

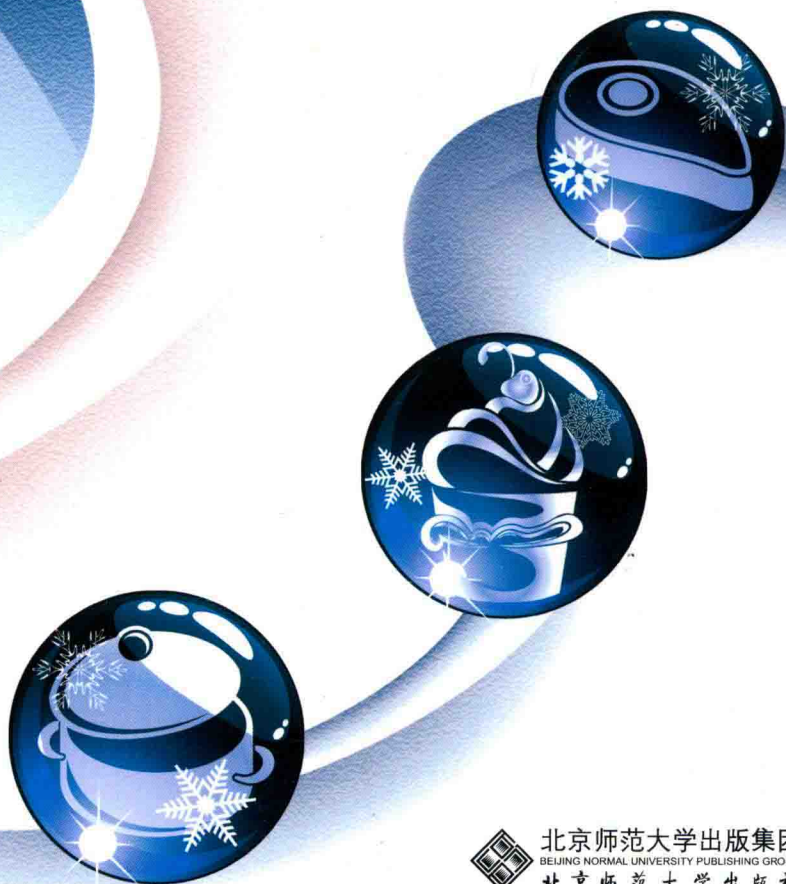


教育部门职业教育与成人教育用书目录推荐教材
中等职业教育中餐烹饪专业课程改革创新教材

基础厨房

JICHU CHUFANG

浙江省教育厅职成教教研室 组 编
洪晓勇 主 编



北京师范大学出版集团
BEIJING NORMAL UNIVERSITY PUBLISHING GROUP
北京师范大学出版社



教育部职业教育与成人教育用书目录推荐教材
中等职业教育中餐烹饪专业课程改革创新教材

基础厨房

JICHU CHUFANG

浙江省教育厅职成教教研室 组 编

洪晓勇 主 编

张建国 赵琳琪 副主编



北京师范大学出版集团
BEIJING NORMAL UNIVERSITY PUBLISHING GROUP
北京师范大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

基础厨房 / 洪晓勇主编. —北京: 北京师范大学出版社,
2012.9 (2014.7 重印)
(教育部门职业教育与成人教育用书目录推荐教材)
ISBN 978-7-303-15303-9

I. ①基… II. ①洪… III. ①厨房—中等专业学校—教材 IV. ①TS972.26

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2012) 第 189484 号

营销中心电话 010-58802755 58800035
北师大出版社职业教育分社网 <http://zjfs.bnup.com>
电子信箱 zhijiao@bnupg.com

出版发行: 北京师范大学出版社 www.bnup.com
北京新街口外大街 19 号
邮政编码: 100875

印刷: 北京强华印刷厂
经销: 全国新华书店
开本: 184 mm × 260 mm
印张: 11.25
字数: 208 千字
版次: 2012 年 9 月第 1 版
印次: 2014 年 7 月第 3 次印刷
定价: 24.80 元

策划编辑: 姚贵平	责任编辑: 姚贵平
美术编辑: 高霞	装帧设计: 中通设计
责任校对: 李茵	责任印制: 马洁

版权所有 侵权必究

反盗版、侵权举报电话: 010-58800697

北京读者服务部电话: 010-58808104

外埠邮购电话: 010-58808083

本书如有印装质量问题, 请与印制管理部联系调换。

印制管理部电话: 010-58800825

浙江省中等职业教育中餐烹饪专业课程改革创新教材编写委员会

主 任：方展画

副 主 任：程江平 崔 陵

委 员：许宝良 庞志康 张建国

郭耀邦 沈佳乐 王向东



《基础厨房》编写组

主 编：洪晓勇

副 主 编：张建国 赵琳琪

编写人员：洪晓勇 张建国 赵琳琪 王丹霞 杜伟川 章素瑜



内 容 简 介

本书是中等职业教育烹饪专业的核心课程教材之一，依据《浙江省中等职业学校烹饪专业教学指导方案与课程标准》的要求编写而成。

本书编写突出以职业需求为依据、以能力为本位、以任务为导向的理念，致力于满足学生职业生涯发展的需要。其目的是让学生从总体上对厨师这个职业有所认识。通过各项目的学习，学生了解厨房布局与布置、厨房设备使用与维护、厨房组织机构和行政管理；熟悉厨房各个岗位的基本工作要求和流程；掌握厨师职业道德标准和仪容、仪表要求、厨房“5S”管理等。

前言

本书是中等职业学校烹饪专业的核心课程教学用书，教材的编写突出以餐饮行业需求为基础、以提高学生职业能力为导向，在体系、框架结构和呈现形式等方面进行了创新，使之切合中等职业学校学生的实际和需求。

本书突出项目和任务引领。全书共设计七个项目，每个项目由若干任务组成，并在每个任务中设计了任务要求、案例导入、主题知识、实战演练、任务拓展、任务收获等栏目，形式新颖。编写过程坚持以提高学生的核心技能为导向，突出创新性、实用性和可操作性的原则，注重学生的自主性和参与性，力求体现以下特点。

1. 基础性

作为烹饪专业教学的核心课程教学用书，本书的内容主要反映现代厨房的规范化和系统性，遵循烹饪专业的规律和特点，帮助学生掌握现代厨房的基础知识。

2. 行业性

本书吸收了现代餐饮业实践和研究的最新成果，紧跟行业发展的态势，做到更好地与行业接轨、与市场接轨。

3. 活动性

教学过程的安排注重“教”与“学”的互动。学生在“活动中学”、在“做中学”，注重培养学生的综合职业能力。

4. 实践性

本书以介绍基本规范、强化训练为主。学生通过训练掌握各种烹饪基础技能，理论联系实际，充分体现学生的参与性，突出实践性特点。

本书既可供中等职业学校烹饪专业的学生使用，也可作为厨房员工培训及相关人士学习的参考书，建议教学时数为36学时，具体学时分配如下表（供参考）。

项 目	课程内容	建议学时
一	厨师标准	5
二	厨房布局	5
三	厨房设备使用与维护	4
四	厨房运作	5
五	厨房行政	3
六	厨房“5S”管理	6
七	厨房安全	6
八	机动	2

本书由洪晓勇任主编，张建国和赵琳琪任副主编。洪晓勇、张建国和赵琳琪负责本书的统稿和修改，洪晓勇、赵琳琪、王丹霞、杜伟川、章素瑜负责本书具体内容的编写。具体分工如下：洪晓勇编写项目一、项目四，章素瑜编写项目二，章素瑜、杜伟川、王丹霞编写项目三，赵琳琪编写项目五、项目六，杜伟川编写项目七。

本书在编写过程中，参阅了大量专家、学者的相关文献，得到了宁波旅游学校、温州华侨职专、余姚职成教中心学校的帮助与支持，在此一并表示诚挚的谢意。

由于编者的水平和时间有限，书中难免存在不足之处，敬请广大专家和读者批评指正，以便我们再版时修订、完善。

编 者

2012年6月

目录

项目一 厨师标准 / 1

- 任务一 认识厨师 / 2
- 任务二 厨师职业道德标准 / 6
- 任务三 厨师职业能力标准 / 9
- 任务四 厨师仪容仪表标准 / 16



项目二 厨房布局 / 23

- 任务一 厨房环境布局 / 24
- 任务二 中餐厨房生产区域布局 / 28
- 任务三 厨房作业间布局 / 32
- 任务四 设备布局 / 36

项目三 厨房设备使用与维护 / 41

- 任务一 厨房加工设备 / 42
- 任务二 厨房冷藏设备 / 46
- 任务三 中餐加热设备 / 51
- 任务四 西餐加热设备 / 56
- 任务五 厨房洗涤消毒设备 / 61
- 任务六 厨房排烟设备 / 65
- 任务七 厨房其他设备 / 69





项目四 厨房运作 / 77

- 任务一 厨房生产岗位设置的原则与内容 / 78
- 任务二 厨房生产流程 / 82
- 任务三 厨房产品质量控制与产品监控 / 86
- 任务四 厨房与酒店各部门的配合 / 92

项目五 厨房行政 / 97

- 任务一 厨房组织机构的设置 / 98
- 任务二 厨房各岗位职责的确定 / 103



项目六 厨房“5S”管理 / 111

- 任务一 厨房整理 / 112
- 任务二 厨房整顿 / 116
- 任务三 厨房清扫 / 120
- 任务四 厨房清洁 / 123
- 任务五 厨师素养 / 127



项目七 厨房安全 / 133

- 任务一 燃料安全 / 134
- 任务二 油锅安全 / 139
- 任务三 烫伤处理 / 143
- 任务四 割伤处理 / 148
- 任务五 电器安全 / 154
- 任务六 食品安全 / 157
- 任务七 扭伤、跌伤事故 / 162
- 任务八 安全制度管理 / 166





项目一

厨师标准



项目介绍

社会经济和餐饮行业的迅猛发展，对厨师的专业知识、技能水平和个人素质提出了新的要求。现代厨师需要具备丰富的专业知识、熟练的专业技能以及较强的沟通和应变能力。



项目目标

1. 了解厨师的概念，对厨师职业有初步了解。
2. 熟悉厨师的职业道德标准，形成良好的职业道德规范。
3. 熟悉厨师职业能力标准，知道厨师技能等级的划分与各技能等级的要求。
4. 熟悉厨师仪容、仪表要求。



任务一 认识厨师

任务要求

了解厨师的概念，对厨师职业有初步的了解。

案例导入

小王从小就对烹饪有浓厚的兴趣，初中毕业时报考了某职校烹饪专业，并被顺利录取，但小王对于厨师职业并不了解。那厨师到底是一个怎样的职业呢？符合什么样的条件才能成为一名真正的厨师呢？

在烹饪学校里新生入学的第一课，由烹饪界老前辈和学校烹饪专业教师授予烹饪专业新生厨师帽，这个简单而又庄重的仪式不但意味着烹饪行业新鲜血液的注入，更意味着烹饪文化的发展和传承。



知识链接

“厨师帽”的来历

世界各国的厨师，工作时穿的工作服可能不一致。但戴的帽子却是一致的，都是白色的高帽。戴上这种帽子操作，有利于卫生，可避免厨师的头发、头屑掉进菜中。不过最先戴上这种帽子的厨师不是从卫生着眼的，而是作为一种标志。在古希腊，动乱频繁，每遇战争，城里的希腊人就逃入修道院避难。有一次，几个著名的厨师逃入修道院，他们为安全起见，打扮得像修道士一样，黑衣黑帽。他们与修道院的修道士相处得很好，每天都拿出他们的手艺来为修道士做菜。日子一长，他们觉得应该把自己与修道士在服饰上区别开来，于是就把修道士戴的黑色高帽改为白色。因为他们是名厨师，所以其他修道院的厨师也竞相效仿。

到今天，几乎全世界的厨师都戴上了这种帽子。厨师通过戴的工作帽的高矮来区别技术级别的高低。经验越丰富、级别越高的厨师，帽子的高度就越高。厨师帽分为厨师长帽、厨师帽、厨工帽。等级高低与帽子的高矮成正比。厨师长帽一般高约29.5厘米。总厨、大厨戴此帽。一般厨师的帽子比厨师长的帽子低得多，帽褶也少。厨工帽则基本为平顶，帽褶更少。另外，帽褶的多少也是有讲究的。厨师帽子上的褶皱越多，等级越高。

一、厨师的概念

厨师，是以烹饪为职业，通过制作符合科学卫生和饮食质量标准的食物，为社会提供饮食服务的专业技术人员。中餐传统上有红案与白案厨师之分。红案指的是加工副食一类烹饪原料为主的工作，包括炒菜、冷菜、蒸菜等。白案指的是餐饮行业中制作面点以及相关面食制品的工作。

二、厨师的作用

（一）为人们提供美味可口、营养丰富的食物

厨师是人类文明建设中不可或缺的一支重要力量。人无不饮食，而饮食则离不开厨师的劳动。随着社会物质文明的进步，家务劳动的社会化是历史发展的必然趋势。随着紧张、快节奏的社会生活的到来，酒店、公共餐厅以及流动快餐将成为人们餐饮的重要提供途径。厨师的劳动将替千百万人解决生活上的后顾之忧，使得人们能把更多的精力投入工作、学习和娱乐生活中去，从而将大量的劳动力从忙于家庭烧煮的事务中解放出来。

（二）促进社会经济的发展，满足社会消费的需要

厨师创造美食，满足社会消费的需要，从而增强人的体质，促进人的健康，保证人们有更多的精力、更强的体魄投入事业中去。同时，在为消费者提供优质服务的社会效益中，又为饭店获得经济效益。尤其要指出的是，厨师在政治、经济、文化、外交活动中的中介作用是不可忽视的。在现代社会，许多交际活动都离不开餐饮活动。因此，从这个意义上讲，厨师的劳动已成为引导消费、推动经济发展的动力之一。

（三）继承和传播中华饮食文化

中国烹饪文化历史悠久、灿烂辉煌。正如毛泽东所言：中国文化中，一个是烹饪，一个是中医，是值得我们自豪的东西。中国优秀的饮食文明和烹饪技术，靠谁去继承并发扬光大？主要靠厨师。新中国成立以来，中国烹饪由传统、单纯的技术，逐步进入科学、艺术的殿堂。这除了党和政府的重视之外，还与广大厨师精心总结和辛勤劳动是分不开的。今天，一批批既具有精湛技艺，又具备烹饪科学知识、艺术理论的厨师已经成长起来。他们已经成为中国烹饪文化的优秀继承人。同时，随着我国的改革开放，大批中国厨师走出国门，迈向世界，将中国优秀的饮食文化传播到世界各地，并得到了举世的称赞。因此，可以毫不夸张地说，中国厨师在世界上已成为传播中国优秀文化的出色使者。

三、厨师的职业特征

（一）技能性

厨师是从事菜点制作的专业人员，他们通过高超的技能来完成菜点的制作以满足顾客的需求。



（二）服务性

厨师是餐厅对客人服务的岗位之一，其工作的性质就是为消费者提供菜点服务。厨师要针对不同就餐客人的特点和要求，通过悉心制作、热诚服务，以满足客人对菜点高层次的要求。

（三）知识性

厨师除了运用技能制作菜点，还运用其掌握的专业知识（比如营养知识等）为客人悉心推荐、合理配菜，显示其工作内容的内涵和知识性。

（四）管理性

酒店要有生命力，必须提供与客人需求相符合的产品，这个产品包括了菜点和服务。但怎样提供与产品价格相一致的菜点与服务呢？这就需要共同参与酒店的经营与管理。当代有很多著名厨师不但是杰出的烹饪大师，还是杰出的经营和管理大师。

（五）体力性

厨师的工作很辛苦，不仅工作量大，而且较为繁重。无论是加工切配，还是临灶烹调，都需要付出很大的体力，没有健康的体质是承受不了的。



知识链接

1. 中国烹饪大师

2000年3月20日，国家内贸局评选出了首批中国烹饪大师并给予表彰，为提高厨师的社会地位，增强厨师职业荣誉感起到了积极的作用。具体要求是：有25年以上烹饪工龄；品德高尚，厨艺技能精湛，知识丰富；对烹饪事业有积极的奉献精神，有为中国烹饪追求卓越的心态；精通中国菜的制作技艺，通晓各主要菜系的风格、特点和代表菜点的制作技术，为中国饮食文化发展作出突出贡献；在某地域有一定影响力或在某一菜品领域有特殊建树，并且具有指导和培养年轻厨师的知识和能力；热心带徒，培养人才。达到这些要求才符合中国厨师的至高荣誉——中国烹饪大师。



2. 厨师节日

“中国厨师节”活动始于1990年，最初是由济南、杭州、上海、天津、重庆、福州、广州、合肥、南昌、长沙、成都、西安12大城市的民间组织自发举办的，其目的是想通过厨师节的举办，进一步弘扬中华饮食文化，加强全国各地餐饮业的技术交流，营造尊重厨师、崇尚创新的良好气氛，鼓励厨师为我国餐饮业的发展努力奋斗。

首届厨师联谊会于1991年10月在济南举办，最初定名为“全国十二城市厨师联谊会”，这个名称一直沿用到1998年在上海举办的厨师节。1999年，第9届更名为“中国厨师节”。2000年，第10届中国厨师节的规模进一步扩大，档次进一步提高，至今已经是第22届“中国厨师节”。“中国厨师节”是国家商务部支持的重点展会之一。作为行业例会，已成为我国餐饮行业中最具规模和影响力的品牌活动。对加强行业交流，推动行业发展，弘扬中华饮食文化发挥了重要作用。一年一度的“中国厨师节”，已经被誉为中国“厨师峰会”和“餐饮行业的广交会”。



任务拓展

1. 通过书籍、网络了解当前厨师行业的发展状况。
2. 找一找与烹饪专业有关的著名网站有哪些？



任务收获

通过本任务的学习，你对厨师了解了么？



任务二 厨师职业道德标准

任务要求

熟悉优秀厨师的职业道德标准，形成正确的职业道德规范。

案例导入

自从小王进入烹饪专业学习后，经常听到亲戚朋友对他说：学厨师最重要的是多学会炒几个菜，这样今后才有机会多挣钱，至于其他就不重要了。

真的是这样吗？

假如一个厨师欺上瞒下、坑害他人、偷吃偷拿、损人利己、道德败坏，有谁愿意与他交朋友，做同事？又有谁愿意聘用他呢？要想做成事必先做好人。具备高尚的人格和良好的厨德是现代厨师最重要的素质之一，也是优秀厨师的基本职业标准之一。

厨师职业道德是指厨师在从事烹饪工作时所要遵循的行为规范和必须具备的品质。一家餐饮企业的兴衰，厨房工作人员是关键。厨师职业道德具体包含以下几方面的内容。

一、爱岗敬业，忠于职守

热爱烹饪事业，是厨师职业道德的灵魂。厨师的责任感，是决定工作质量优劣的首要因素。中国素有“烹饪王国”的美誉，每一位厨师都应为自己从事的工作感到自豪，将自己的身心融入烹饪事业当中，培养自己高尚的情操和优良品质，充分发挥自己的聪明才智，以主人翁的态度对待自己的工作。爱岗敬业，忠于职守，就是要求把自己职责范围内的事做好，合乎质量标准 and 规范要求，能够完成相应的任务。

二、讲究质量，注重信誉

讲究质量、注重信誉，是厨师职业道德的核心。厨师烹制的菜点，其质量的好坏，决定着企业的效益和信誉。不断提高菜肴质量是厨师的应尽职责。职业不仅是一个人的安身立命的基础，也是为国家、为集体、为他人谋利益、作贡献的基本途径，因此厨师精通本职业务，是做好本职工作的关键，也是烹饪从业人员职业道德的一项重要内容。

不论是企业还是个人，一旦你做出了对社会或对他人的欺骗行为，就会遭到别人的反感，从而失去很多发展机会。因此，道德调节人们利益关系的意义，就在于你确实为顾客着想和服务了，注重信誉才有自己的利益。

三、尊师爱徒，团结协作

中国烹饪文化源远流长，世代相传，在世界上享有崇高的美誉。这是历代烹饪厨师辛勤耕耘和创造性劳动的结果。一代一代的厨师，通过师徒传艺的形式，使很多烹饪方法、技艺得以继承和发展。随着时代的进步，传艺的手段有了多样性的变化，但不管形式如何变化师傅仍然发挥着至关重要的作用。因此，尊师爱徒，是厨师的传统职业道德，必须继承和发扬。

团队精神，是职业道德的重要内容。任何一个饭店都是一个集体，任何一个厨师都有其相处的同事。同事间相处的好坏会直接影响到企业或个人的发展。俗话说：“三人行，必有我师。”任何人都有其长处，特别是做厨师，厨房内部有不同的分工，一个人不可能所有的技术，也不可能将厨房所有的工作都交由一个人来完成，大家必须相互配合，才能完成各项任务 and 指标。每一个人只图自己省事，只顾自己方便，就很难通力合作，质量就无法保证。所以，一定要团结协作，互相学习，才能共同发展，共同进步。

四、善于学习，开拓创新

知识经济时代，学习是永恒的主题，知识是推动行业发展的动力之一。21世纪是一个新兴时代，人们都在追求创新，科技在创新，许多传统的行业也在追求创新，餐饮行业也不例外。作为烹饪从业人员，要不断地积累知识，更新知识，适应原料、工艺、技术不断更新发展的需要，适应企业竞争、人才竞争的需要。当前，中国经济全方位地向世界敞开，国外的企业涌入中国，从而使中国的餐饮业面临着国外知名餐饮的冲击和挑战。因此，中国的餐饮业不仅需要大量的职业经理主管，而且需要大量精业务、懂管理、善经营、会理财、爱岗敬业的厨师，共同开发、创新、振兴、弘扬中国的餐饮文化，不断开拓，扩展中国餐饮业的规模和档次，扩大品牌知名度。

五、遵纪守法，严于律己

任何社会组织都需要有规矩和有约束力的规章制度，规定所属人员必须共同遵守和执行，这就是纪律。能自觉遵守纪律，就能把事情办好。违反纪律就使工作不能正常运转，因此，必须遵纪守法。凡违法行为，都要依法受到法律规定的处罚。

遵纪守法，不弄虚作假，对自己严格要求，是烹饪工作能够正常进行的基本保证。每位厨师都要自觉遵守社会公德、法律法规及企业的规章制度。尤其是，厨师必须遵守行业的职业道德，严格执行《食品安全法》《环境保护法》《消费者权益保护法》《经济合同法》等相关法律法规。



实战演练

礼仪习惯的培养

通过师徒、同事、顾客角色扮演的活动，体验站在对方的立场来感受相互尊重的重要性。



任务拓展

通过书籍、报刊、网络等途径，查阅世界各地对厨师职业的要求。



任务收获

请你根据自己的学习体会描述厨师职业道德规范。
