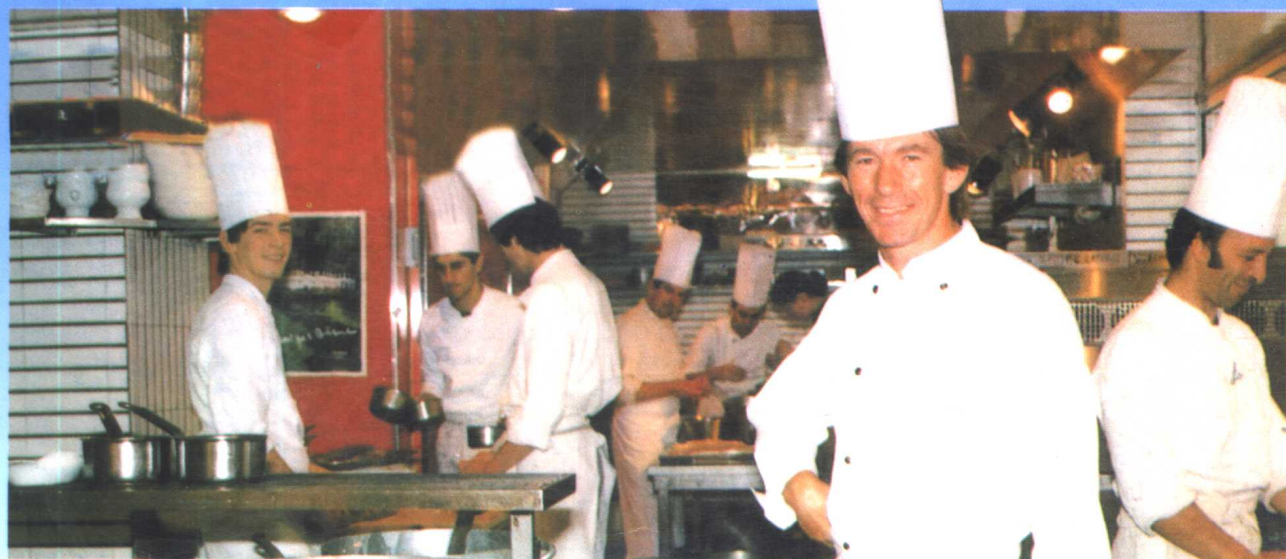


现代饭店 厨房设计与管理

马开良 著

Xiandaiifandian
CHUFANGSHEJI YU GUANLI

辽宁科学技术出版社



现代饭店 厨房设计与管埋

马开良 著

辽宁科学技术出版社

LIAO NING KE XUE JI SHU CHU BAN SHE

图书在版编目 (CIP) 数据

现代饭店厨房设计与管理/马开良著. - 沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2000.4

ISBN 7-5381-3223-6

I. 现… II. 马… III. ①饭店-厨房-建筑设计
②饭店-厨房-管理 IV. TU247.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2000) 第 19207 号

出 版 者: 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: 沈阳市第二印刷厂

发 行 者: 各地新华书店

开 本: 787mm×1092mm 1/16

字 数: 285 千字

印 张: 16 $\frac{3}{4}$

印 数: 5001 ~ 9000

出版时间: 2000 年 4 月第 1 版

印刷时间: 2001 年 6 月第 2 次印刷

责任编辑: 陈慈良

封面设计: 耿志远

插 图: 刘天元

版式设计: 陈慈良

责任校对: 刘 庶

定 价: 26.00 元

前 言

可以讲，这本书是目前国内系统全面介绍阐述厨房设计与管理的第一本书。

由于是第一本，所以参考资料很少，写起来亦很困难。诚然这不是粗制滥造出书的理由。因此，本人凭借香港理工大学、澳大利亚丽晶酒店管理学院、日本国际饭店协会、文华东方酒店集团、假日酒店管理集团培训、实习的经验和体会，广泛搜集海内外厨房设计与管理方面新的信息(哪怕是点滴成功之处)；更为注重在为全国数十家饭店进行现场系统咨询管理的过程中汲取经验，探寻规律，从中悟出更为切实、具体、操作性强、推广启发价值大的观点，以求教同仁，共同为餐饮事业的发展，尤其是餐饮物质生产部门——厨房设计与管理之日臻完善尽职尽责。

当然，写就该书也非一个累字囊括。书中推介的厨房设备以及设计示例，多为江苏华艺酒店用品公司和国内著名厨房设备公司提供与设计。先进的设备和科学设计为顺利成书提供了便利，更为业内人士提供了直观、形象的范例。

应该讲，近年餐饮业以国民经济平均增长率倍加的速度迅猛发展，成功的店家不少，可举步维艰的饭店也比比皆是，集客房、娱乐、餐饮、购物于一体的综合型饭店境况尤为堪忧。餐饮生产、经营艰难局面的出现，既有风味选择、产品设计、市场定位的问题，更常见设计浪费或不合理、管理不善或不到位，制约餐饮发展的实例。厨房更为突出和典型。仅靠这本书自然不可能使餐饮马上步入辉煌，但从中找些对本饭店厨房设计与管理有益的启示，相信是可能的！

愿厨房为现代饭店餐饮发展提供更加坚实基础，发挥更加主动、灵活、超前的作用！

马开良

21 世纪第一春于金陵

目 录

上篇 厨房设计	1
第一章 厨房设计概论	3
第一节 厨房的种类及功能	3
一、按厨房规模划分	4
二、按餐饮风味类别划分	4
三、按厨房生产功能划分	5
第二节 厨房工艺流程及区域划分	7
一、厨房生产工艺流程	7
二、厨房区域划分	8
第三节 厨房设计的重要性	10
一、厨房设计决定厨房建设投资	10
二、厨房设计是保证厨房生产特定风味的前提	10
三、厨房设计直接影响出品速度和质量	10
四、厨房设计决定厨房员工工作环境	10
五、厨房设计是提供宾客良好就餐环境的基础	11
第四节 厨房设计的影响因素与原则	11
一、厨房设计的影响因素	11
二、厨房设计的原则	12
第二章 厨房总体设计	15
第一节 厨房面积确定	15
一、确定厨房面积的考虑因素	15
二、厨房总体面积确定方法	16
三、厨房各作业区面积的确定	18
第二节 厨房的位置	19

一、厨房位置的选择	19
二、确定厨房位置的原则	20
三、选择厨房位置注意事项	20
第三节 厨房设计及与餐厅衔接形式	21
一、厨房设计形式	21
二、厨房与餐厅衔接形式	22
第四节 厨房内部环境设计	22
一、厨房室内设计	23
二、厨房环境设计	24
第五节 厨房设备布局	30
一、直线型布局	30
二、相背型布局	31
三、L型布局	31
四、U型布局	31
五、设备摆放与工作空间	31

第三章 加工厨房设计 33

第一节 设计加工厨房的优点	33
一、集中原料领购，有利于集中审核控制	33
二、有利于统一加工规格标准，保证出品质量	33
三、便于原料综合利用和进行细致的成本控制工作	34
四、便于提高厨房的劳动效率	34
五、有利于厨房的垃圾清运和卫生管理	34
第二节 加工厨房的设计要求	34
一、应设计在靠近原料入口并便于垃圾清运的地方	35
二、应有加工饭店所需的全部生产原料的足够空间与设备	35
三、加工厨房与各出品厨房要有方便的货物运输通道	35
四、不同性质原料的加工场所要合理分隔，以保证互不污染	36
五、加工厨房要有足够的冷藏设施和相应的加热设备	36
第三节 加工厨房的布局与设备	37
一、加工厨房布局	37
二、加工厨房设备	38

第四章 烹调厨房设计	40
第一节 烹调厨房设计要求	40
一、烹调厨房与相应餐厅要在同一楼层	40
二、烹调厨房必须有足够的冷藏和加热设备	40
三、抽排烟气效果要好	41
四、配份与烹调原料传递要便捷	41
五、要设置急杀活鲜、刺身制作的场地及专用设备	41
第二节 烹调厨房设计示例与设备	41
一、烹调厨房设计示例	41
二、烹调厨房设备	41
第五章 点心、冷菜厨房设计	45
第一节 点心厨房设计要求	45
一、点心厨房要求单独分隔或相对独立	45
二、要配有足够的蒸、煮、烤、炸、作设备	46
三、抽排油烟、蒸气效果要好	46
四、便于与出菜沟通,便于监控、督查	46
第二节 点心厨房设计示例与设备	46
一、点心厨房设计示例	46
二、点心厨房设备	47
第三节 冷菜厨房设计要求	49
一、应具备两次更衣条件	49
二、设计成低温、消毒、可防鼠虫的环境	49
三、设计配备足够的冷藏设备	50
四、紧靠备餐间,并提供出菜便捷的条件	50
第四节 冷菜厨房设计示例	50
一、冷菜出品厨房设计示例	50
二、烧烤、卤水厨房设计示例	50
第六章 厨房相关设施设计	52
第一节 备餐间设计	52
一、备餐间的作用	52
二、备餐间设计要求	54
三、备餐间设计示例	54
第二节 洗碗间设计	55

一、洗碗间设计意义	55
二、洗碗间设计要求	56
三、洗碗间设计布局形式	57
四、洗碗间设备配备	58
第三节 热食明档、餐厅操作台设计	59
一、热食明档、餐厅操作台的作用	59
二、热食明档、餐厅操作台设计要求	61
三、热食明档、餐厅操作台设计示例	62
第七章 厨房辅助设施设计	63
第一节 储藏室设计	63
一、食品干货库	64
二、冷藏库	64
第二节 员工更衣室和厨师长办公室设计	65
一、员工更衣室设计	65
二、厨师长办公室设计	66
第八章 西餐厨房的设计与布局	68
第一节 西餐烹调厨房设计	68
一、西餐烹调厨房设计示例	68
二、西餐烹调厨房设备	70
第二节 西厨冻房、包饼房设计	72
一、西厨冻房设计	72
二、包饼房的生产功能	73
三、包饼房的生产流程	73
四、包饼房设计	74
第九章 日餐厨房设计	76
第一节 日餐与日餐厨房	76
一、日餐特征	76
二、日餐厨房的生产功能	77
第二节 日餐厨房设计与布局	78
一、日餐主厨房设计与布局	78
二、寿司屋设计与布局	80
三、铁板烧设计与布局	80
四、炉端烧设计与布局	81

下篇 厨房管理	83
第十章 厨房管理概论	85
第一节 厨房生产运作特点	85
一、厨房生产量不确定性	85
二、生产制作手工性	86
三、产品具有特殊性	86
四、生产成本多变性	87
五、产品信息反馈困难	87
第二节 厨房生产要求	88
一、设置合理的组织机构	88
二、制定明确的生产规范	88
三、提供必备的生产条件	89
四、督导稳定厨师队伍	89
第三节 厨房管理任务	90
一、充分调动员工工作积极性	90
二、完成饭店规定的各项任务指标	90
三、设立精练、高效的生产运转系统	91
四、制定工作规范和产品规格	91
五、科学设计布局厨房	91
六、制定基本管理制度	91
七、督导厨房生产运作过程，满足就餐客人需要	96
第十一章 厨房机构设置与人员配备	98
第一节 厨房机构设置原则与机构图	98
一、厨房组织机构设置原则	98
二、厨房组织机构图	99
第二节 厨房各部门职能与各岗位职责	102
一、厨房各部门职能	102
二、总厨师长岗位职责	102
三、中厨房岗位职责	108
四、西厨房岗位职责	118
第三节 厨房与相关部门的沟通联系	121
一、与餐厅部门的沟通联系	121

二、与宴会部门的沟通联系	122
三、与采购部门的沟通联系	122
四、与管事部门的沟通联系	122
第四节 厨房岗位人员配备	122
一、确定厨房人员数量	122
二、厨师长的选配	123
三、生产岗位人员安排	124
第十二章 厨房产品设计	125
第一节 菜单的作用、种类与设计原则	125
一、菜单的作用	125
二、菜单的种类	126
三、菜单设计的原则	127
第二节 菜单制订程序	128
一、零点菜单制订程序	129
二、宴会标准菜单制订程序	129
三、高规格宴会菜单制订程序	130
四、团队、会议菜单制订程序	130
五、自助餐菜单制订程序	131
第三节 菜单定价	131
一、参照定价法	132
二、系数定价法	132
三、依照毛利率定价法	132
四、主要成本定价法	132
五、本、量、利综合分析定价法	132
第四节 菜肴创新	133
一、菜肴创新的途径	135
二、菜肴创新的方法	135
三、菜肴创新的原则与注意事项	137
第十三章 厨房原料管理	138
第一节 原料采购	138
一、采购方式	138
二、采购程序	142
三、采购质量控制	143
四、采购数量控制	144

五、采购价格控制	146
第二节 验收管理	147
一、验收方法与程序	147
二、验收要求	149
第三节 原料的贮藏与发放	149
一、原料贮藏管理	149
二、原料盘存管理	152
三、原料的发放与领用	154
四、内部原料调拨处理	154
第十四章 厨房生产流程管理	156
第一节 加工阶段管理	156
一、加工质量管理	157
二、加工数量控制	158
三、加工工作程序	158
第二节 配份阶段管理	162
一、配份数量及成本控制	162
二、配份质量管理	163
第三节 烹调阶段管理	165
一、烹调阶段质量管理	165
二、烹调阶段工作程序	166
第四节 冷菜、点心生产管理	169
一、分量控制	169
二、质量与出品管理	171
三、冷菜、点心工作程序	172
第五节 制订和使用标准食谱	172
一、标准食谱的作用	174
二、标准食谱制订与使用	174
第十五章 厨房产品质量控制	176
第一节 厨房产品质量内涵	176
一、产品自身质量指标的内涵	176
二、质量感官评定	181
三、产品外围质量	183
第二节 影响厨房产品质量的因素	184
一、厨房生产的人为因素	184

二、生产过程的客观自然因素	185
三、就餐宾客自身因素	186
四、服务销售的附加因素	186
第三节 产品质量控制方法	187
一、阶段控制法	187
二、岗位职责控制法	192
三、重点控制法	193
第十六章 厨房产品成本控制	197
第一节 厨房成本控制的重要性	197
一、提高餐饮竞争能力的主要手段	197
二、保护消费者利益的直接体现	197
三、体现管理水平的重要标志	197
第二节 厨房产品成本构成与特点	198
一、厨房产品成本构成	198
二、厨房成本控制特点	199
第三节 成本计算方法	200
一、主、配料成本计算	200
二、净料率与成本系数	204
三、调味品成本计算	207
第四节 阶段流程控制成本	209
一、厨房生产前的成本控制	209
二、厨房生产中的成本控制	211
三、厨房生产后的成本控制	212
第五节 比较控制与成本日报表控制	214
一、标准成本的制定	214
二、通过比较控制成本	215
三、食品成本日报表控制	216
第十七章 厨房卫生与安全管理	219
第一节 厨房卫生与安全管理的意义	219
一、厨房卫生和安全是保护消费者权益的必要条件	219
二、厨房卫生和安全是提高餐饮竞争力的基本保障	219
三、厨房卫生和安全是保护员工利益的具体体现	220
四、厨房卫生和安全是提高饭店社会、经济效益的 重要措施	220

第二节 厨房卫生管理	220
一、原料阶段的卫生管理	220
二、菜点生产阶段的卫生管理	221
三、服务销售阶段的卫生管理	223
四、卫生制度与标准	224
五、食物中毒与事故处理	228
第三节 厨房安全管理	229
一、烫伤及其预防	229
二、扭伤、跌伤及其预防	230
三、割伤及其预防	231
四、伤口的紧急处理	232
五、电器设备造成的事故与预防	232
六、火灾的预防及灭火	233
七、安全与防火规范	233
第十八章 厨房产品销售管理	235
第一节 厨房产品推广促销的意义	235
一、推广促销是适应市场竞争的必要手段	235
二、推广促销是巩固市场的重要举措	235
三、推广促销是调节使用原料的有效途径	236
四、推广促销活动是激发企业活力的积极办法	236
第二节 厨房产品推广促销的方式	236
一、店内推广促销	236
二、店外推广促销	240
三、全员促销	243
第三节 食品节的筹划与实施	244
一、食品节的种类与选题	244
二、食品节的筹划	245
三、食品节的组织实施	247
四、举办食品节注意事项	251

上篇 厨房设计

第一章 厨房设计概论

厨房设计，即根据饭店餐饮经营需要，对厨房各功能所需面积进行分配、所需区域进行定位，进而对各区域、各岗位所需设备进行配置的统筹计划、安排工作。具体地讲，厨房设计要在依据饭店星级档次、餐饮规模及经营需要的前提下，着重做好以下两方面工作：其一，具体结合厨房各区域生产作业特点与功能，充分考虑需要配备的设备数量与规格，对厨房的面积进行分配，对各生产区域进行定位；其二，依据科学合理、经济高效的总体设计，对厨房各具体岗位、作业点，根据生产风味和规模要求进行设备配备，对厨房设备进行合理布局。

饭店业发展突飞猛进，饭店业竞争如火如荼。餐饮作为饭店惟一的食物生产和服务部门，竞争使得其经营手段不断调整，产品档次不断升级。而作为提供餐饮出品物质保障的厨房，在竞争中更显得压力重重，责任重大。近年相继流行、又不断出新的海鲜超市、明厨明档等设计既是餐饮竞争的产物，更是在竞争形势下，需要不断调整、完善厨房设计布局的昭示。日新月异的餐饮竞争形势，还催生了大批厨房设备公司，使得厨房设备新品迭出，厨房设备的淘汰、更新，变得普遍而经常。正是在这样需求强烈、供给充裕的形势下，现代饭店不断完善厨房的设计和布局越发显得迫切和可能。

第一节 厨房的种类及功能

厨房，泛指从事菜点制作的生产场所。而本书所阐述的厨房特指以生产经营为目的，为服务宾客而进行菜点制作的生产场所。它必须具备以下要素：

- (1)生产工作人员(有一定专业技术的厨师、厨工及相关工作人员)。
- (2)生产所必需的设施和设备。
- (3)必需的生产空间和场地。
- (4)烹饪原材料。
- (5)能源等。

厨房的设计布局与厨房的种类有密切的关系。美国的一位管理学家曾经说过，世界上除了连锁店或联号饭店的厨房设计布局大致相同之外，不可能再找到两家厨房在设计布局上一致的了。不同类型的厨房在设计布局方面均有着不同的要求。因此，首

先了解厨房的种类及厨房的生产功能尤为重要。

厨房的种类就其规模、餐别、功能分述如下：

一、按厨房规模划分

1. 大型厨房

大型厨房是指生产规模大、能提供众多宾客同时用餐的生产厨房。综合型饭店一般客房在 500 间、经营餐位在 1500 个以上的饭店，大多设有大型厨房。这种大型厨房，是由多个不同功能的厨房组合而成的。各厨房分工明确，协调一致，承担饭店大规模的生产出品工作。

单一功能的餐馆、酒楼，其经营面积在 1200 平方米、餐位在 800 个以上，其厨房亦多为大型厨房。这种大型厨房因餐馆经营风味多个而其功能也显得不尽一致。主营一种风味的大型厨房，多场地开阔，集中设计，统一管理；经营数种风味的大型厨房，多需归类设计，细化管理，统筹经营。

2. 中型厨房

中型厨房是指能同时生产、提供 500 个餐位左右宾客用餐的厨房。中型厨房场地面积较大，大多将加工、生产与出品等集中设计，综合布局。

3. 小型厨房

小型厨房多指生产、服务 200~300 个餐位宾客同时用餐的厨房。小型厨房，多将厨房各工种、岗位集中设计、综合布局设备，占用场地面积很大、但多规整，其生产的风味比较专一。

4. 超小型厨房

超小型厨房，是指生产功能单一，服务能力十分有限的厨房。比如在餐厅设置、当客现场烹饪的明炉、明档，饭店豪华套间或总统套间内的小厨房等。这种厨房多与其他厨房配套完成生产出品任务。这种厨房虽然小，但其设计都比较精巧，方便美观。

二、按餐饮风味类别划分

餐饮，根据其经营风味，从大的风格上可分为中餐、西餐等，从风味流派上进行细分，中餐又可分为川、苏、鲁、粤以及宫廷、官府、清真、素菜等；西餐又可分为法国菜、美国菜、俄国菜、意大利菜等。与之相应，依据生产经营风味，厨房可分为：

1. 中餐厨房

- (1) 粤菜厨房。
- (2) 川菜厨房。
- (3) 苏菜厨房。
- (4) 鲁菜厨房。