



中国餐饮业老板、主管和从业人员的思想库和工具库

Diyici Dang chushi ⑧

第一次当厨师

餐饮出品质量管理



- ◆ 一套专为餐馆酒楼老板、各级主管和从业人员策划的前瞻性、实用性和专业性丛书，每一本都能提供新理念、新方法和新技能。

- ◆ 激发餐饮业人士的创意和灵感，协助餐饮业人士成功与成长。想要创造最佳业绩，不可不读！

唯高◎主编

唯高餐饮
经典书库

中国物资出版社



中国餐饮业老板、主管和从业人员的思想库和工具库

Diyici Dang chushi ⑧

第一次当厨师

餐饮出品质量管理



唯高餐饮
经典书库

唯高◎主编

中国物资出版社

图书在版编目(CIP)数据

第一次当厨师/唯高主编. —北京:中国物资出版社,2007.5

ISBN 978-7-5047-2650-6

I. 第… II. 唯… III. 厨师—基本知识 IV. TS972.36

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2007)第 052799 号

责任编辑 黄 华

责任印制 方朋远

责任校对 孙会香

中国物资出版社出版发行

网址: <http://www.clph.cn>

社址:北京市西城区月坛北街 25 号

电话:(010) 68589540 邮编:100834

全国新华书店经销

中国农业出版社印刷厂印刷

开本:720×980mm 1/16 印张:16 字数:246 千字

2007 年 5 月第 1 版 2007 年 5 月第 1 次印刷

书号:ISBN 978-7-5047-2650-6/TS·0016

印数:0001—9000 册

定价:29.80 元

(图书出现印装质量问题,本社负责调换)

中国餐饮市场，2管和3金人开始整理和3具其

第一次当厨师

餐饮出品质量管理



- ◆ 一套专为餐馆酒楼老板、各级主管和从业人员策划的权威性、实用性和专业性丛书，每一本都能提供新理念、新方法和新技能。
- ◆ 激发餐饮业人士的创意和灵感，协助餐饮业人士成功与成长，想要创造最佳业绩，不可不读！

唯 高®主編

中国物资出版社

唯高餐饮
经典书库

餐飲經典揚美名
唯高定能步之高
姜習
二〇〇二年一月

原中国烹饪协会会长、世界中国烹饪联合会名誉会长姜习先生为本书题词

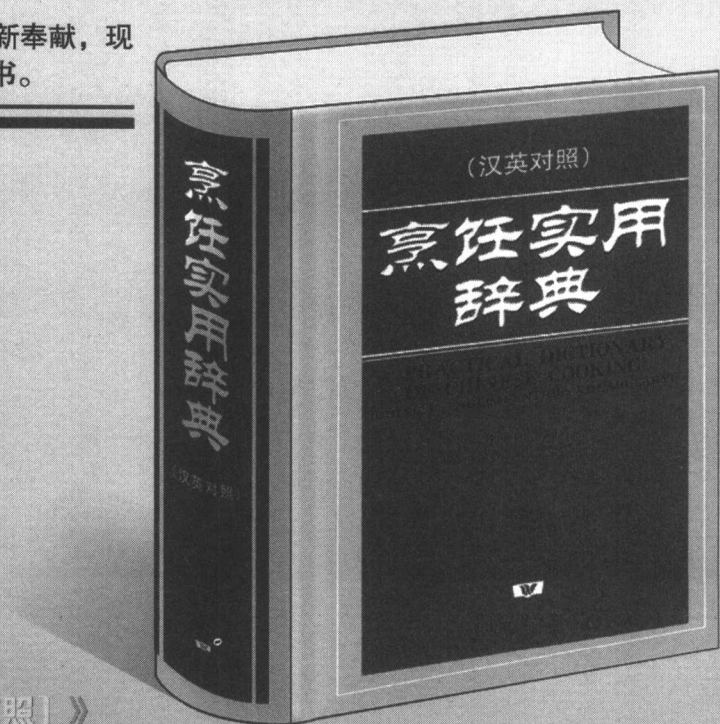
中国物资出版社 广州唯高策略发展有限公司

鼎力推荐《烹饪实用辞典(汉英对照)》

★ 十年力作，一部权威的汉英对照烹饪实用辞典。以规范专业词汇为目的，以全面提升从业人员素质为宗旨。

★ 多位中外餐饮行业专家学者参与。全面反映中国烹饪全貌。知识面广、信息量大、实用性强。

★ 唯高餐饮经典书库最新奉献，现代餐饮从业人员必备工具书。



《烹饪实用辞典〔汉英对照〕》

是以中国烹饪常用词汇和专业术语为主的分类词辞典，具有一般中国烹饪辞典和汉英烹饪辞典两种功能。所有词条都有英译文和汉语解释，部分词条有英语解释。

本词典具体分为概论、营养卫生保健、原料、器具设备、烹调工艺、面点工艺、成品菜名七个部分。共收集词条8918个，所有词条均标注汉语拼音。

总 序

乘改革开放的快车，经历了二十多年的风风雨雨，现今的中国餐饮业已经成为市场化程度最高、竞争最充分、发展速度最快的行业之一。它曾经吸引了成千上万投资者的目光，并给了其中许多人以丰厚的回报。只有经营过餐饮业的人才更明白，日进万金其实不是神话，而是完全能够实现的事实。

但是，面对新开的餐馆越来越多，赔钱的餐馆也日见增多的残酷现实，不少业内人士既感到惶恐不安，又感到困惑不已。为什么昨天还客似云来的海鲜城，今天却乏人问津？为什么仅一墙之隔的两家火锅店，一家烟雾腾腾，一家却锅冷人稀？为什么麦当劳、肯德基等洋餐馆能春夏秋冬没有淡季，而不少中餐馆却时冷时热，有时甚至该旺不旺？为什么有些昨天还几乎是一贫如洗的下岗职工，今天已经变成了腰缠万贯的餐馆老板；而有些昨天还是指指点点地吆喝着的老板，今天却又重新回到了打工仔的行列……

据我们调查得知，从投资者、老板到各级从业人员，都很想探究所有这些问题的奥秘，很想在餐饮业这一宝山中挖到金矿。但是，一个实际困难却摆在他们的面前，那就是在茫茫书海中，介绍健康食品、家庭菜式的不少，但有关开办、经营餐馆的书籍却不多，有也是零零碎碎，且不够通俗易懂，缺乏可操作性。

现在，我们可以满怀信心地告诉读者，这个困难可以解决了！

我们在经过长期准备和酝酿之后，与中国物资出版社、广东烹饪协会、香港维高餐饮经营管理策划公司联合策划、出版了《唯高餐饮经典书库》系列丛书，填补了这方面的缺陷，以推动中国餐饮业的发展，帮助众多餐饮业老板和从业人员圆其创业梦与发财梦。

《唯高餐饮经典书库》的作者们，既有资深的餐饮业老板、总经理、高层主管、培训人员，也有专家、教授、作家、记者、编辑，他们都以强烈的责任心，深入餐饮业基层，对老板、员工反复采访，搜集了大量的第一手资料，并认真研究餐饮业理论知识。这些书，是她们为餐饮业创造的宝贵财富。

本系列丛书涵盖的范围广，涉及餐馆运作的方方面面，包括经营技巧、经营理念、管理方法、服务技能、员工培训等许多细节，内容极其丰富，知识面极其广阔，因而具有全面性和实用性。

本丛书既有深入浅出的理论阐述，也有生动有趣的实例，可操作



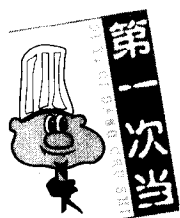
性强，可读性也强。

本书还力求在创作理念上与时代同步，并有一定的超前性。因此，它又蕴涵着一定的指导意义。

我们深信，《唯高餐饮业经典书库》一定会成为广大读者的良师益友，一定会为他们带来美好的“钱景”。

编 者

2007 年 5 月



厨
师

第
一
次
当
厨
师

前言

“厨师可是一棵摇钱树呢!”以前笔者对此说法还有所保留,但在写作过程中,笔者对厨师这个行业逐渐了解,也就不能不相信这句话了。

厨师是饮食业不可缺少的烹饪技术人才。由于人民生活水平的大幅提高,大家对“吃”的要求已经从填饱肚子逐步向讲究、保健、享受转变。我国饮食业面临着前所未有的挑战,因而需要更多的厨师为饮食业服务,以使我国的饮食业发展能满足现代人的生活需要。正因为厨师是饮食企业的技术支柱,所以一位成功的厨师,其薪水并不比一般白领、楼面经理少,甚至还会使他们望其项背。

本书的写作,就是为了让有志于做一个成功厨师的年轻人,通过几位著名厨师的经历和心得,去了解厨师的成功之路;通过学习本书所介绍的厨师成才理念以及基本技术技能,不断地提升自己,积聚参与社会竞争的深厚功力。

厨师要成功既难也不难。说不难,是因为只要下定决心,不怕苦和累,肯勤学苦练,并善于总结经验,那是肯定可以成名的;说其难,不但因为耗时较长,工作很累人,更重要的是他必须紧跟时代的脚步,企图一部菜谱读到老用到老的人,他所面临的必然是被随时淘汰的危险和恐惧。

本书从厨师必须具备的思想素质、技术素质、餐饮知识等方面切入,摒弃了以往介绍厨房工作书籍的“技术+菜谱”模式,全面地介绍了厨师工作各个岗位上所需的技术技能。本书知识十分深广,且可操作性极强。即使你是一个对厨师业务一无所知的人,但只要你立志成才,就可凭着这本书敲开厨师行业的大门。当然,日后造诣的高低,能否攀上事业的顶峰,能否步入美好的“钱景”,就要看你对这本书的内容能否全面、深入地掌握,并在实践中不断地应用、发展以及持之以恒地努力。

即使是有一定经验的厨师,本书也一样是他们的良师益友,只要你真的想提升自我,又抱着虚心的学习态度,它一定能为你锦上添花,给你许多有益的启迪。

本书能顺利写成,少不了多位厨师的大力配合,在此,笔者及唯高公司深深感谢他们。感谢他们毫不隐瞒地将自己成功的经历与经验



前

言

第一次当厨师

和盘托出，感谢他们扶掖后来者的可贵精神。特别要衷心感谢：

广州酒家 卢耀新师傅

东湖酒楼 冯力垣师傅

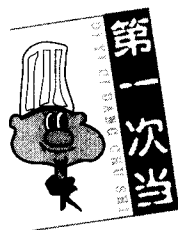
凯旋华美达大酒店 谭国辉师傅

清平饭店 梁炎基师傅 谭广森师傅

还有某饮食企业集团的伍先生，在写作过程中也解决了我们的不少难题。虽然伍先生不愿透露身份，但我们在这里向他表示由衷的谢意。

编者

2007年5月



厨师

第一次当厨师

广州唯高餐饮咨询策划管理公司

公司经营理念 Corporate Philosophy

公司创立之宗旨是结合经验丰富、培养俱佳之专业人士,共同付出心力为休闲产业提升人力资源、增加管理效率以及创造竞争优势,给予企业的生命力添加多一份附加价值。

将这一群专业人士聚集在一起的核心价值观(Core Values)是:

■资源综合(Integration):我们相信个人单打独斗的时代已过,行业间之资源整合及信息共享才是未来经营主流。

■以人为本(People Focus):我们相信人不再仅是财务报表上的变动费用。人更是企业内值得投资的重要资产。

■开发创意(Innovation):我们相信个人与企业要不断学习与成长。由此来打破旧有的思维、激发无限的创意。

我们的服务项目

我们提供整套专业服务可分为 4 个阶段

(一)为企业提供餐馆投资前期开发之可行性研究分析

1. 详尽的市场分析
2. 适当的项目的规划
3. 正确的市场定位
4. 稳健的投资策略
5. 准确的投资预算
6. 明细的周转预测
7. 初步回报的预计
8. 专业的行动计划

(二)为企业提供餐馆开业前的整体规划与技术支持和筹备管理

1. 项目的深化构思
2. 卖点的创新特色
3. 总体概念,基建及设备标准,作出咨询及专业意见
4. 初拟机电工程规划方案,作出咨询及专业意见

5. 室内设计师的设计概念,图纸与用料方案,作出咨询与专业意见
6. 前线与后勤地方规范要求,对顾客流程、员工流程、物料流程、交通流程与送餐流程作出咨询与专业意见
7. 于筹建施工中,监督质量与协助竣工验收
8. 编制与执行开业前筹备管理计划与开支预算,并建立管理机制
9. 编制规章制度,财务政策与程序,各部门操作手册
10. 编制组织架构与预算,执行招工与培训计划
11. 编制业务计划、经营策略与预算,执行企业开业前推广与促销行动

12. 编制物料计划、采购政策与预算,执行选货与定货

(三)为企业提Ⓐ餐馆开业后之运营管理和市场推广

1. 建立经营预算目标,替企业争取最大的经济效益
2. 国内外市场拓展、推广、促销及预定
3. 推动企业已定之运营机制
4. 制定及执行有效的运营策略与促销方法
5. 建立良好的形象及国内外市场上建立知名度
6. 为投资者维持物业处于常新状况及保护财产
7. 建立与控制服务规范和出品质量
8. 建立适当的管理队伍及发挥其团体力量
9. 建立正确的工作作风、环境气氛、维持高昂之员工士气
10. 编制与提供每月的经营管理报告及财务报告

(四)不良企业的经营管理诊断,改革与重组

1. 企业文化的分析与重整
2. 经营成本的分析与财务理顺
3. 企业组织架构的分析、精简与重组
4. 检讨作业流程与运营政策的调整
5. 整体服务质量的提升
6. 设备设施的调整

公司地址:广州市较场西路 13 号大院 11 栋 601 房朱孟钧

联系电话:020—31782229、020—83814407

邮 编:510055

联 系 人:甘杰文

《唯高餐饮经典书库》读者联谊会诚邀你加盟

经过两年多来的深入调查和精心策划,广州唯高策略发展有限公司与中国物资出版社、广东烹饪协会及香港唯高餐饮经营管理策划公司合作出版的唯高餐饮书库《餐饮经典(一)》、《餐饮经典(二)》、《餐饮经典(三)》、《餐饮经典(四)》、《餐饮经典(五)》、《餐饮经典(六)》已经隆重推出。应广大读者的要求,听取了餐饮业内一些朋友的意见,我们组织起唯高餐饮书库读者联谊会。此联谊会是有志于在餐饮业发展的各阶层人士交友、交流,并开展笔谈、网谈、电话谈的场所。它诞生的背景,是我国餐饮业繁荣的现状和诱人的前景。

你尽可在这联谊会一展你的特长,尽情描写你的创业梦、致富梦,讲述你在这一领域中摸爬滚打的深切体会,叙述你的成功经历或失败教训,阐述你的真知灼见,提出你的宝贵建议。既欢迎专家学者、资深专业人士的滔滔宏论,也欢迎一般从业人员的点滴感受或不十分成熟的见解。

你可以十数万言之书稿洋洋洒洒地登录,也可以千字文在此占一席之地。一旦采用了你的观点、你的事例、你的书稿,即致稿酬。

凡购买《唯高餐饮经典书库》任何一本书,并填写回执单,寄回本公司者,均可成为本联谊会会员,其稿件可获优先采用,并将享受购书八折优惠(另加邮寄费每本3元)。同时,我们希望听到你对本书的意见:

1. 你认为本书的质量

①内容: 好 一般 差

②装帧: 好 一般 差

③印刷: 好 一般 差

2. 你认为书的内容有(有√、否×)

①实用性 ②权威性 ③前瞻性

回执单

①姓名_____②性别_____③年龄_____④学历_____

⑤职务_____⑥所在企业(餐馆)的名称:_____

⑦通信地址_____E-mail:_____

⑧电话_____⑨传真_____⑩手机_____

公司地址:广州市较场西路13号大院11栋601房朱孟钧

联系电话:020—31782229、020—83814407

邮 编:510055

联 系 人:甘杰文 王盛华

序号：7 《餐厅礼仪》

内容简介：

服务员应如何接人待物、如何笑迎宾客，《餐厅礼仪》一书全面教你如何成为一位出色的服务员。本书由中国物资出版社出版。

开本：16 开 定价：29.80 元



序号：8 《第一次当厨师》

内容简介：

新厨师从烹饪学校毕业到社会，差异万千，怎样提高厨师的经营理念，如何提升厨师的烹饪技艺，本书较全面的从实战的角度展开论述。本书由中国物资出版社出版。

开本：16 开 定价：29.80 元



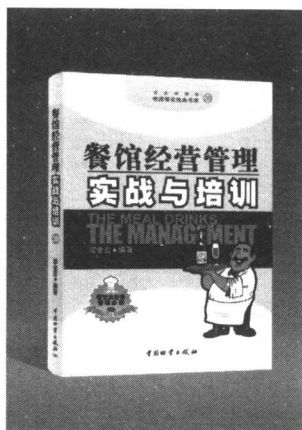
序号：10 《顾客应对技巧》

内容简介：

各级主管、服务员在日常工作中应如何接待顾客、处理好与顾客的关系，本书详尽教你如何做一位好主管、一位好服务员。本书由中国物资出版社出版。

开本：16 开 定价：29.80 元





序号：30 《餐馆经营管理实战与培训》

内容简介：

开餐馆应如何经营和管理？本书由拥有 20 年餐馆经营实践经验的专业人士编写，不但经验丰富，且对实践与培训有独到的见解和过人之处。本书由中国物资出版社出版。

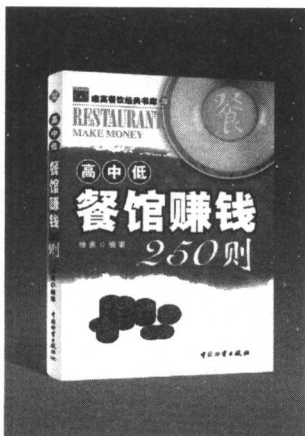
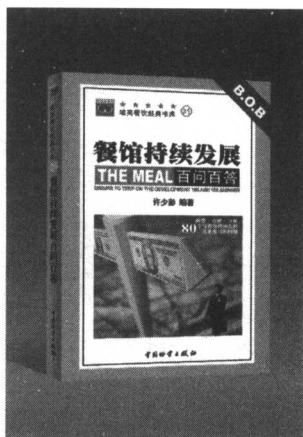
开本：32 开 定价：23.00 元

序号：31 《餐馆持续发展百问百答》

内容简介：

餐馆是许多人认为赚钱的行业，也是许多人跃跃欲上的门槛。但是，有人做得红红火火，餐馆持续发展，有人却惨淡经营，最后关门停业。为什么？《餐馆持续发展百问百答》将逐一为您解答这些问题，想开餐馆的朋友真的不可不读。本书由中国物资出版社出版。

开本：32 开 定价：22.80 元



序号：32 《高中低餐馆赚钱 250 则》

内容简介：

本书将教您如何开各种类型的餐馆。同时，也是一本适合高、中、低不同档次餐馆的经营和从业人员阅读的好书。本书由中国物资出版社出版。

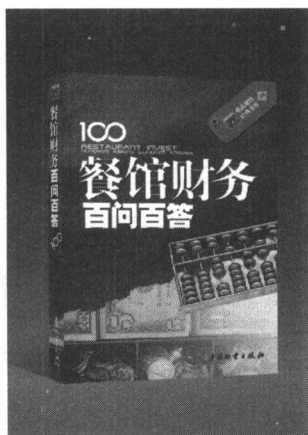
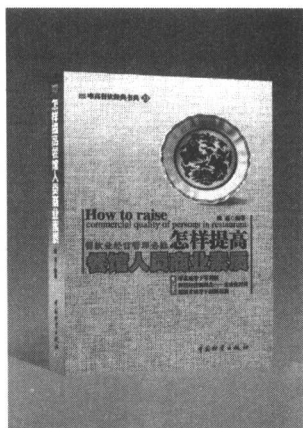
开本：32 开 定价：28.00 元

序号：33 《怎样提高餐馆人员的商业素质》

内容简介：

提高餐馆从业人员的综合素质，是餐馆持续发展的重要保证，本书将教您如何和怎么做。想开餐馆的朋友不妨一读。本书由中国物资出版社出版。

开本：32开 定价：26.00元



序号：34 《餐馆财务百问百答》

内容简介：

财务是任何企业的命脉。开餐馆将面临如何进行财务预测与分析，如何制作餐馆财务报表，如何做好财务资金管理，如何创收，如何压缩投资成本提高利润等问题，本书将为您一一解答。本书由中国物资出版社出版。

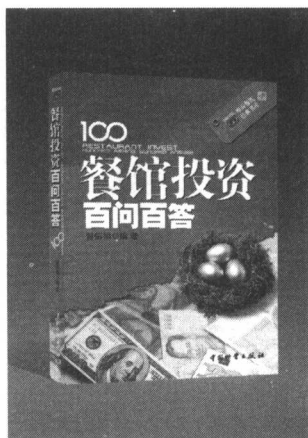
开本：32开 定价：28.00元

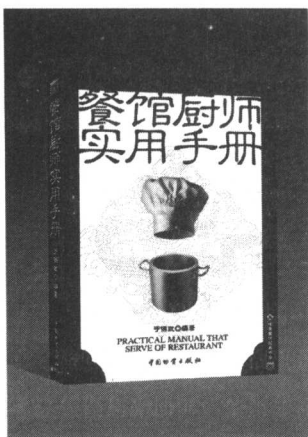
序号：35 《餐馆投资百问百答》

内容简介：

这是一本教您投资餐馆“入门之道”的书。开餐馆必须具备足够的条件；必须科学投资与策划；必须科学预测与分析；而投资成败往往只在一念之差。本书是希望投资餐馆和希望创业成功的朋友不得不读的好书。本书由中国物资出版社出版。

开本：32开 定价：28.00元





序号：36 《餐馆厨师实用手册》

内容简介：

开餐馆需要怎样的厨师？如何做一名出色的厨师？《餐馆厨师实用手册》一定能帮您！本书由中国物资出版社出版。

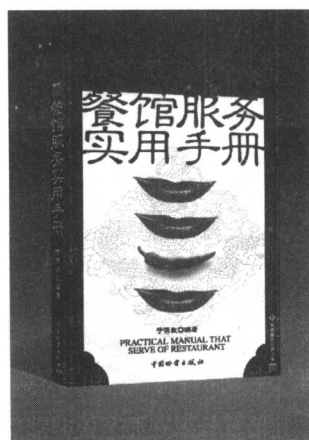
开本：32 开 定价：28.00 元

序号：37 《餐馆服务实用手册》

内容简介：

开餐馆需要怎样的服务人员，服务人员应如何做好餐馆经营中的“客我”交往，怎样做一名“双赢”的服务人员？《餐馆服务实用手册》一定给予您启迪！本书由中国物资出版社出版。

开本：32 开 定价：28.00 元



序号：38 《如何开一家赚钱的餐馆》

内容简介：

开餐馆当然想赚钱，但如何赚？怎么赚？《如何开一家赚钱的餐馆》一定是您理想的创业宝典！本书由中国物资出版社出版。

开本：32 开 定价：28.00 元

