

21世纪全国高职高专旅游系列实用规划教材



21st CENTURY
实用规划教材

现代酒店

餐馆厨房管理

段仕洪
袁世伟
·
主编

中国林业出版社
China Forestry Publishing House



北京大学出版社
PEKING UNIVERSITY PRESS

21 世纪全国高职高专旅游系列实用规划教材

现代酒店餐馆厨房管理

段仕洪 袁世伟 主 编

中国林业出版社
China Forestry Publishing House



北京大学出版社
PEKING UNIVERSITY PRESS

内 容 提 要

本书是一本高职高专餐饮管理专业教材。它以现代管理者的视角,审视厨房的实际管理,运用现代的管理理念和方法,选择适用于餐饮行业的、能满足高职高专教学需要和实际需要的厨房管理方案。本书强调实用性和可操作性,对现代厨房管理具有实际的指导意义。

全书共分9章,包括导言、厨房的硬件管理、厨房的组织管理、厨房人员管理、厨房生产作业管理、厨房产品创新管理、厨房营养配餐管理、厨房运营控制管理、厨房综合性管理等内容。每一章都设有本章学习目标、章首案例、本章小结、思考题等栏目。

全书系统性、逻辑性强,体系完整、内容翔实,观点新颖、应用性强,既可以作为高职高专餐饮管理专业教材,更是酒店、饭店、餐馆厨房从业人员开阔管理知识视野的良师益友。

图书在版编目(CIP)数据

现代酒店餐馆厨房管理/段仕洪,袁世伟主编. —北京:中国林业出版社;北京大学出版社,2009.4
(21世纪全国高职高专旅游系列实用规划教材)
ISBN 978-7-5038-5575-7

I. 现… II. ①段…②袁… III. 厨房-管理-高等学校:技术学校-教材 IV. TS972.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2009)第043426号

书 名:现代酒店餐馆厨房管理
著作责任者:段仕洪 袁世伟 主 编
总 策 划:牛玉莲 林章波
策 划 编 辑:郑铁志
责 任 编 辑:丰 帆 吴 迪

出 版 者:中国林业出版社(地址:北京市西城区德内大街刘海胡同7号 邮编:100009)
网址: <http://www.cfph.com.cn> E-mail: jiaocaipublic@163.com
电话:编辑部 83220109 营销中心 83227711
北京大学出版社(地址:北京市海淀区成府路205号 邮编:100871)
网址: <http://www.pup.cn> <http://www.pup6.com> E-mail: pup_6@163.com
电话:邮购部 62752015 发行部 62750672 编辑部 62750667 出版部 62754962

印 刷 者:北京市昌平百善印刷厂
发 行 者:中国林业出版社 北京大学出版社
经 销 者:新华书店
版 次 印 次:2009年4月第1版 2009年4月第1次印刷
开 本:787mm×960mm 16开本 14.75印张 288千字
定 价:22.00元

未经许可,不得以任何方式复制或抄袭本书之部分或全部内容。

版权所有 侵权必究

举报电话:010-62752024

电子邮箱: fd@pup.pku.edu.cn

21 世纪全国高职高专旅游系列实用规划教材 编写指导委员会

- 顾 问：谢彦君（东北财经大学旅游与酒店管理学院）
黄震方（南京师范大学旅游系）
- 主 任：李丰生（桂林旅游高等专科学校）
- 常务副主任：林伯明（桂林旅游高等专科学校）
- 副 主 任：朱承强（上海师范大学旅游学院）
王昆欣（浙江旅游职业学院）
吴忠军（桂林工学院旅游学院）
- 委 员：（按拼音排序）
陈桂生（长沙航空职业技术学院）
邓清南（成都电子机械高等专科学校）
吉文丽（新疆农业职业技术学院）
姜德刚（渤海大学高职学院）
李建峰（陕西财经职业技术学院）
谭传凤（武汉商贸职业学院）
王 湘（北京联合大学旅游学院）
王亚伟（郑州牧业工程高等专科学校）
王 瑜（福建商业高等专科学校）
谢 苏（武汉职业技术学院）
赵桂毅（淄博职业学院）
周国忠（浙江旅游职业学院）
周 旗（南阳师范学院环境科学与旅游学院）
- 秘 书 长：周江林（桂林旅游高等专科学校）
牛玉莲（中国林业出版社教材中心）
林章波（北京大学出版社第6事业部）

编写人员名单

主 编：段仕洪 袁世伟

副 主 编：卢永良 王辉亚

编 委：（按姓氏笔画排序）

王辉亚（武汉商业服务学院烹饪系）

韦起洲（南宁职业技术学院烹饪教研室）

卢永良（湖北经济学院旅游与酒店管理学院）

杜密英（桂林旅游高等专科学校）

段仕洪（桂林旅游高等专科学校）

赵浩然（桂林旅游高等专科学校）

袁世伟（渤海大学高职学院）

前 言

根据高职高专对餐饮业管理和烹饪教育培训内容的需要,我们编写了《现代酒店餐馆厨房管理》这本专业教材。

《现代酒店餐馆厨房管理》全书共分9章内容。随着我国30年的改革开放,餐饮业已经从计划经济转变到市场经济,餐饮企业从国营和集体两种体制发展成为个体、外资、合资、集体、国营多种体制并存的企业;体制不同,管理体系和方法也有所不同。我们在书中对管理与厨房管理的概念做了阐述;介绍了厨房的职能、任务,厨房的种类和功能;介绍了厨房的硬件管理、组织设置、人员管理、生产作业管理、产品创新管理、营养配餐管理、运营控制管理、综合性管理等。在编著中,我们注重以人为本,设置了做好厨房人员的专业技能培训和思想教育的章节,借鉴了国内外酒店餐馆厨房管理的先进经验,引用了一些古今中外的管理知识,并结合我们自己的实践经验和心得体会,该教材具有较强的适用性和指导性。

在编著本教材时,我们按照高职高专教育教学“必需够用,实践应用”的特征要求,注意体现循序渐进的原则,做到深入浅出,难易适中,力求每章内容表述清楚,利于学生学习领会。在编著中,注意教材知识的全面性、科学性及趣味性,尽量达到指导性强,操作可行性好的效果。

《现代酒店餐馆厨房管理》教材由桂林旅游高等专科学校段仕洪教授任第一主编,负责编写第1章、第3章、第4章、第6章、第8章和第9章。由渤海大学高职院校袁世伟副教授任第二主编,负责编写第2章、第5章、第7章。另有湖北经济学院旅游与酒店管理学院卢永良副教授,武汉商业服务学院烹饪系王辉亚副教授,南宁职业技术学院烹饪教研室韦起洲主任参与修改、定稿。桂林旅游高等专科学校青年教师杜密英、赵浩然负责教材的打印和校对,最后由段仕洪副教授主审、修改定稿。

编写《现代酒店餐馆厨房管理》教材过程中,自始至终都得到了桂林旅游高等专科学校李肇荣教授和林伯明副教授的支持,前期还有青年教师唐舞英的参与帮助,并得到中国林业出版社和北京大学出版社编辑们的关心支持,值此教材出版之际,我们一并向关心支持本教材编著工作的领导和同志们表示衷心的感谢!

II ...前 言

因我们的水平有限，教材中缺点和错误在所难免，恳请兄弟学校教师们在选用本教材进行教学时，或者是餐饮厨房管理人员使用时，如发现不足或欠妥之处，请不吝赐教，提出宝贵意见，以利于进一步修改完善。

编 者

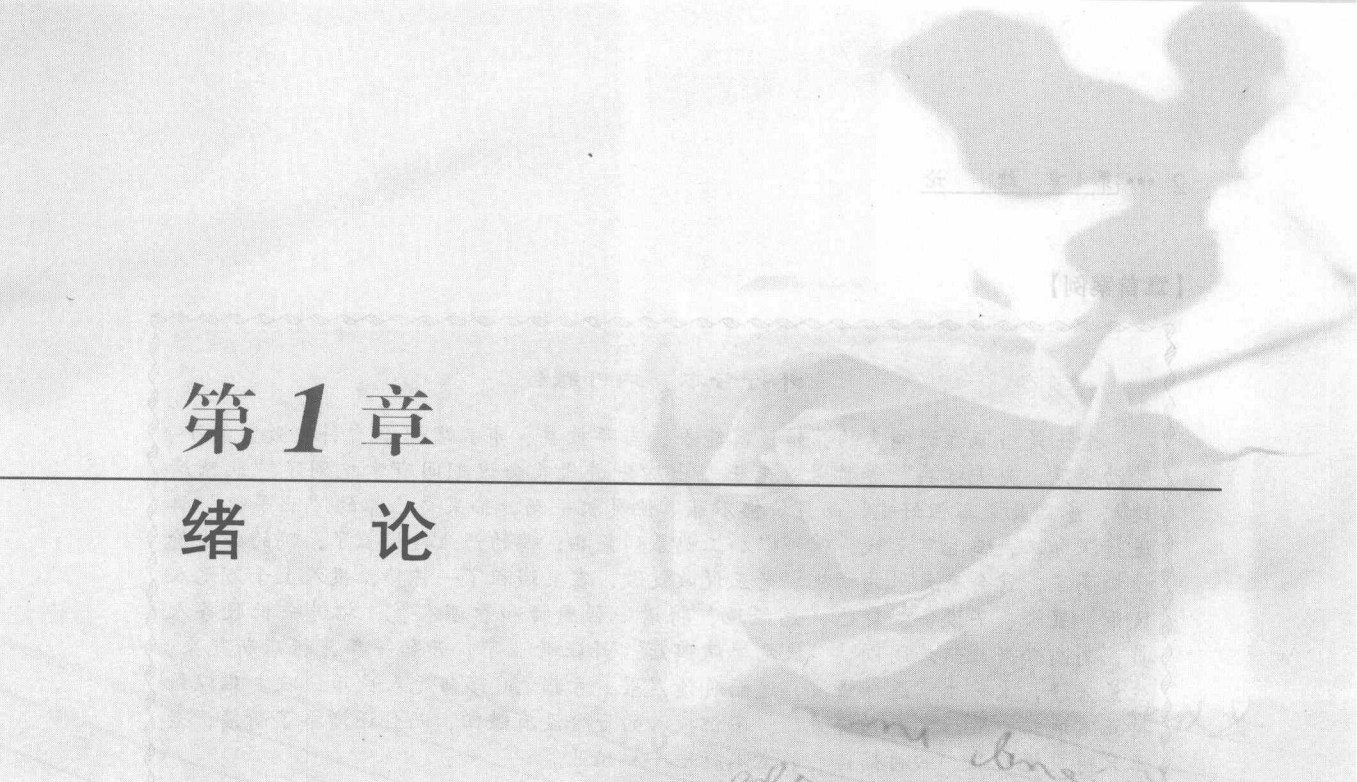
2008 年 11 月 15 日

目 录

前言

第1章 绪论	1
1.1 厨房与厨房现代化	2
1.2 现代酒店餐馆的厨房管理	4
第2章 现代厨房的硬件管理	9
2.1 现代厨房的空间结构	10
2.2 厨房空间的环境设计	17
2.3 现代厨房的空间布局	27
2.4 现代厨房的设计模式	32
2.5 厨房辅助区设计布局	47
2.6 厨房设备设施管理	53
第3章 现代厨房组织设置	59
3.1 厨房组织结构的特点	60
3.2 厨房组织设置的原则	64
3.3 厨房组织功能的内涵	69
3.4 厨房组织结构的模式	75
第4章 现代厨房人员管理	82
4.1 厨房人员配备与选择	83
4.2 厨房人员招聘与培训	91
4.3 厨房人员考核与评估	96
4.4 厨房人员激励与管理	100
第5章 厨房生产作业管理	106
5.1 厨房生产原料的管理	107
5.2 厨房生产量的管理	126

5.3 厨房生产过程的管理	132
5.4 厨房标准菜谱的管理	138
5.5 厨房生产效率的管理	143
第6章 现代厨房产品的创新管理	148
6.1 厨房产品创新的理念	149
6.2 厨房产品创新的途径	151
第7章 现代厨房营养配餐的管理	156
7.1 厨房产品的营养配置	158
7.2 营养配餐的科学计算	161
7.3 营养食谱的编制设计	169
第8章 现代厨房运营控制管理	185
8.1 厨房产品质量管理	186
8.2 厨房产品成本控制	192
8.3 厨房安全卫生管理	199
8.4 厨房管理表单体系	209
第9章 现代厨房综合性管理	216
9.1 厨房人员思想认识引导	217
9.2 厨房人员思想教育方法	220
参考文献	228



第1章

绪论

学习目标

了解厨房的概念。

了解厨房的分类。

了解厨房与管理的概念。

知识目标：熟悉厨房的功能及区别。

掌握各类厨房的方式方法。

技能目标：掌握各功能厨房的专业技能。

能运用各专业技能对厨房进行管理。

能力目标：能熟悉运用管理知识。

能将各专业技能与管理知识相结合并应用于厨房管理。

【章首案例】

外行亏本，内行赚钱

老王是当地远近闻名的养殖致富能手，当年被县、市、省授予“科技致富能手、劳动模范、先进标兵”等称号。老王在出席先进代表会议期间有幸吃到了“北京烤鸭”，感到此菜不但好吃，而且价格不菲。他灵机一动，如果自己养的“北平鸭”再进行深加工，鸭毛可卖钱，鸭可以加工鸭系列菜品，鸭的产业链拉长了，鸭的经济价值提高了，就会有无限的商机。老王说做就做，在县城租了一栋楼，投入上千万元人民币，装修、买设备，自己任总经理，聘请一帮厨师和管理人员，招进一批服务人员，高高兴兴，热热闹闹，“状元楼烤鸭店”开张营业了。开始一年，新店新气象，生意兴隆，次年生意逐渐清淡，进而负债累累，亏损750多万元人民币，收支难以维持正常运转，最后无奈只得关门。不但投入的资金没有赚回，而且还增添了新债，老王只得重操旧业，回村搞自己的老本行——养殖业。

【分析】

老王后来自己总结开“烤鸭店”失败的经验教训时说：“打锣卖糖，各属一行，隔行如隔山，隔山不下雨，隔山不同天，我熟悉的养殖业和不熟悉的餐饮业，是不同的2个行业，我尝试去经营餐饮业，又没抽时间、下工夫去系统学习餐饮业的经营管理和厨房生产管理，仅凭灵感冲动和一时兴趣，盲目投资，盲目经营，因此失败，交了巨额学费。”纵观全国餐饮业市场，这些年在激烈的市场竞争中，有不少的店出现了类似老王这种情况，可以说带有普遍性，要减少和杜绝这种现象发生，解决的办法只有加强这方面的学习研究，掌握生产经营本领和系统管理知识，用于解决开饭店、酒楼、餐馆厨房管理的实际问题。

1.1 厨房与厨房现代化

1.1.1 厨房的概念

厨房是人们熟悉的名词，就是指用于制作主食、菜肴、面点的生产场所。厨房有家庭厨房，有单位食堂厨房，有酒店餐馆厨房，我们现在研究的是酒店、餐馆中的厨房。

1.1.2 厨房的要素

厨房要正常进行生产经营,就必须要有生产人员、生产必需的设施设备,要有所需的空间和场地,还要有所需要的烹饪原料和能源等要素,这样才能称其为真正的厨房。

1.1.3 厨房的分类

(1) 按厨房的规模分类

特大型厨房 是指生产场地大,设施设备多,生产人员上千人,能同时提供数千人用餐或者同时承办数百桌,甚至上千桌筵席菜点制作的厨房。

大型厨房 是指生产场地大,设施设备多,配备齐全,生产人员数百人,能同时提供数百人或上千人用餐,能同时承办数百桌筵席菜点制作的厨房。

中型厨房 是指生产场地大,设施设备多,配备齐全,生产人员数十人,能同时提供数百人用餐,能同时承办数十桌或上百桌筵席菜点制作的厨房。

小型厨房 是指生产场地不太大,设施设备少,配备基本齐全,生产人员十几人到二十几人,同时能提供数十人以上用餐,能同时承办 10~20 桌筵席菜点制作的厨房。

微型厨房 是指生产场地小,设施设备少,配备不齐全,生产人员只有几个人,同时能提供数十人用餐,不能承办筵席和复杂菜点制作的厨房。例如,火车餐车厨房、游船餐厅厨房、咖啡厅厨房等。

(2) 按餐饮类别分类

中餐厨房 是指专做中餐菜点的厨房。

西餐厨房 是指专做西餐西点的厨房。

日餐厨房 是指专做日本料理的厨房。

韩餐厨房 是指专做高丽菜点的厨房。

东盟菜厨房 是指专做东盟诸国菜点的厨房。

(3) 按厨房的分工功能分类

加工厨房 是指专对烹饪原料进行初步加工的厨房。

零散客人点菜的厨房 是指接待零散客人点菜并进行加工制作的厨房。

团餐宴会厨房 是专门接待团队集体开餐、承办宴会菜点的厨房。

烤卤冷菜厨房 是专门制作烤制菜、卤制菜、冷菜、冻制菜、凉拌菜的厨房。

面食点心厨房 是专门制作面食点心的厨房。

快餐、自助餐厨房 是专门制作快餐、自助餐的厨房。

筵席厨房 是专门制作筵席菜肴的厨房。

清真菜厨房 是专门制作清真菜点的厨房。

斋菜厨房 是专门制作斋素菜饭的厨房。

特色风味厨房 是专门制作特色风味菜点的厨房。

甜品厨房 是专门制作甜品类的厨房。

咖啡厅厨房 是专门煮制咖啡的厨房。

1.1.4 厨房现代化

厨房现代化指的是厨房硬件建设的现代化和厨房生产观念的现代化。

(1) 厨房硬件建设的现代化

厨房硬件建设指房屋建筑、房屋空间、设施设备的布局等。现代厨房建筑要求房屋墙壁坚固，厨房空间的高度、宽度适合采光、通风、排烟、排污，保障供水、供电达到环保、卫生安全的要求。厨房的设施方便、安全；设备多用不锈钢及电器化产品、机械化产品，力求简洁实用，便于操作，减少厨房人员工作强度。布局力求科学合理，减少高温、噪声，符合合理利用空间又达到物品加工和加工工序顺畅流通，不回流、不梗阻。厨房硬件建设的现代化将有利于改善工作人员劳动强度，提高工作效率和保证产品质量及卫生达标。

(2) 厨房生产观念的现代化

厨房生产的产品不但要满足人们饮食消费变化的需求，还要加强现代营养学的研究和应用；从烹饪原料的选择加工、搭配、制作、盛装等环节，都要认真把握，提高膳食总体营养水平。当代人崇尚天然食品，厨房就要运用科学新工艺不断开发、创制新产品，创制更多更好的新名优菜肴和点心，供应市场、丰富市场，满足现代各类人群的需求，使餐饮业能有大的发展。

1.2 现代酒店餐馆的厨房管理

1.2.1 管理和管理人员的概念

(1) 管理的概念

管辖和治理，简称为管理。是指管理者在所管辖范围，为实现一定的目标而进行的决策、计划、组织、指挥、监督、协调、控制等活动。

管理是一种行为，餐饮行业里有烹饪管理、餐饮管理、厨房管理等。

烹饪管理 是指在酒店、餐馆里的管理人员对厨房的烹饪人员和烹饪生产活动进行管辖和治理的行为。

餐饮管理 是指在酒店、餐馆里的管理人员对厨房的所有生产活动进行管辖和治理的行为。

厨房管理 是指厨房的经营管理者为实现经营目标，依据一定的规律、原则、程序和方法，对厨房内的各种资源（人员、原料、能源、资金、设备、时间、程序等）进行有效的计划、组织、指挥、监督、协调、控制，充分发挥厨房员工的积极性，以实现企业经营目标的活动过程。

（2）管理人员的概念

管理人员是指在企事业单位中，凡是从事决策、计划、组织、指挥、监督、协调、控制等项工作的行政、政工和技术人员，统称为管理人员或管理者。

1.2.2 厨房管理的意义、作用、任务

（1）厨房管理的意义

厨房人员数量和人心的稳定，积极性和技术的发挥，产品数量和质量保证，必须依靠科学的管理。科学高效的管理，能使厨房生产高效、顺利、正常运转。“三分技术，七分管理”，“向管理要效益、要质量”，这些经验之谈，都表明了加强厨房管理的重要意义。

（2）厨房管理的作用

- 能保证产品质量；
- 能增强企业的竞争力；
- 能使企业获取最佳利润；
- 能发挥人力资源最佳效能；
- 能更好地发扬厨房团队精神；
- 能起到让顾客在快捷、优质的餐饮服务过程中得到满足的作用。

（3）厨房管理的任务

组织厨房生产人员，生产出量足、质优的特色菜点 厨房的首要任务是组织好厨房生产人员，生产出量足、质优、价格合适的产品，给不同需求的顾客提供满意的餐饮服务。要想完成好这项任务，厨房要了解客源情况，根据顾客需要生产产品。例如，不同国家、不同地区、不同民族、不同性别、不同信仰、不同职业、不同年龄、不同经济收入水平的客人，他们对菜肴的需求是不一样的，根据需求设计菜单，运用

不同的原料和烹调方法,烹制出不同形状、不同质地、不同口味、用不同的器皿盛装、带地方特色风味、又兼顾客人接受的菜点,让客人得到满意的服务。

根据厨房生产流程科学设置岗位,合理安排人员上岗 厨房管理的又一项重要任务是根据厨房生产流程科学设置工作岗位,合理安排人员上岗,对员工量材使用,人尽其才,明确分工,充分调动厨房全体生产人员的积极性,各司其职、各显其能,互相配合、发挥特长,形成团队集体力量,提高生产效率。

根据店方规定,抓好成本核算,保证顾客、店方、国家三方受益 厨房管理要求厨房生产出的产品要量足、质优、价廉、形美、色鲜等,还要抓好生产流程,做好成本核算。要做到生产工艺规格化,产品质量标准化。在生产和营销全过程中,采购、验收、保管、领料、发料、加工、切配、烹调装盘、端送、结账等都要按规章执行,做到计划合理,资金及时回笼,成本核算到位,使顾客、店方、国家三方有利,兼顾三方利益。企业要持续发展,厨房必须做到“日清月结”,达到“账货相符”。

建章立制、制度化管理 厨房管理人员按规定的员工上班作息时间检查出勤、出力情况;按规定做原料验收工作;按规定进行领料和发料;按规定做刀工切配工作;按规定做烹调工作;按《食品卫生法》规定,做好环境、个人、操作、食品卫生工作。按规章制度进行厨房管理,是厨房最重要的一项管理任务。

1.2.3 现代酒店餐馆的厨房管理

现代酒店餐馆厨房随着时代的发展,经济条件的允许,厨房设备逐渐地实现了不锈钢化;例如,水池、烤炉、案台、灶台、蒸笼等均用不锈钢制成。加工制作实现了机械化;例如,切肉机、绞肉机、和面机、搅拌机、榨汁机等。原料保藏配备了氧气泵、电冰箱、冰柜、冷库、微波炉等。还有的用上了电子计算机控制厨房温度、油温等;用电视屏幕宣传菜肴、面点,品种和制作工艺;用对讲机、手机与餐厅人员传递信息,提高厨房工作效率,厨房的墙壁和地面都用瓷砖粘贴,天花板均用阻燃消音材料吊顶。这些现代科技运用于厨房,使厨房不但明亮卫生,减轻了生产人员劳动强度,而且提高了生产效率和产品质量,也使厨房生产和管理逐步进入现代化。

【本章小结】

在本章中,学习研究了厨房的概念,厨房的要素,厨房的分类,厨房管理,管理人员,厨房管理的意义、作用、任务,现代酒店餐馆厨房的管理等内容和知识,对厨房管理有了了解和认识。

【关键性术语】

厨房、管理、厨房管理、现代酒店餐馆厨房的管理。

【思考题】

1. 什么是厨房？厨房具有哪些要素？
2. 什么是管理？
3. 什么是厨房管理？
4. 简述管理人员的概念。

【技能训练】

目的：

各类厨房（例如，中餐厨房，烤、卤、冷菜厨房，面点厨房，西餐厨房，宴会厨房，特殊风味厨房等）都有一套生产工艺技能、生产流程工序，要学习了解、熟悉这些生产工艺技能，才能对这些厨房进行有效管理。这些生产工艺技能不是简单学习就能掌握的，而是需要经过反复艰苦的训练才能掌握。通过技能训练，使准备做管理的人们，掌握甚至熟练生产技能，其目的就是运用这些基础知识，熟能生巧地去做好厨房管理工作。

内容与方法：

针对各类厨房生产产品、生产工艺流程，开展各专业课程，通过学习、实验、实习等教学方法，学会和掌握各专业知识和生产技能，以此为基础，结合管理学原理，使自己成为精通各专业的内行管理者。

要求：

准备做管理工作的人员，自觉地接受教育培训，积极投入学习培训，力争早日成为合格的管理人才。

【案例分析】

去闯就有出路 发展就能发财

小申大学本科毕业，先是在政府机关当科员，后做行政管理和销售工作，总觉得不够理想，适逢机关改制分流，小申主动要求下海经商。他经过实地考察，社会多方调查，反复论证，认定做餐饮业是有发展前途的；“民以食为天”，这个行业不容易饱和，只要不辞辛苦，精心计划，悉心管理，持之以恒，是能赢利赚钱的。小申借款70万元人民币，在南方某风景名城中心广场办起了一家具有地方特色风味的餐馆。由于他的餐馆厅面装修新颖，通透明亮，客源定位准确，产品销售价格适中，很受当

地客人青睐。餐馆一开业就红红火火，两个月便赚回了投入的成本，第3个月开始赢利。“有钱赚的感觉真好，越赚越有瘾，一不留神就发家致富了”。这是小申发出的感慨。经过15~16年的打拼，现在小申的连锁店已发展到30家，遍布江南数省，手下职工5000多人，拥有资产上亿元，昔日的小申早已经是该餐饮集团的董事长兼总经理了。纵观申先生创业成功历程，首先他是敢闯，敢拼搏，不辞辛劳，再就是将他大学所学的管理知识用于餐饮管理实践，所以取得了骄人的业绩。

【本章推荐阅读书目】

1. 马开良. 现代厨房管理. 高等教育出版社, 2004.
2. 施涵蕴. 餐厅管理. 辽宁科学技术出版社, 2001.
3. 吴克祥. 餐饮经营管理. 南开大学出版社, 2004.