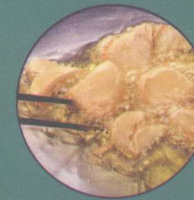
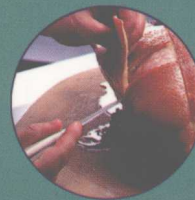


——大陆第一部针对餐饮行业、全面指导酒店餐厅内部厨务操作与管理的实用工具书。



厨房·厨师·厨师长

CHUFANG CHUSHI CHUSHIZHANG 刘自华 解丽娟 著



中原出版传媒集团
中原农民出版社



厨房·厨师·厨师长

刘自华
解丽娟
著

中原农民出版社

图书在版编目(CIP)数据

厨房·厨师·厨师长/刘自华,解丽娟著. —郑州:中原农民出版社,2008.1

ISBN 978-7-80739-032-9

I. 厨… II. ①刘… ②解… III. ①厨房—管理—基本知识
②厨师—基本知识 IV. TS972.3 TS972.36

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2007)第 035905 号

出版社:中原农民出版社

(地址:郑州市经五路 66 号 电话:0371-65751257

邮政编码:450002)

发行单位:全国新华书店

承印单位:安阳市泰亨印刷有限责任公司

开本:787mm×1 092mm 1/16

印张:22

字数:454 千字

版次:2008 年 2 月第 1 版

印次:2008 年 2 月第 1 次印刷

书号:ISBN 978-7-80739-032-9

定价:33.00 元

本书如有印装质量问题,由承印厂负责调换



作者简介

刘自华，国家特级烹调技师。1973年入北京四川饭店工作，师从国宝级川菜大师陈松如。

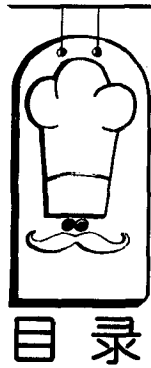
1975年师从重庆名厨“山城一把刀”徐德彭习得真传。1978年师从重庆“山城牛肉专家”陈青云大师研习“灯影牛肉”菜系。

1985年随中国贸易促进会到土耳其司厨。同年秋随师傅陈松如到黑龙江商学院旅游烹饪系专职授课。

1986年邓小平在四川饭店宴请西哈努克亲王时担任司厨工作；后又随师傅陈松如到人民大会堂再次为邓小平司厨。到中南海为胡耀邦宴请缅甸客人制作正宗川菜名馐，赢得称赞。

多次参加国家重要宴会做主厨工作，如接待英国前首相希思、美国前国务卿万斯、澳大利亚两任总理惠特拉姆和弗雷泽，西班牙国王卡洛斯，加拿大前总理特鲁多的宴请活动。

曾到中南海为厨师们传授川菜烹调技艺，被聘为“烹调知识”杂志社特约撰稿人，并先后出版了《川菜烹调入门》、《川菜烹饪诀窍》、《川菜烹饪指南》等专著和《辣到跳》、《辣味美食》等数十种饮食类图书。1994年在德国出版了全面介绍中国饮食文化的大型图书《正宗中国菜》，傅杰先生为该书提写了书名，获法兰克福书展优秀奖，连续八年畅销，被芬兰、瑞典等国家转版发行。



第一部分 厨房篇

第一章 初识厨房	3
第一节 厨房的种类	3
第二节 厨房的设计	4
第三节 厨房的设备	7
第四节 厨房的作用	9
第五节 厨房的功能	12
第六节 厨房的组成	14
第二章 厨房的配备	17
第一节 厨房的人员构成	17
第二节 厨房管理人员的组成	17
第三节 厨房的管理制度	29
第四节 厨房的厨具	31
第三章 厨房工作的开展	34
第一节 厨房的工作流程	34
第二节 厨房开餐前的准备工作	37

第二部分 厨师篇

第一章 中餐厨师的工作职责及工作程序	53
第一节 砧板领班的工作职责及工作程序	53
第二节 砧板厨师的工作职责及工作程序	60
第三节 炉灶领班的工作职责及工作程序	64
第四节 炉灶厨师的工作职责及工作程序	69
第五节 中点部领班的工作职责及工作程序	73
第六节 中点部厨师的工作职责及工作程序	77
第七节 冷菜厨师的工作职责及工作程序	78
第八节 烧烤厨师的工作职责及工作程序	79
第九节 打荷厨师的工作职责及工作程序	81



第十节	传菜主管和厨师的工作职责及工作程序	83
第十一节	蒸锅领班和厨师的工作职责及工作程序	84
第十二节	初加工领班的工作职责及工作程序	86
第十三节	蔬菜加工员和肉类加工员的工作职责及工作程序	88
第十四节	涨发加工员的工作职责及工作程序	89
第十五节	菜单主管的工作职责及工作程序	89
第十六节	库房领班和保管员的工作职责及工作程序	90
第二章	西餐厨师的工作职责及工作程序	92
第一节	西厨房领班的工作职责及工作程序	92
第二节	西厨房厨师的工作职责及工作程序	94
第三节	西厨房包饼师的工作职责及工作程序	95
第三章	厨学技纵横谈	97
第一节	学习素质待提高	97
第二节	师徒关系要新型	98
第三节	主观努力再学厨	99
第四节	成败教训善总结	101
第五节	烹调理论要先行	102
第六节	心态平和练基本功	103
第七节	是菜肴就有技术	104
第八节	把握规律巧学艺	105
第九节	立足本帮采众长	106
第十节	名厨、名师与名菜	108
第十一节	与时俱进观念新	109
第十二节	心理素质要健康	109
第十三节	理智学厨择岗位	110
第十四节	中国四大菜系厨师培训教学菜	122

第三部分 厨师长篇

第一章	厨师长的工作职责及工作程序	133
第一节	餐饮总监的工作职责及工作程序	133
第二节	餐饮总监助理的工作职责及工作程序	135
第三节	总厨师长的工作职责及工作程序	136
第四节	西厨房厨师长的工作职责及工作程序	158
第五节	中餐炉灶厨师长的工作职责及工作程序	160
第六节	中点部厨师长的工作职责及工作程序	168



第七节	砧板厨师长的工作职责及工作程序	170
第八节	中餐冷菜厨师长的工作职责及工作程序	187
第二章	总厨师长素质评说	191
第一节	厨房管理工作内容	191
第二节	总厨师长业务素质	214
第三节	总厨师长的职业道德	229
第四节	总厨师长日常工作概要	246
第五节	菜单开列	261
第六节	菜单实例	302
第三章	总厨师长应知的服务常识	314
第一节	中餐总厨师长应知的服务常识	314
第二节	西餐总厨师长应知的服务常识	321
第四章	厨房与相关部门的工作往来	330
第一节	厨房与餐厅的工作往来	330
第二节	厨房与采购部的工作往来	334
第三节	厨房与订餐部的工作往来	337
第四节	厨房与管事部的工作往来	340
第五节	厨房与维修部的工作往来	342





厨
房
篇



第一章 初识厨房

作为厨房的从业人员,你所接触到的第一工作场所就是“厨房”(中厨房或西厨房)。也就是说,厨房是伴随厨师工作之始终的,厨房是厨师学厨和展示厨艺的平台。

正如早已被漫长的厨事实践所证明的那样:一个厨师厨艺的增长,一个出类拔萃技师的形成,一个技压群芳大师的成就,无论是从主观上还是从客观上来看,都是以厨房为依托的。

然而,作为厨师的你,特别是职业司厨者,又能从理论上对厨房了解多少呢?

也许你会说:“我天天工作在厨房,来往于砧板与炉灶之间,怎么会不知道厨房呢!”实践告诉我们,这时厨师对厨房所产生的认知还只是感性的。

因为作为一个具体化的厨师,你所接触到的厨房只是整体厨房中的一部分,如砧板厨师的工作开展只在砧板间,炉灶厨师的工作只在炉灶间,冷菜厨师的工作只在冷菜间,面点厨师的工作只在面点厨房,西餐厨师的工作只在西厨房。有的厨师从学厨的那天起就没有换过工种,也就是说,他们的工作环境、工作地点是很少发生变化的,从认知效果的角度来看,他们对厨房整体内容还是有陌生感的。这种现象早已被业内人士所接受,并已形成了一种难以跨越的清规戒律。

正是因为目前我们还改变不了这种状况,所以才撰写了此章内容,帮助你(尤其是职业司厨者)对厨房的整体内容从理性上有一个全面了解。实践表明,了解厨房的整体内容对于我们的厨艺进步,特别是青年厨师的学艺成才无疑是大有裨益的。

第一节 厨房的种类

正如我们所感受到的那样,厨房作为生产食品的基地,其种类从宏观上可分为中厨房和西厨房。

例如,有些饭店的餐饮经营内容是综合性的,那么,在厨房的设置上应是中、西厨房并立;而有些饭店菜品的制作是以单一风格为特色的,或是经营中餐,或是经营西餐,厨房的设置就要么是中厨房要么是西厨房了。

若是从微观的角度来看,厨房可不只是分为中厨房、西厨房那样简单。因为,从饭店餐饮经营的实践来看,厨房的实际作用只不过是给菜肴的制作提供了一个场地,好像工厂的厂房一样,而每一道菜品、每一道点心的制作也是像厂房内各个车间进行生产一样。讲得直白一些,就是说菜肴与面点是由不同的工作间制作出来的(菜肴是



由红案工作间制作的,面点是由白案工作间制作的)。而这些工作间按照多年形成的业内习惯来讲,也被称作是“厨房”,不同的只是更细化、更具体了,如红案厨房、白案厨房和冷菜厨房,也就是平常我们所讲的厨房中的小厨房,这是司厨实践所得出和形成的行业常识。作为职业司厨者,这是必须要了解的常识。

第二节 厨房的设计

作为职业司厨者,特别是那些名师、大厨们在日常的厨事工作中往往会遇到这种情况,就是他们会直接主管并参与对厨房的布局与设计。

在漫长的司厨实践中,新厨房的建立是屡见不鲜的。然而对于大多数厨师来讲,对于这种新厨房的建立,个别厨师是不具备具体布局和设计能力的。即使是那些自觉厨技不凡的厨师,如果是第一次接手布置新厨房,也会有“经验不足”之感。现实中,没有这种厨事经验的厨师对此项工作往往多是采取回避态度。

中餐菜肴的制作过程和菜肴综合质量的形成告诉我们:厨房的合理布局 and 正确设计对此是起着决定性作用的。通常情况下,菜肴如果在布局和设计都不能处在最大合理化的厨房中制作,是不可能获得最佳质量的。因为,这样的厨房所构成的工作流程不可能合理并达到最佳效果。此时厨房的建立,对于日后的企业经营也可能起着成败之关键作用的(我们在这方面的教训已是不少)。

正因为如此,所以才说,要想成为一个合格称职的职业司厨者,这种必不可少的厨事常识是要具备的。

因为作为职业厨师,随着厨龄的增长,你也许会遇到初建厨房的事情,如果此时心无准备的话,就无法胜任该职业。换句话讲,这时的你只有做菜技术,而没有司厨经验。此话乍一听来可能不好理解,但是如果细细品味,可以感悟到其内涵。且笔者的司厨实践也告诉我们,这种司厨经验是要靠我们在日常的厨事工作中日积月累才可以获得的,这一经验对于年轻厨师来讲是尤为重要的。因为,对于技术性极强的菜肴制作来讲,再难掌握的烹调技艺我们也会在短时间内掌握,而司厨经验的获得则就不同了。如果没有漫长的厨事工作之沉淀、点滴的专业常识之积累是不会获得司厨经验的,起码是不能上升为理论而成为经验之谈的。

那么,作为饭店唯一制作食品(菜肴)的基地,厨房在初建时所必须遵守的共性规则又有哪些呢?也就是说作为一个厨房,在它刚刚筹建时应该怎样布局和设计呢?

从实践中得知,要想弄清这个问题,首先应该了解厨房在一个餐饮企业中是以什么样的形式存在的。用我们业内的行话来讲,此种厨房是属于厨房结构中的哪一类,作为专业厨师这一常识是绝对要了解的。通常情况下厨房的结构有如下几种:

一、立体式厨房

这种形式的厨房主要出现在楼房中。整个厨房由于客观上的原因被一分为二,



通常都是楼上楼下，而这种类别厨房的合理布局与设计和其他结构的厨房相比较，更是显得尤为重要。

此类厨房一个最为明显的特点就是不方便日常厨事工作的进行，烹饪原料要上楼，菜肴要下楼，信息传递不灵活等，诸多不利因素行外人是不易理解的。正是这样一个原因，使得担任此时厨房布局设计的厨师要具备丰富的司厨实践经验，通过主观努力，尽量使这种不便因素降到最低程度。

具体到一个楼上楼下这样立体式厨房怎样才能做到布局合情、设计合理呢？厨师所共识，业内所公认的方法就是把面点工作间、冷菜工作间、烧烤工作间放在楼上，而楼下的厨房则是要放置炉灶工作间、砧板工作间、初加工工作间和其他厨事工作间。

菜肴制作的实践告诉我们，面点工作、冷菜工作和烧烤工作都是带有明显独立性的。用行话来讲，它们是可以互不干扰，各成一体的（当然，这种布局不是绝对的，从客观的角度来看，作为一个工作间，在整体厨房中是不可能孤立进行司厨工作的，这在业内已成为共识），尤以面点工作为甚。冷菜工作与其他工种虽有关联，但已是极少。烧烤工作几乎是可以独立操作的。而且从行业的角度来看，这三个工作间还是存有共性的，那就是它们都需要有一个相对安静、整洁的客观环境，这样才能够使它们的“产品”（菜肴）质量达到最佳。显然，炉灶间的锅勺撞击声、砧板间的繁杂原料与初加工原料特有的气味是与此环境不相适应的。

而楼下厨房各工作间的联系则是密不可分的。炉灶工作间与砧板工作间在业内从来都是被当做“一家两户”来看待的，砧不离灶，灶不离砧，反之是不能称之为“厨房”的（起码是不能算是专业意义上的厨房）。

再有就是初加工工作间，它更不能离砧板工作间过远，其他如库房、菜单开列等工作的进行更是要以砧板工作为核心。

二、平面式厨房

从结构上看，这种厨房与立体式厨房是相对应的，也就是业内所见到的厨房所有的工作间都是处在一个层面空间，占地面积较大，但对于菜肴的综合质量形成来讲，较前相比却是大有益处的。因为，从菜肴质量的角度来看，它可以最大限度地减少菜肴在往餐厅传递过程中的时间消耗，这对于热菜保温无疑是起到了很好的作用。

我们知道，中餐菜肴是十分讲究温度（热度）的，诸多菜肴风味、风格的构成，与其菜肴的热度都是有着因果关系的，特别是那些名菜、名馐，这个特点更为明显。如川菜中的“麻婆豆腐”如果失去“烫”的口感，那么，其他质量特点也就无从谈起了。

正是因为这样一个中餐共有的特点，厨师们对于平面式厨房更是情有独钟，此类厨房的优点在司厨工作中是可以亲身体会到的。

三、分散式厨房

这种结构的厨房实际上是“平面式”厨房的一种，为什么这样讲呢？因为，从司厨



实践所显示的实际效果角度来看,此种厨房各工作间的布局与设计不管有多么分散,但从宏观的角度来看,它们又都是处在同一个层面空间。

这种厨房的特点是总体面积够用,但因各种具体因素而不能一体化,被间隔开来呈单间状。这种形式的厨房随着厨房楼层化的日渐增多而更易被业内所接受,被厨师所认可。因为其最为明显的特点(更可以说是一种优点)就是各工作间在它们各自进行厨事工作时,可以避免相互间干扰,可使菜肴、点心的制作在相对安静的环境中进行,质量可达最佳化。

在此种环境中,厨师的工作情绪是心平气和的。要知道,菜肴质量的最后形成与其制作者心态是有着直接关系的,心态平和就会心情舒畅,心情舒畅才会技高手巧。这在目前质量标准还不能做到完全统一,且又多处于手工制作状态中的中餐菜肴来说,其影响作用更是明显(厨师的这种感受都是颇深的),也就是业内所共识的“厨师的情绪终究是会影响菜肴质量的”,作为一种客观因素,主观上的行为是极难改变的。

然而,漫长的司厨实践又使我们深刻感受到,司厨者的情绪、心态和他们平常所处的环境也是有关系的。尤其是开餐时厨房里那种独有的嘈杂声和气味,对于冷菜的制作、点心的质量形成或多或少都是要有些影响的,只不过日常我们没有深究而已,特别是制作那些带有工艺性、观赏性的菜肴,对此影响显得尤为敏感。

此种厨房的具体布局多是面点工作间和冷菜工作间各自独立,而炉灶工作间与砧板工作间只要是面积允许,其设置是不宜分开的,这主要是以红案这两大工作主体所独有的特点来为依据的。

四、一体式厨房

作为厨房存在的又一种形式,这种厨房的布局和设计相对来讲难度是要大一些的。实践表明,没有相当丰富司厨经验的人是承担不了这项工作的,为什么这样讲呢?

主要是由这种厨房特有的组成形式决定的。这种厨房在初建时,店方只是给我们提供了一个大空间,而空间里面的具体布局与设计都是需要大厨来安排决定的。而且我们也知道,整体厨房有那么多的工作间是要挤在同一空间的,且这个空间又是不可能因其需要而再扩大,所以说,其布置难度是显而易见的。同为厨房工作间,但是各自的占地面积则是各有差异,有的宜大,有的宜小,对于这一常识,作为初建厨房的厨师绝对应做到心中有数;反之,司厨工作就会因工作间的大小不合适而受到影响。

正是因为这个直接可以影响菜肴最佳质量形成的原因,所以说,一体式厨房在各工作间的布局设计时应是以(相对而言)“该大则大,该小则小,该宽则宽,该窄则窄,该封闭则封闭,该敞开则敞开,该在中间则在中间,该靠边则靠边”为原则,否则,工作时不方便程度则会显而易见。

一体式厨房在布局设计时必须遵守“用火与不用火要分开”的原则,就是此类厨房中用火的工作间是不宜靠近不用火的工作间的,如果做不到这一点,其厨房布



局设计是不会被认可的。

以长方形一体式厨房的布局和设计为例：

把厨房整体空间在宏观上做一分为二的合理布局，就是把厨房纵向分为两部分，即两个工作长台。把用火的工作间设计在左边（厨师习惯使然），不用火的工作间设计在右边，中间则是自然形成的通道。从整体的角度来审视这样的厨房，其结构安排无疑是合理的，整齐划一，互不干扰，便于工作等特点自然会显示出来。

接下来应该做的就是两个工作长台中具体工作间的设计了。

首先看用火这一边。炉灶工作间的工作量最大，且更为厨房工作之核心，所以说，它的面积无疑应是最大的，起码应占整个厨房面积的 $1/2$ ，甚至 $2/3$ 也是可以的。反之，厨房的出菜速度就要受到影响，而出菜速度一向是被当作厨房工作一项重要内容来看待的。同时把汤锅、蒸箱、烧烤工作间合理设计好就可以了。

再来看不用火这一边。最先应该考虑设计的是砧板工作间，这是由砧板工作内容来决定的。在业内，砧板工作从来都是被当作烹饪原料的集散地和厨房工作的基础来看待的。工作程序繁杂，工作量颇大，由于这两个原因所致，砧板工作间的面积起码也应占有厨房总面积的 $1/2$ ，且位置更应是和炉灶间相对应。

厨房以外的面积则应是设计冷菜工作间、面点工作间和库房了，从位置安排上来讲仍应是以方便菜肴制作，便于出菜为原则。冷菜工作间对应汤锅、蒸箱，而面点工作间一般则是对应烧烤工作间的，库房多是设计在厨房的进门处（方便进货）。

这里提醒担任初建厨房任务的名厨大师们要注意的是：在设计厨房必不可少的组成部分——初加工工作间时，只要是客观条件允许，它应是安置在距整体厨房稍近位置的。

第三节 厨房的设备

正如前文所讲，厨房作为饭店餐饮食品生产的唯一基地，菜肴、点心的制作场所，其每天的工作量可是大之又大，繁之又繁的。要知道，饭店每天要有成百上千的客人，他们的饮食都是要靠厨房来制作的，而且这个制作过程的完成又是经历了验货、进货、保管、粗加工、细加工、火工烹调等诸道工序。实践表明，每一道工序的完成都是厨师来具体操作的，而在厨师具体操作中，每一道内容的具体实施则又都是在厨房中进行的。那么，从客观的角度来讲，厨房又是提供了什么样的重要条件才使得菜肴、点心在厨师的操作下得以顺利完成呢？那就是厨房的设备。从行业常识的角度来讲，作为从业人员，对于厨房设备的了解和认知可是必不可少的。

厨师实践告诉我们，厨房内所有工作内容的实施与完成都是围绕每一道菜肴、每一道点心来展开进行的，如果不能完美地达到此目的，那么，厨房也就没有必要再存在了。正是因为这一根本原因，必要的、先进的厨房设备是不可缺少的。反之，厨师的厨艺展示就会因此而不充分，菜肴的制作与质量构成也就很难表现，也可以说是



根本就不可能在厨师最佳的技术状态中得以完成(这种体会只有厨师本人才会有所感受),这方面失败的教训作为职业厨师谁没有亲身经历过几次呢!

“厨房的设备”讲得通俗一点就是厨房的硬件。与厨师的技术相比较,它们的存在是客观的,从它们各自所显示作用的角度来看可分为:

一、环境设备

这类设备由通风扇、换气扇、鼓风机、百叶窗、空调等组成。它们的作用主要是能够使厨房环境中的空气始终是处在流动和最佳新鲜状态中的,新鲜流动的空气对于厨师的身心健康和菜肴完美质量的形成绝对是必不可少的。

因为,厨房每天的工作内容可谓是五花八门,丰富多彩,菜肴、点心在制作过程中所产生的“气味”更是异常浓厚。如果空气不流通的话,对于厨师的工作情绪是极为不利的。此时,我们如果使用这些环境设备,在它们的作用下,浑厚的气味就会得到净化而变得清新,那么,厨师的心态就会平静,心情就会因此而舒畅,技术才会发挥到最佳水平。且清新的空气更可以使特性各异的烹饪原料延长保鲜期、保质期,对于冷菜原料和点心、小吃的保管,这个作用更为明显和必不可少。

二、卫生设备

说到卫生,从事餐饮工作的人可是感受太深了,业内早就有“做了一辈子厨师,搞了几十年卫生”之说,足以证明卫生在业内有多么重要。

作为厨师,卫生是伴随他工作之始终的,这是从主观意识上对于卫生工作的认识。但是对于厨房的卫生工作,我们也应该从客观角度来看待,也就是平常我们所讲的卫生工作如果失去客观设备的保障,那么,即使厨师在主观上再努力,但是从效果的角度来看,卫生工作也不会是处在最佳状态和坚持长久的。在业内这已成为不争之事实,这是为什么呢?

应该从构成厨房卫生设备的内容来看,它们包括:各种水池、下水道、消毒器具、消毒液等。水池可以使冰冻原料得到解冻融化,泡洗除垢。消毒器具和消毒液可以使冷菜原料无毒、无害、无异味。这里尤为重要的当是厨房的下水道,它是厨房所有污水的唯一消纳途径,毫不夸张地讲,作为厨房,如果没有畅通无阻的下水装置,厨师是根本无法正常工作的。已往厨师穿着雨靴在水中切菜、炒菜的现象谁又能不记忆犹新呢,特别是老师傅,谁又没有亲身经历过呢。

菜肴制作实践使我们体会到,在这种客观环境状态中工作的厨师是不太可能把菜品做到最佳质量的。因为,此时他们的心情是不舒畅的。作为特殊商品,每款菜肴、每道点心的制作无疑都应在厨师安静、踏实的心境中来操作的。辩证地讲,两者间是存在因果关系的。因为从目前来看,起码多数的菜肴与点心还是靠手工来制作的。

综上所述,可以这样认为,卫生设备早已成为衡量一个厨房完美与否的一个具体指标。



三、厨具设备

从实际效果的角度来看,在厨房所有设备中,最为主要的当属厨具设备了。这是为什么呢?

因为厨师在厨房内所进行的所有工作都是围绕原料的成菜来展开的。环境卫生工作即使做得再好,它们也是不能够独立地呈献在消费者面前的,而只能通过菜品质量来显示。如果这个厨房制作不出来完美品质的菜点,那么,即使环境再好,卫生再洁净,人们也是不会认可的。

正是因为这一根本原因,厨具设备一向被业内当作是厨师的“第二只手”来看待的。菜肴、点心等所有食物都是通过它们才得以制作出来的。有时厨具的作用在一个菜肴质量的构成中甚至不亚于厨师主观技术水平,所以,厨师一进厨房首先关注的就是厨具设备的品质。

然而,厨房的厨具设备从具体的角度来讲又有哪些呢?实践表明,厨具仅从量上来讲大有几十件小有数百件(当然是指正规化、标准化的厨房)。本节就此不详述,只是从它们各自的用途来分,有用于点心制作的烤箱、煎锅、和面机等;用于原料保管的冰箱、冷库;用于切菜的砧板、刀墩;用于热菜制作的炉具、炒锅、炒勺等。还有一些体积较小的厨具,主要是用于特殊菜肴的制作,如雕刻、拼摆等亦属此范畴。

总的来讲,作为厨房特别是那些风味菜肴制作的厨房,作为厨师特别是那些高级厨师对于厨具设备,尤其是对设备的品质都是很挑剔的。即使是一般厨艺的厨师,还有那些初入厨门的厨工,对于所必需的厨具设备也应有一个全面的了解,而绝对不是日常简单的使用。厨绩显著的厨师经验表明,以上这些是一个职业厨师所必备的专业素质之一。

以上所述同样适用于西厨房。

第四节 厨房的作用

要想弄清厨房的作用,首先应该明白饭店的作用,简而言之:饭店饭店,一是吃饭,二是住店。这是行业的共性,所不同的只是“怎样吃饭,吃什么饭;怎样住店,住什么店”而已。由此可见,吃饭其实已经成为了饭店作用中的主要内容,也是构成餐饮的主体内容。

吃饭这一内容的体现,完全而且也只能是通过餐饮工作的实施才得以完成的。而餐饮工作又是通过哪些环节来展开和实现呢?

实践表明,餐饮工作是通过“厨房”中的工作程序来得以展开和实现的。换句话说,没有厨房也就形成不了餐饮,形成不了餐饮,饭店也就会因此而失去了“吃饭”的功能,那么,也就不能称之为“饭店”了。

由上所述,可以这样认为(确切来讲更是一种结论),在饭店中,厨房不仅是菜点



的加工基地,而且更是餐厅行使接待服务工作的基础和保障。

上面只是一些带有宏观意义的、理论上的阐述,然而,从具体的角度来看,厨房的作用有以下两个方面:

一、饭店所有食品供应

从行业称谓的习惯上来讲,特别是在饭店内部,人们对厨房所生产的食品从来都是以“菜肴”、“菜品”、“点心”、“主食”、“小吃”来称之的,而理论上所用的“食品”一词我们还是不习惯的(文中所用“食品”一词只是为了用语规范、方便阅读和理解)。

说到饭店所有食品供应作用时,想必业内人士都能很好理解,特别是对厨师来说更是司空见惯,为什么这样讲呢?因为这个作用就是通过他们的工作才得以构成和显示的,只不过是平时没有在意。本节对此进行必要的理论上的规范,这对丰富厨师的专业常识,无疑将是大有补益的。

“所有食品供应”在这里实际上是泛指,包括厨房制作的全部菜肴、点心。然而,如果我们仔细想来,它们也是可以进行分类划分的。

(一)冷菜

在业内,这种菜肴的定位其实是和“热菜”相对而言的,也就是平时我们所感受到的,它们只是菜肴的“热度”不同,也就是说,冷菜与热菜的区别不在于口味、口感和烹调方法,而是来自“热度”的差异。用业内的话来讲就是,冷菜要凉得爽口,热菜要热得舒心;反之,也就无所谓冷菜、热菜之分了。

作为中餐菜肴重要的组成部分,冷菜主要适用于餐前开胃、佐酒小酌、冷餐会、酒会、自助餐等食用。

然而,作为菜肴,冷菜有一个明显不同于其他种类菜品的用途,这就是它的观赏价值,如厨师巧手拼摆的象形性图案鸡、鸟、鹰等,在席上是只能欣赏而不能食用的。这种用途在业内又被称作是特殊菜肴的观赏价值。

(二)热菜

说到热菜,无论是业内还是业外,其实都不陌生。简单说来,凡是菜肴入口感觉有“热度”都可以被称作是热菜,这是存在于所有热菜之中的共性,有所区别的只是不同热菜的热度不同而已。

热菜以其中餐菜肴中,他种菜肴无法比拟的特殊之菜量而构成了中餐的主体。如果从主次的关系上来讲,热菜是“红花”,而凉菜、点心、小吃、烧烤等就是“绿叶”了。可以毫不夸张地讲,热菜的质量决定着整个用餐质量的成败,而其他菜品、点心如果品质欠佳,则留下的只是质量的遗憾。这是中餐漫长的司厨实践所得出的结论。

正是因为这一原因,厨房工作的重心总是倾向于热菜制作的。制作热菜的厨具质量最好,厨师级别最高,工作位置最佳,这些在实践中早已成为不争之事实。

(三)腌腊烧烤

作为热菜的一部分(从用途上可以说是一种补充),腌腊烧烤的菜肴制作主要是