

巴國
布衣

BAGUOBUYI

丛书主编 胡志强

BAGUOBUYI ZHONGSHI PENGREN CHUANCAI DAZHONGZHUAN JIAOCAI

巴国布衣中式烹饪（川菜）大中专教材



厨政管理基础

CHUZHENG GUANLI JICHU

袁新宇 编著



四川大学出版社

TS972.3
Y918:1

布衣國

BAGUOBUYI

巴国布衣中式烹饪（川菜）
大中专教材

厨政管理基础

CHUZHENG GUANLI JICHU

袁新宇 编著



四川大学出版社

选题策划:姜 涛
责任编辑:姜 涛
责任校对:王 平
封面设计:韩健勇
责任印制:李 平

图书在版编目(CIP)数据

厨政管理基础 / 袁新宇编著. — 成都: 四川大学出版社, 2003.10

巴国布衣中式烹饪(川菜)大中专教材

ISBN 7-5614-2704-2

I. 厨... II. 袁... III. ①厨房-行政管理-高等学校-教材②厨房-行政管理-专业学校-教材

IV. TS972.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2003) 第 094030 号

书名 厨政管理基础

作 者 袁新宇 编著
出 版 四川大学出版社
地 址 成都市一环路南一段24号(610065)
印 刷 郫县犀浦印刷厂
发 行 四川大学出版社
开 本 850 mm×1 168 mm 1/32
印 张 10.5
字 数 262 千字
版 次 2003 年 12 月第 1 版
印 次 2003 年 12 月第 1 次印刷
印 数 0 001~4 000 册
定 价 20.00 元

◆ 读者邮购本书,请与本社发行科联系。电 话:85408408/85401670/85408023 邮政编码:610065

◆ 本社图书如有印装质量问题,请寄回出版社调换。

◆ 网址: www.scupress.com.cn

版权所有◆侵权必究

巴国布衣中式烹饪（川菜）
大中专教材编审委员会

顾 问：魏明伦 史正良

主 任：何 农

副主任：胡志强 何 学 苏一祥

编 委：（按姓氏笔画为序）

尹华林 王胜武 王 峰

刘明友 成 军 朱奕玲

张 刚 陈 伟 陈 海

杨强莎 曹明亮 夏堪豫

韩 峰

出版前言

20 世纪 90 年代中期以来，随着人民生活水平的提高，餐饮业迅猛发展，社会对烹饪人才的需求日趋旺盛。各式烹饪培训班的出现犹如雨后春笋，烹饪学历教育也得到了长足发展。但是，综观整个烹饪教材的出版现状，除出版过两三套层次不等的烹饪教材外，结合各地菜系特色的更具体、更专业的烹饪教材的出版尚属空白。为此，在川菜发展史上具有重要地位且对烹饪理论、文化特别有研究的新川菜企业成都巴国布衣餐饮发展有限公司及其属下的四川巴国布衣烹饪技术学院组织编写了这套巴国布衣中式烹饪（川菜）大中专教材。

我们对这套教材编写的总体要求有三点：一是理论上的完整性，即要求在理论上要全面、系统，能自圆其说；二是可操作的实用性，即要求不要在理论上钻牛角尖，而更注重用直白、通俗的语言，阐明理论和操作的要点、难点，让学生能一读即懂，举一反三；三是鲜明的时代性，即要通过这套教材反映当前烹饪特别是川菜烹饪的新理念、新技术、新工艺、新设备、新材料、新

味型，突出职业教育与时俱进的特色。

2002年初，成都巴国布衣餐饮发展有限公司负责理论文化管理并兼任四川巴国布衣烹饪技术学院院长的胡志强先生，会同巴国布衣烹饪技术学院、四川烹饪高等专科学校、四川理工大学的有关教师，根据上述要求，提出了这套教材的构成思路、特点，以及这套教材的单册名称及目录。经过编审委员会和参写者充分的讨论，进入了正式的编写过程，并于2003年春节后完稿。

经过全体参编人员的努力，本套教材即将陆续付梓，我们诚恳欢迎广大烹饪工作者对这套教材提出宝贵的意见，以便再版时修订。

丛书编委会
2003年9月

目 录

第一章 餐厅经营的生产中心：厨房	(1)
第一节 中餐厨政管理现状	(1)
一、管理模式陈旧	(2)
二、包厨制的利弊	(3)
三、暗箱分配的消极作用	(5)
第二节 中餐厨政管理的发展趋势	(7)
一、以系统化整合核心竞争力	(7)
二、以规范化提升管理水准	(7)
三、以现代信息手段，提高市场竞争力	(7)
四、以效益化为目标指导厨政管理	(8)
五、以民主化带动全员管理	(8)
六、以市场化方向要求厨房生产与时俱进	(9)
第三节 厨政管理的基本职能	(9)
一、生产风格化产品职能	(9)
二、供应保障职能	(10)
三、品质保障职能	(11)
四、成本控制职能	(12)
五、菜品研发职能	(12)
六、厨师培训职能	(13)
第四节 中餐厨房的运作特点	(14)
一、中餐厨房生产量的不确定性	(14)
二、制作手工性	(16)

☐ 厨政管理基础

三、产品的特殊性	(17)
四、成本多变性	(18)
五、信息反馈滞后性	(18)
第五节 中餐厨房运作的基本要素	(19)
一、硬件设备	(19)
二、工作环境构建	(20)
三、人员配备	(21)
四、政策制度	(22)
第六节 厨政管理者及其任务	(22)
一、树立现代管理理念	(23)
二、完善厨房管理制度	(23)
三、构建合理的作业流程	(34)
四、激励、调配员工	(34)
五、督导厨房产品品质	(35)
六、全面完成各项职能	(35)
第二章 厨房组织结构	(37)
第一节 厨房组织	(37)
一、厨房组织结构的作用	(37)
二、厨房组织结构的形式	(38)
三、厨房组织的形成和发展	(41)
第二节 厨房的组织原则	(42)
一、厨房组织机构的设置原则	(42)
二、中餐厨房的组织形态图	(43)
三、厨房各部门的基本职能	(44)
四、厨房人员配比关系	(45)
第三节 中餐厨房各岗位任职资格和工作职责	(47)
一、行政总厨	(47)
二、厨师长	(49)

三、红案炉子组长	(51)
四、其他红案炉子厨师	(52)
五、红案墩子组长	(53)
六、其他红案墩子厨师	(54)
七、凉菜组长	(55)
八、凉菜厨师	(56)
九、白案组长	(56)
十、其他白案厨师	(58)
十一、水案组长	(59)
十二、其他水案人员	(60)
第四节 组建优秀的技术团队的途径	(66)
一、职业道德建设	(66)
二、加强技术练兵	(67)
三、鼓励不断创新	(67)
四、公开公平分配	(68)
五、严格考核晋升	(69)
六、关爱员工身心	(70)
第三章 厨房生产运作流程与岗位作业标准管理	(72)
第一节 厨房整体工作运作	(72)
第二节 厨房岗位作业流程与标准	(74)
一、厨房加工作业流程与标准	(74)
二、配份作业流程与标准	(80)
三、烹调作业流程与标准	(82)
四、打荷作业流程与标准	(84)
五、冷菜岗位作业流程与标准	(86)
六、白案岗位工作流程与标准	(88)
第四章 厨房产品品质和厨房生产效率管理	(92)
第一节 厨房产品的品质特征	(92)

☐ 厨政管理基础

一、产品自身质量指标	(92)
二、质量感官评定	(100)
三、产品外围质量	(103)
第二节 影响厨房产品品质的因素	(105)
一、人为因素	(105)
二、客观因素	(106)
三、顾客因素	(107)
四、其他因素	(108)
第三节 厨房产品品质控制的基本要求	(108)
一、制定菜点生产的操作规程和质量标准	(108)
二、提高厨房生产人员的技术水平	(133)
三、建立产品质量检查制度	(133)
四、加强生产设备管理	(133)
第四节 厨房产品品质控制的方法	(134)
一、阶段控制法	(134)
二、岗位职责控制法	(146)
三、重点控制法	(147)
第五节 厨房生产效率管理	(149)
一、厨房生产效率	(150)
二、影响厨房生产效率的因素	(150)
三、提高厨房生产效率的方法	(152)
第五章 厨房原材料管理	(155)
第一节 厨房原材料验收	(155)
一、根据请购单检查进货	(156)
二、根据送货发票检查业务	(158)
三、质量是验收的关键	(161)
四、登记入库	(163)
五、验收表格及管理制度	(163)

第二节 厨房原材料的贮藏与管理	(166)
一、干货库贮藏管理	(166)
二、冷藏库管理	(167)
三、冷冻库管理	(168)
四、贮藏管理制度	(169)
第三节 厨房原料的领用	(172)
一、领用须履行的手续	(173)
二、领用材料的登记	(174)
三、领用的时间	(174)
四、领用管理制度	(175)
第四节 加强采购环节管理	(176)
一、指导采购工作	(177)
二、了解市场原料动态信息	(178)
三、强化采购职业道德	(178)
第六章 厨房生产成本管理	(182)
第一节 厨房成本管理的重要作用	(182)
一、提高餐饮企业的竞争能力	(182)
二、体现厨政管理水平的重要标志	(182)
第二节 厨房产品成本构成的特点	(183)
一、厨房产品的原材料成本	(183)
二、原材料成本增长的因素及控制	(184)
第三节 厨房产品原材料成本的计算方法	(187)
一、主、辅料成本计算	(187)
二、调味品成本计算	(196)
第四节 厨房作业流程中的成本控制	(198)
一、生产前的控制	(198)
二、生产中的控制	(207)
三、生产后的控制	(211)

☐ 厨政管理基础

第五节 利用标准与报表控制成本·····	(211)
一、标准成本的控制·····	(211)
二、通过比较控制成本·····	(212)
三、利用报表控制成本·····	(213)
第七章 厨房生产卫生与安全管理·····	(219)
第一节 厨房卫生与安全管理的重要性·····	(219)
一、它是保护消费者权益的必要条件·····	(220)
二、它是保护员工权益的具体表现·····	(220)
三、它是提高企业竞争力的基本保障·····	(221)
四、它是创造企业形象、增加效益的主要措施·····	(221)
第二节 厨房卫生管理·····	(222)
一、原料阶段的管理·····	(222)
二、生产阶段的管理·····	(223)
三、销售服务阶段的管理·····	(223)
四、厨房工作人员的卫生管理·····	(224)
五、食物中毒与事故处理·····	(226)
六、厨房卫生制度·····	(229)
第三节 厨房安全管理·····	(235)
一、厨政管理人员和员工的职责·····	(235)
二、员工意外伤害及其预防·····	(237)
三、健全安全组织, 制定安全检查规划·····	(244)
第八章 厨房产品的销售管理·····	(248)
第一节 加强与前厅营销的协作·····	(249)
一、厨房应及时将配菜沽清单交给前厅·····	(249)
二、让前厅人员熟悉菜单, 懂得点菜·····	(249)
三、通过前厅人员的反馈信息控制出菜节奏·····	(250)
四、及时了解客人要求退菜、换菜及餐后的意见·····	(251)
五、整体协调·····	(253)

第二节 定期向前厅人员讲解菜点知识·····	(254)
一、构成菜点的原料·····	(254)
二、形成菜点质量的因素·····	(255)
第三节 不断推出创新菜品·····	(257)
第四节 以活动促销·····	(265)
一、以活动促销要选择好主题·····	(266)
二、以活动促销要选择恰当的时机·····	(266)
三、餐饮促销活动的形式·····	(266)
第九章 厨房设备工具管理·····	(269)
第一节 中餐厨房常用设备·····	(269)
一、中餐烹调设备·····	(269)
二、中餐加工机械设备的·····	(272)
三、中餐储存设备·····	(274)
四、中餐抽烟、送风设备·····	(275)
五、中餐辅助设备·····	(275)
第二节 中餐厨房的主要用具·····	(276)
一、刀具·····	(276)
二、菜墩·····	(277)
三、烹调用具·····	(277)
四、面点工具·····	(278)
五、餐具·····	(279)
第三节 中餐厨房设备用具的维护·····	(279)
一、烹调设备的维护·····	(279)
二、加工机械设备的维护·····	(280)
三、储存设备的维护·····	(281)
四、抽烟、送风设备·····	(281)
五、用具的维护·····	(281)
第四节 中餐厨房设备用具管理制度·····	(281)

第十章 建立厨房一流生产线的关键	(288)
第一节 WTO 呼唤中国餐饮业推行 TCS	(288)
第二节 制定高标准管理规范, 确立良好的质量意识	(290)
第三节 管理到位, 铁面无私	(291)
第四节 培训是永恒的动力	(293)
一、员工人力资源培训和开发的目的	(293)
二、培训需求分析	(294)
三、培训失败的原因	(295)
四、培训规划	(296)
第五节 永无终止的追求	(297)
第十一章 餐饮业职业道德规范	(300)
第一节 餐饮业职业道德概述	(300)
一、餐饮业职业道德	(300)
二、餐饮业职业道德主要表现	(300)
第二节 餐饮业职业道德的基本范畴	(302)
一、职业义务	(302)
二、职业权力	(303)
三、职业责任	(304)
四、职业纪律	(304)
五、职业良心	(305)
六、职业荣誉	(306)
七、职业幸福	(307)
第三节 餐饮业职业道德行为评价的方式	(308)
一、社会舆论	(308)
二、职业习俗	(309)
三、内心信念	(309)
第四节 厨政人员职业道德行为规范	(310)

一、爱国爱民，遵纪守法·····	(310)
二、爱岗敬业，忠于职守·····	(311)
三、钻研业务，推陈出新·····	(311)
四、诚信至上，质量第一·····	(311)
五、团结协作，互助互爱·····	(311)
六、文明安全，讲究卫生·····	(312)
七、优质服务，热情周到·····	(312)
八、精益求精，技艺精湛·····	(312)
第十二章 菜单设计·····	(314)
第一节 菜单的功能·····	(314)
一、菜单体现了餐饮企业的经营方针·····	(314)
二、菜单标志着该餐饮企业的菜点特色和水准·····	(315)
三、菜单是沟通消费者与餐饮企业的桥梁·····	(315)
四、菜单是菜肴研究的资料·····	(315)
五、菜单既是艺术品又是宣传品·····	(316)
第二节 菜单的基本类型·····	(316)
第三节 菜单制作的目的·····	(317)
一、菜单必须达到营销的目的·····	(317)
二、菜单成本必须切实可行·····	(318)
三、菜单影响质量目标·····	(318)
第四节 菜单设计基本原则·····	(319)
一、筹划设计菜单的基本原则·····	(319)
二、菜单设计者·····	(320)
第五节 菜单的风格展示·····	(321)

第一章 餐厅经营的生产 中心：厨房

厨房是餐厅经营的生产中心。他的功能是将各类烹饪原料经过加工、处理后，烹制成一款款各具特色的菜点供应给顾客，并以此实现利润。厨房在餐厅整体经营中起着举足轻重的作用，厨房生产直接影响到餐饮企业经营的效益，厨房管理是餐饮管理的重要组成部分。

厨政管理是厨房行政管理的简称。随着社会的不断发展，人们对美食的追求日益提高，厨政管理显得日趋成熟和重要。厨政管理者应更加重视提高产品质量，降低产品成本，提高生产效率，以适应餐饮业日益激烈的竞争，实现餐饮投资者利润的最大化。

本章就中餐厨房管理现状、发展趋势、基本职能、厨房的运作特点、厨房运作的基本要素和厨房管理者的任务进行阐述、分析，以此让读者了解厨房管理的全貌。

第一节 中餐厨政管理现状

厨政管理是为了实现餐饮企业经营的最佳目标，利用计划、组织和控制等手段，协调厨房内的人员及资源，以期达到高效率运作的一项综合性工作。管理到位是厨政管理绩效的重要体现，它是厨政管理者通过自己的权力、知识、能力、品德及情感去影

响下属，以共同实现管理目标的过程。

随着餐饮业的不断壮大与发展，餐饮投资者越来越感受到，厨房作为餐饮经营的生产中心，其管理是否到位是关系到企业经营方向、经营绩效和经营发展的核心，管理问题成为制约企业进一步发展的瓶颈。厨师不再等同于厨政管理者，前者是生产技术的需要，后者是管理的需要。管理落后会制约生产技术的发展，管理的核心是管理者。如果管理者的管理意识不到位，那么，服务到位、质量到位、维修到位等都无从谈起。从这个意义上说，管理比生产更重要。

一、管理模式陈旧

所谓管理模式，是指从管理思想、管理理论、管理原则、组织结构（包括职能结构、部门结构、责权结构）、运行机制及运行方式到管理技能、管理工具的整个管理体系的总称。管理模式决定着企业的发展。没有建立管理模式的企业，其生存、经营也是暂时的，不可能有长期的发展。这一点，在餐饮业及其他行业的经营过程中已经得到证实。当然，陈旧的管理模式对经营发展也会起到阻碍的作用。

厨政管理是餐饮管理的一个重要组成部分，近几年尤其受到投资者、经营者的重视。厨政事务不再是凭经验管理，它已逐渐将一些成熟的管理思想、管理理论、管理原则、管理技法等用于厨房事务管理之中，形成了一套尚不完整的厨房管理模式。

随着企业进一步的发展，传统的厨房经营管理模式在运行中呈现出滞后和阻碍企业经营发展的现象：

1. 餐饮企业总体发展及厨房等方面发展的计划、目标、预算模糊的，甚至没有概念。用有些餐饮经营者的话说是稀里糊涂地赚钱，一切都是摸着石头过河。餐饮市场上什么好卖，就经营什么。烧鸡公热时，卖烧鸡公；邮亭鲫鱼热时，就卖邮亭鲫