



WEIGAO

★★★★★

唯高餐饮业经营管理书库

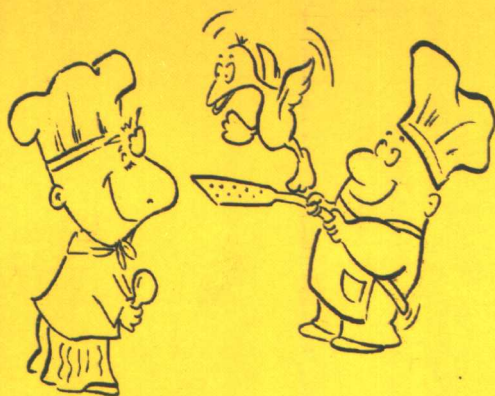
弘扬中华饮食文化

First Time As a Chef

第一次当厨师

餐饮经典

(二)



范文峰 著



广东烹饪协会
广州唯高策略发展有限公司
香港唯高餐饮经营管理策划公司

广州出版社

8

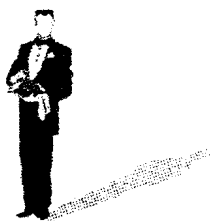
唯 高 餐 饮 业

经 营 管 理 书 库

餐饮经典(二)

第一次当厨师

樊文锋 著



广州出版社

图书在版编目(CIP)数据

餐饮经典. 2/唯高主编. —广州: 广州出版社, 2001. 5

ISBN 7-80655-240-5(餐饮业管理丛书)

I. 餐... II. 唯... III. 饮食业-经济管理 IV. F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 25556 号

餐饮经典(二) 第一次当厨师

广州出版社出版发行

(地址: 广州人民中路同乐路 12 号 邮政编码: 510121)

新会市印刷有限公司 印刷

(地址: 新会市紫云路 33 号 邮政编码: 529100)

开本: 850×1168 1/32 字数: 24.1 万字 印张: 11.5

插页: 4 印数: 1—10000 册

2001 年 6 月第 1 版 2001 年 6 月第 1 次印刷

发行人: 黎小江

责任校对: 邓建民

责任编辑: 李宝聪 朱 頔

装帧设计: 钟云松

发行专线: 020-83781097 020-83793214

ISBN 7-80655-240-5/F·21

全五册定价: 100.00 元(本册定价: 20.00 元)

唯
高

餐饮



打造千百家世界一流水平的五星级
餐馆

—— 让中国人都能享受满意的餐馆服务 ——

广州唯高策略发展有限公司向各类
餐饮企业推广世界先进的餐饮企业经营
理念、管理经验、服务技能……希望您
从中得到借鉴和启发，使您的经营迈上
一个新的层次。

广州唯高是于1997年创办的中国首
家专业化的餐饮业经营管理咨询机构。
为国内外各类餐饮企业提供高水准、专
业化和可操作的经营管理知识。

多谢您在百忙之中阅读《唯高餐饮
业经营管理书库》，唯高公司竭诚欢迎
与餐饮业各方人士合作交流。



广州唯高策略发展有限公司



- 人力资源开发部
- 餐饮培训部
- 餐饮经营策划部
- 餐饮产品研发部
- 财务部

广州出版社
广东烹饪协会
广州唯高策略发展有限公司
香港唯高餐饮经营管理策划公司



联合策划

(广州百家餐馆加盟)

(唯高餐饮业经营管理书库)

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，每一本都能提供新思想。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！

《唯高餐饮业经营管理书库》是中国内地迄今为止面向餐饮业人士最早的、规模最大的、最系统和最实用的一套专业图书，在一定时期内、一定领域内填补着中国餐饮业经营管理书的许多空白。

《唯高餐饮业经营管理书库》将世界最先进的餐饮业经营管理理念和经验引进到中国并紧密结合中国餐饮企业的实际需要，在保证专业性的基础上同时具有极强的实用性。

《唯高餐饮业经营管理书库》现有读者近50万人，有近百家餐饮企业把它选作自己的内部培训教材，它对中国一代餐饮业经营管理人才的成长已经作出并将继续作出功不可没的贡献。

广州出版社出版发行

打造千百家世界一流水平的五星级餐馆



名人介绍

李睦明，85年入职广州海珠区饮食

公司属下--新丰茶楼当厨房学徒从事出品部基础工作，通过努力，经单位保送至广州市饮食公司厨师培训班学习，深得老前辈龚腾师傅授艺。毕业后返回单位继续深造，期间出品部各项工作都熟练操作，并

屡获单位领导表扬。随着改革开放，考取一级厨师后，李睦明先生停薪留职离开了原国营单位；于90年入职广州四星级酒店——

“中央酒店”任职见习中厨主管，次年应香港海霸饮食集团在穗第一家分店行政总厨的邀请，任职中厨主管。通过新公司新体制的熏陶，个人技艺及管理能力得到进一步提高；93年应聘于由香港“文华酒店集团管理公司”管理的兰州档次最高之“飞天大酒店”任中方行政总厨。负

责中餐开业前期总策划，统筹开业后，由于出品及管理到位，生意在当地一时无两，取得可喜成绩。合约期满回广州西贡海鲜食街，成功策划了“红城海鲜酒楼”，当时“西贡食街”驰名省港澳，每天生意非常火爆，因而在

菜评留影



26家食肆中，“红城海鲜酒楼”脱颖而出，95年8月应香港无线翡翠台“为食到广东”剧组专题采访报导，同年10月播出的采访节目反响热烈，同台黄金节目版“城市追击”再度采访，由李睦明先生烹制之“满清大内壮阳宴”，一经播出食客更风涌而至；随着李睦明先生的不断进取，97年应聘于广州“东江海鲜饮食集团”，任职拥有12间分店的集团饮食总监，主管各分店餐饮行政事务，以及公司新店开业统筹工作，期间由于公司经营非常成功，香港亚洲电视台，由获“亚洲小姐”之称的陈炜主持采访，因此赢得了食海鲜到“东江”的羊城美誉。踏入饮食行业的第13个年头，应“茶山庄酒家”之邀出任总经理，通过不断努力，同年在“广州国际美食节”参赛的三个菜式分别获得不同奖项。至次年更上一层楼，由李睦明先生担纲主持的“广州国际美食节”菜式全部获奖，并获得展台二等奖，同年11月接受广州电视台授予“美食之星”的称号并作专题报导。12月有幸联同著名美籍华人，享有美食博士之称的电视主持人甄文达先生主持制作“食在中国”电视特辑之“蛇之美味”。2000年1月16日，第47届国际饭店金钥匙组织年会在广州举行，李睦明先生应广州市旅游局邀请有幸成为中国19名嘉宾之一。经过在餐饮业的摸、爬、滚、打，风风雨雨20年，



深得业界投资者认可。李睦明先生
现任广州唯高策略发展有限公司副
总经理，餐饮策划总监，总顾问，
广州竹庄饮食娱乐有限公司“竹庄
酒家”总经理。

李睦明先生

接

受广州电视台授予美食之星专题采访

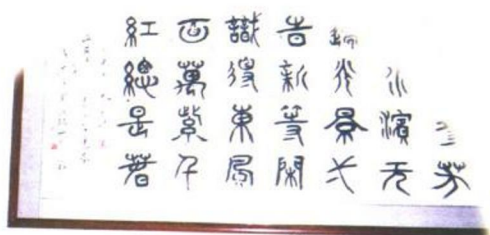


李

睦明先生参加第四十七界

国际饭店金钥匙组织年会





李睦明先生

与美国著名电视主持人甄文达先生主持
“食在中国”之“蛇之美味”节目

李睦明先生

接
受香港亚洲电视台专访

主持采访

亚洲小姐陈炜



李睦明先生

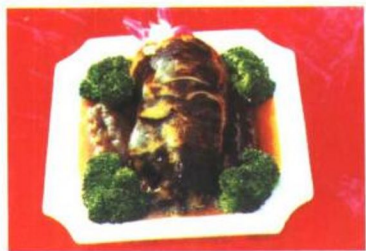
接受
香港无线电视翡翠台
“城市追击”采访



秘制龟跳墙

荣获九九年度广州
国际美食节金

奖



鲍汁辽参扣龟掌

荣获九九年度广州
国际美食节金

奖





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，赔钱的餐馆也日渐增多的残酷现实，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，今天却少人问津？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两袖清风的下岗职工，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，与广州出版社、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《唯高餐饮业经营管理书库》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。

《唯高餐饮经营管理书库》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，是他们对餐饮业创造的宝贵财富。

本系列丛书已列入计划的选题达数十种，涵盖的范围广，涉及到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。

本丛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，它又蕴含着一定的指导意义。

我们深信，《唯高餐饮业经营管理书库》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”。



广州唯高策略发展有限公司

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，甚至他们只能望其项背。

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，它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，知识的容量十分深广，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、发展以及持之以恒的努力。

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谢意。

目 录



第一章

厨师——高收入的行业

从来就是摇钱树4

为餐厅摇钱5

1. 要多与顾客沟通8

2. 要多与同行沟通10

聚会11

吃12

做12

问13

为自己摇钱13

如何成为摇钱树15

1. 要有职业道德15

2. 要踏踏实实练好基本功18

3. 要处理好同事之间的关系19

4. 多吸收新的信息24

5. 要不怕吃亏多干活27