



全国高等教育自学考试餐饮管理专业(专科)
中国餐饮业职业经理人资格证书考试
指定系列教材

总主编 杨 柳



现代厨房管理

全国高等教育自学考试指导委员会 组 编
中 国 烹 饪 协 会

马开良 编著



高等教育出版社
HIGHER EDUCATION PRESS

全国高等教育自学考试餐饮管理专业(专科)

中国餐饮业职业经理人资格证书考试

指定系列教材

总主编 杨 柳

现代厨房管理

全国高等教育自学考试指导委员会

组编

中 国 烹 饪 协 会

马开良 编著

高等教育出版社

图书在版编目(CIP)数据

现代厨房管理 / 马开良编著. —北京: 高等教育出版社, 2004.4

ISBN 7-04-014255-4

I. 现... II. 马... III. 厨房 - 技术管理 - 高等教育 - 自学考试 - 教材 IV. TS972.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 012398 号

出版发行 高等教育出版社

社 址 北京市西城区德外大街 4 号

邮政编码 100011

总 机 010-82028899

购书热线 010-64054588

免费咨询 800-810-0598

网 址 <http://www.hep.edu.cn>

<http://www.hep.com.cn>

经 销 新华书店北京发行所

印 刷 涿州市星河印刷厂

开 本 787×960 1/16

印 张 17

字 数 310 000

插 页 4

版 次 2004 年 4 月第 1 版

印 次 2004 年 4 月第 1 次印刷

定 价 31.00 元

本书如有缺页、倒页、脱页等质量问题, 请到所购图书销售部门联系调换。

版权所有 侵权必究

图 1 - 3(上图) 山西邮电大厦大厨客前烹制可以及时获得客人反馈
图 2 - 4(下图) 丽都假日酒店德餐厨房



图2-14(上图) 一尘不染的白天鹅宾馆厨房是厨房与餐务部门合作的结果



图3-1(下图) 临汾红楼大酒店厨师长用先进理念 and 现代手段管理厨房 产品创新成效显著



图 3 - 3(上图) 厨房现实场景培训效果颇佳

图 4 - 24 (下图) 设计精巧的餐厅明档，品种适当，诱人食欲





图 7 - 1(上图) 南京中心大酒店点心师创制的玲珑剔透、栩栩如生的雨花石汤圆

图 7 - 2(下图) 金陵盐水鸭：南京金陵饭店 20% 的食品营业收入由此类传统菜创造





图 7 - 3(上图) 浙江桐乡东方大酒店以本地特产臭豆腐为原料创制的“菊花飘香”，深受各界客人欢迎

图 7 - 4(下图) 中西合璧、菜点合一的“酥皮海鲜”为中外顾客广为欢迎

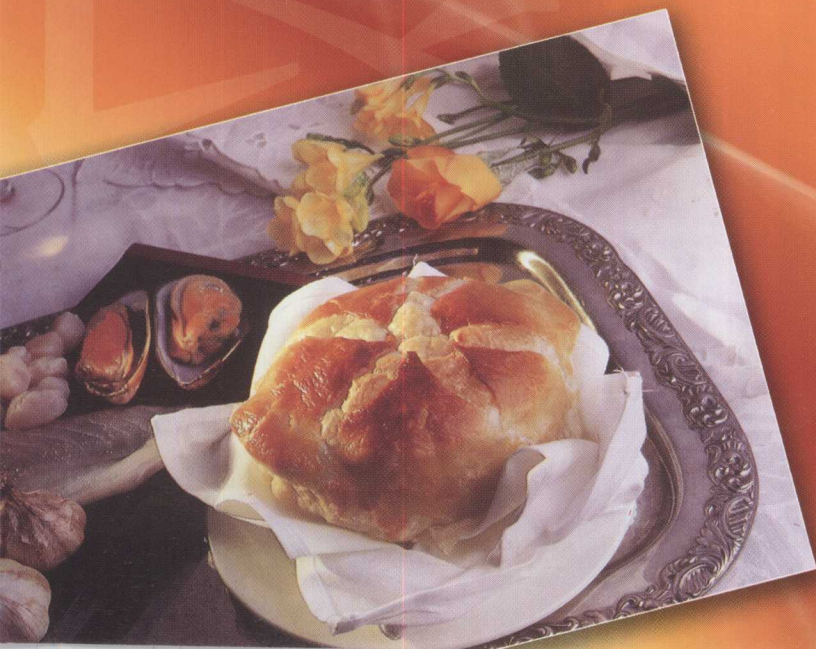




图7-5(上图) 明炉焗活鲍, 创新烹调方法、增加客人用餐情趣

图8-1(下图) 太原江南大酒店致力于质量管理, 品质升华, 声誉雀起, 效益日增

美·食·推·陈·出·新·真·情·始·终·如·

十年积淀 精华胜出



脆皮乳鸽



色泽红亮
皮脆肉香

¥ 28元/只

江南一品干丝



干丝细长
绵软不断
汤汁醇厚

¥ 6元/位

丁香排骨



色泽红亮
香味浓郁
甜中带咸
风味独特

¥ 5元/块

红油鳊鱼



色泽红亮
鱼肉鲜嫩
咸辣开胃

¥ 48元/条

蟹粉狮子头



肥嫩不腻
蟹粉鲜香

¥ 12元/只

椒盐蛇段



色泽金黄
椒盐干香

¥ 96元/500克

图 8 - 3(上图) 菜点诱人的艺术造型是厨师高雅的审美取向与娴熟的烹饪技艺的完美体现

图 8 - 8(下图) 厨房产品与服务及其环境的完美组合是客人对餐饮企业产品满意的保证

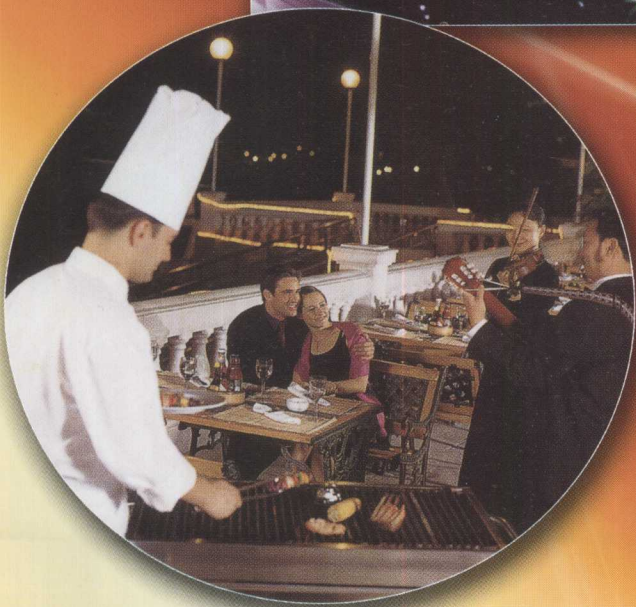
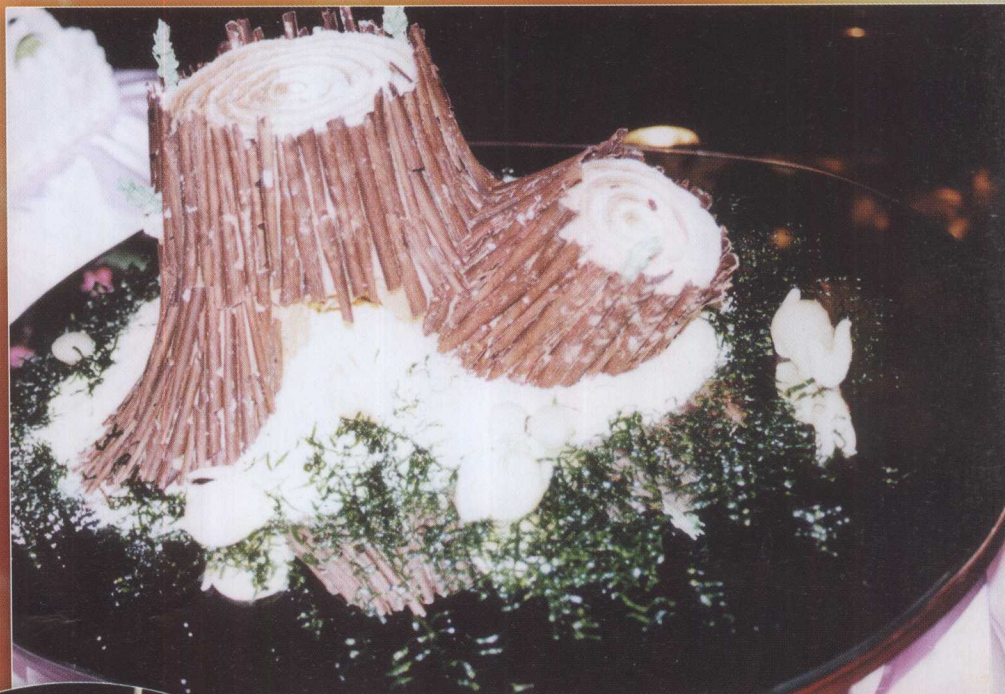




图9-1(上图) 严格原料卫生质量验收是保证菜肴成品卫生、安全的基础。刺身菜肴尤其如是
图9-3(下图) 造型精美、色彩斑斓的鲜果盘常常给用餐客人留下甜美回忆

组 编 前 言

当您开始阅读本书时,人类已经迈入了21世纪。这是一个变幻难测的世纪,这是一个催人奋进的时代,科学技术飞速发展,知识更替日新月异。希望、困惑、机遇、挑战,随时随地都有可能出现在每一个社会成员的生活之中。抓住机遇,寻求发展,迎接挑战,适应变化的制胜法宝就是学习——依靠自己学习,终身学习。

作为我国高等教育组成部分的自学考试,其职责就是在高等教育这个水平上倡导自学、鼓励自学、帮助自学、推动自学,为每一个自学者铺就成材之路。组织编写供读者学习的教材就是履行这个职责的重要环节。毫无疑问,这种教材应当适合自学,应当有利于学习者掌握、了解新知识、新信息,有利于学习者增强创新意识,培养实践能力,形成自学能力,也有利于学习者学以致用,解决实际工作中所遇到的问题。具有如此特点的书,我们虽然沿用了“教材”这个概念,但它与那种仅供教师讲、学生听、教师不讲、学生不懂,以“教”为中心的教科书相比,已经在内容安排、编写体例、行文风格等方面都大不相同了。希望读者对此有所了解,以便从一开始就树立起依靠自己学习的坚定信念,不断探索适合自己的学习方法,充分利用已有的知识基础和实际工作经验,最大限度地发挥自己的潜能,以达到学习的目的。

这套中国餐饮业职业经理人资格证书考试教材(同时也是高等教育自学考试餐饮管理专业的指定教材)是根据目前我国餐饮业发展的实际情况和行业从业人员的知识结构水平,由中国烹饪协会与全国高等教育自学考试指导委员会办公室共同组织编写的。教材中运用大量实际案例,深入浅出地解释概念性问题,十分符合餐饮业的特点。中国餐饮业职业经理人资格证书考试是迄今为止我国惟一的餐饮管理类资格认证,这对推动我国餐饮业职业经理人队伍建设有着非常重要的意义。

由于首次合作编写,不当之处难免,希望读者提出宝贵意见和建议。

全国高等教育自学考试指导委员会
中 国 烹 饪 协 会

2003年11月

目 录

第一章 现代厨房管理概论	1
第一节 现代厨房生产运作特点	2
一、生产量的不确定性	2
二、生产制作的手工性	3
三、生产工艺的配合性	5
四、产品具有特殊性	6
五、成本构成的复杂性	6
六、工作环境条件较差	7
七、产品销售信息反馈困难	7
第二节 现代厨房生产要求	8
一、设置科学的组织机构	8
二、制定明确的生产规范	9
三、提供必备的生产条件	10
四、建立相对稳定的厨师队伍	10
第三节 现代厨房管理任务	11
一、激发调动员工积极性	12
二、完成企业规定的各项任务指标	12
三、建立高效的运转管理系统	13
四、制定工作规范和产品标准	13
五、科学设计厨房布局	13
六、制定系统的管理制度	13
七、监督厨房有序运转	14
本章附录	14
第二章 厨房组织机构	19
第一节 厨房组织机构设置	19
一、厨房的种类	19
二、厨房各部门职能	25

三、厨房机构设置原则	27
四、厨房组织机构图	28
第二节 厨房岗位职责	32
一、总厨师长岗位职责	32
二、加工厨房岗位职责	34
三、中厨房岗位职责	36
四、宴会厨房岗位职责	40
五、西厨房岗位职责	42
第三节 厨房与相关部门的沟通联系	45
一、与餐厅部门的沟通联系	45
二、与宴会预订部门的沟通联系	46
三、与原料供给部门的沟通联系	46
四、与餐务部门的沟通联系	46
第三章 厨房人力资源管理	48
第一节 厨房人员配备	48
一、确定厨房人员数量的要素	48
二、确定厨房人员数量的方法	49
三、厨房岗位人员的选择	50
四、厨师长的遴选	51
第二节 厨房人员招聘与培训	53
一、厨房员工招聘来源与渠道	53
二、厨房员工招聘程序与方法	54
三、厨房员工培训原则	59
四、厨房员工培训程序与方法	61
第三节 厨房员工的考核与评估	64
一、厨房员工考核的前提	64
二、厨房考核系统化	64
三、厨房员工评估的作用	70
四、厨房员工评估的方法与步骤	71
五、厨房员工评估的问题与防范	75
第四节 厨房员工激励	76
一、厨房员工士气与激励	76
二、厨房员工需求分析	77
三、厨房员工激励的原则	78

四、厨房员工激励方法和技巧	78
本章附录	82
第四章 厨房设计布局	84
第一节 厨房设计布局的意义与原则	84
一、厨房设计布局的意义	84
二、影响厨房设计布局的因素	86
三、厨房设计布局的原则	87
第二节 厨房整体与环境设计	90
一、厨房面积确定	90
二、厨房环境设计	94
三、厨房布局类型	99
第三节 厨房作业间设计布局	102
一、加工厨房设计布局	102
二、中餐烹调厨房设计布局	106
三、冷菜、烧烤厨房设计布局	109
四、面食、点心厨房设计布局	111
五、西餐厨房设计布局	114
第四节 厨房相关部门设计布局	119
一、备餐间设计布局	119
二、洗碗间设计布局	123
三、热食明档、餐厅操作台设计	125
第五章 厨房设备与设备管理	130
第一节 厨房设备选择原则	130
一、安全性原则	130
二、实用、便利性原则	132
三、经济、可靠性原则	132
四、发展、革新原则	133
第二节 厨房加工、冷冻、冷藏设备	133
一、厨房加工设备	133
二、厨房冷冻、冷藏设备	137
第三节 厨房加热设备	139
一、中餐菜肴加热设备	140
二、西餐菜肴加热设备	142
三、面点加热设备	145

第四节 厨房其他设备	146
一、洗涤设备	147
二、备餐设备	149
三、抽排油烟设备	150
第五节 厨房设备管理	150
一、设备管理意义	151
二、设备管理要求	151
三、设备管理原则	153
四、设备管理方法	153
第六章 厨房生产管理	157
第一节 原料加工管理	158
一、加工质量管理	158
二、加工数量管理	159
三、加工工作程序与标准	163
第二节 配份、烹调与开餐管理	166
一、配份数量与成本控制	166
二、配份质量管理	167
三、烹调质量管理	169
四、烹调工作程序	169
五、厨房开餐管理	173
第三节 冷菜、点心生产管理	178
一、份量控制	178
二、质量与出品管理	179
三、冷菜、点心工作标准与程序	180
第四节 标准食谱管理	181
一、标准食谱的作用与内容	181
二、标准食谱的式样	184
三、标准食谱制定程序与要求	188
第七章 厨房菜点创新	190
第一节 菜点创新精神与策略	190
一、创新精神	191
二、创新策略	191
三、创新菜点认定	195
第二节 菜点创新原则	196

一、创新并不意味着重大发明	196
二、创新不必日新月异	196
三、创新不可轻易否定传统	197
四、创新必须适应消费者需求变化	198
五、创新不可机械离奇、违法违规	199
六、创新不应违反烹饪原理	199
第三节 菜点创新方法	200
一、原料拓新	200
二、技法试新	201
三、口味翻新	201
四、组合出新	201
第四节 创新菜点的后续管理	202
一、创新菜点后续管理的意义	202
二、创新菜点质量管理	203
三、创新菜点销售管理	203
本章附录	204
第八章 厨房产品质量管理	207
第一节 厨房产品质量概念	207
一、产品质量指标内涵	207
二、质量的感官评定	214
三、产品外围质量要求	216
第二节 影响厨房产品质量因素分析	217
一、厨房生产人为因素	217
二、生产过程的客观自然因素	218
三、就餐客人自身因素	219
四、服务销售附加因素	219
第三节 厨房产品质量控制方法	220
一、阶段标准控制法	220
二、岗位职责控制法	224
三、重点控制法	225
第九章 厨房卫生管理	228
第一节 厨房卫生重要性	228
一、卫生是保证顾客消费安全的重要条件	228
二、卫生是创造餐饮声誉的基本前提	229