各项准备工作；
- ②检查菜品制备方法和操作规范；
- ③检查各份菜肴的数量规格；
- ④对已烹调的菜肴品尝试味；
- ⑤检查装盘规格和盘饰要求；
- ⑥检查生产过程的卫生情况；
- ⑦检查出菜的速度和温度；
- ⑧指导厨师长和厨师作精细的烹调；
- ⑨对菜品制备工作的原料利用、贮藏情况进行检查控制，保证菜肴符合成本核算要求。

(4)销售方面：

- ①定期征求餐厅对产品质量和生产供应方面的意见，并将意见实施解决；
- ②对直接下属规定与餐厅协作的原则和要求，并进行协作方面的指导；
- ③重视客人的意见，处理客人对厨房生产方面的投诉。

(5)其他方面：

- ①负责各厨房生产任务的安排和协调；
- ②负责对厨房环境和生产过程的安全检查；
- ③检查员工的仪表仪容和个人卫生，使之符合饭店的要求，提醒员工遵守员工守则，并对他们的行为负责；

④作好厨师的技术档案工作和业务培训；

⑤签署有关工作方面的报告与申请。

▲ 零点厨房总厨师长

1. 层级关系

直接上级：厨房部经理。

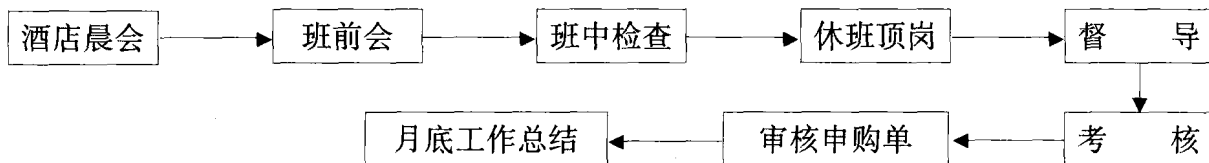
直接下级：各岗位厨师长。

2. 工作内容

- (1)负责零点厨房与明档厨房的日常工作管理、考核和全面的技术管理；
- (2)根据每个厨师的技术特长，做好厨房技术人员的调配与工作安排；
- (3)熟悉和掌握原料的供应情况与市场的变化，监督零点厨房原料的审购计划；
- (4)控制零点厨房的原料成本，合理使用原料；
- (5)负责检查零点厨房运行过程中的各个工作、流程环节，检查一切菜肴的出品质量；
- (6)对每月的工作、营业情况进行总结，并根据日常对员工的考核记录进行奖金分配；
- (7)负责组织本厨房的技术人员对营业的菜肴进行不断的创新、更换、调整，创造有特色的菜肴品种。

3. 工作流程

(1)主流程：



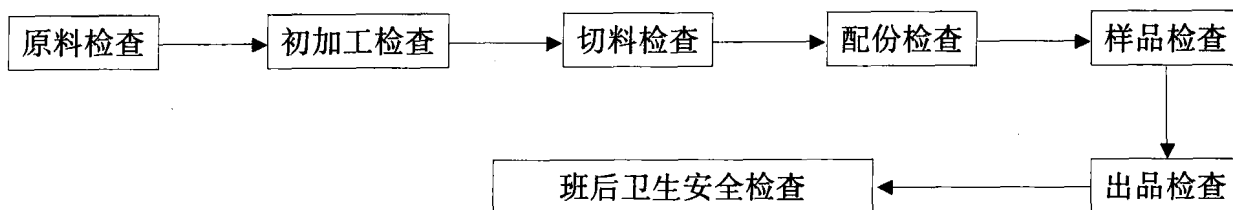
(2)分流程：

①酒店晨会；

②班前会。



(3) 班中检查：



- (4) 督导;
- (5) 考核;
- (6) 审核申购单;
- (7) 月底总结。



▲ 零点厨房各岗位厨师长

1. 占灶厨师长

直接上级：零点总厨师长。

管理岗位：占灶、打荷、砧板、蒸锅厨师。

工作内容：

- (1) 协助零点总厨师长搞好日常管理工作；
- (2) 了解营业情况，熟悉菜单，合理安排打荷、占灶、砧板、蒸锅等岗位工作，并进行详细分工；
- (3) 负责调制热菜的调味汁、芡汁，确保菜肴口味统一，督促打荷人员备齐餐具；及时安排员工做好开餐前的准备工作；
- (4) 监督切料厨师与主配厨师按《标准菜谱》中规定的切割规格与投料标准进行切料与配份；
- (5) 带领占灶厨师按《标准菜谱》烹调，保证生产有序，出品优质及时，并负责检查菜肴烹制出品的质量，检查盘饰的点缀，协助总厨师长妥善处理出品质量方面的问题；
- (6) 督导本班组员工节约能源，合理使用调料，降低成本，杜绝浪费；
- (7) 负责对本班组员工进行日常考勤、考核工作，负责检查本班组员工的个人卫生及工作区域卫生工作；
- (8) 负责炉灶员工菜肴烹制技术的培训与指导工作，并能督导下属按规程操作生产，确保生产安全；

(9)做好班后检查督导工作，督促员工做好收尾工作等。

2. 明档厨师长

直接上级：零点总厨师长。

管理岗位：明档卤水、炸锅厨师。

工作内容：

- (1)协助零点总厨师长搞好日常管理工作；
- (2)了解营业情况，熟悉菜单，合理安排明档等岗位工作，并进行详细分工；
- (3)负责检查各岗位厨师的调味汁、芡汁，确保菜肴口味统一，督促各岗位备齐餐具，及时安排员工做好开餐前的准备工作；
- (4)监督各岗位厨师按《标准菜谱》中规定的切割规格与投料标准进行切料与配份；
- (5)带领各明档厨师按《标准菜谱》烹调，保证生产有序，出品优质及时，并负责检查菜肴烹制出品的质量，检查盘饰的点缀，协助总厨师长妥善处理出品质量方面的问题；
- (6)督导本班组成员节约能源，合理使用调料，降低成本，杜绝浪费；
- (7)负责对本班组成员进行日常考勤、考核工作，负责检查本班组成员的个人卫生及工作区域的卫生工作；
- (8)负责明档厨师菜肴烹制技术的培训与指导工作，并能督导下属按规程操作生产，确保生产安全；
- (9)做好班后检查督导工作，督促员工做好收尾工作等。

3. 初加工厨师长

直接上级：零点总厨师长。

管理岗位：初加工、水台厨师。

工作内容：

- (1)协助零点总厨师长搞好日常管理工作；
- (2)了解营业情况，熟悉初加工间的岗位工作情况，并进行详细分工；
- (3)督导本班组成员按《原料出净规格书》进行操作，合理加工原料，降低成本，杜绝浪费；
- (4)负责对本班组成员进行日常考勤、考核工作，负责检查本班组成员的个人卫生及工作区域卫生工作；
- (5)负责对初加工员工和水台员工的培训与指导工作，并能督导下属按规程操作生产，确保生产安全；