



21世纪中等职业教材系列
ERSHIYI SHIJI ZHONGDENG ZHIYE JIAOCAI XILIE

中等职业教育系列教材编委会专家审定

【现代厨房管理】

主 编 吕懋国



XIANDAI
CHUFANG
GUANLI



NORTHEAST NORMAL UNIVERSITY PRESS

WWW.NEUP.COM

东北师范大学出版社

中等职业教育系列教材
中等职业教育系列教材编委会专家审定

【现代厨房管理】

主 编 吕懋国



XIANDAI
CHUFANG
GUANLI



东北师范大学出版社

长 春

图书在版编目 (CIP) 数据

现代厨房管理/吕懋国主编. —长春: 东北师范大学出版社, 2008. 12

ISBN 978-7-5602-5528-6

I. 现… II. 吕… III. 厨房—管理 IV. TS972.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2008) 第 199656 号

☐ 策划编辑: 刘 伟

☐ 责任编辑: 赵世鹏 ☐ 封面设计: 沈朝霞

☐ 责任校对: 苏振禄 ☐ 责任印制: 张允豪

东北师范大学出版社出版发行

长春市人民大街 5268 号 (邮政编码: 130024)

电话: 0431—85685389

传真: 0431—85685389

网址: <http://www.nenup.com>

电子函件: sdcbs@mail.jl.cn

东北师范大学出版社激光照排中心制版

北京市彩虹印刷有限责任公司

北京市顺义区南彩镇南彩村

2009 年 1 月第 1 版 2015 年 12 月第 3 次印刷

幅面尺寸: 185 mm×230 mm 印张: 10.00 字数: 200 千

定价: 29.80 元

如发现印装质量问题, 影响阅读, 可直接与承印厂联系调换

编写委员会

(排名不分先后)

主 任	唐 文				
编 委	周晓燕	薛成城	李德春	吕懋国	
	贺敬伟	罗人桓	吴 平	李 晓	
	周军亮	潘文艳	孟祥忍	刘旭明	

本书作者名单

(排名不分先后)

主 编	吕懋国				
副 主 编	刘旭明				
参 编	易宇文	吴利胜	童光森	荣 波	

随着我国改革开放的深入,国民经济持续稳定快速增长,人们的生活水平逐步稳定增加,我国的餐饮业也迅猛发展,特别是近几年来增长率极高。可以说,我国正迎来一个餐饮业的高速发展时期,其市场潜力巨大,前景广阔。仅以2007年我国餐饮企业情况而言,营业零售额累计达12352亿元,同比增长19.4%,其中快餐业和火锅业发展最快,与改革开放初期相比是1978年的225倍,年平均增长率高达20.53%。在这样一种市场背景下,市场对我国的餐饮教育提出了新的要求。以市场为导向,培养出市场需要的餐饮人才是餐饮教育在目前的市场背景下新的挑战。

为了适应新形势下的餐饮教学,我们编写了《现代厨房管理》这本书。本书编写中力求从现代厨房管理的角度阐明在新形势下厨房的概念,厨房人员管理,厨房的设计与布局,厨房设备物资管理,食品原料采购管理,厨房卫生与安全管理,厨房的生产流程管理,厨房产品质量控制。厨房的组织管理,厨房成本控制等内容。其目的是希望学生通过学习本课程能够对厨房管理有一个较为全面的认识,为将来走上厨房管理之路打下基础。本书在编写过程中重点突出行业特点,以培养学生适应市场能力为中心。

本课程为中等职业教育烹饪类的专业必修课,一般应将其安排在高年级进行。由于本书有极强的实践性,因此也可以作为企业在职培训的教学用书或者厨房管理人员自学教材。

本书由吕懋国教授主编,并负责全书的总纂,定稿,刘旭明任副主编。参加本书编写的有童光森、易宇文、吴利胜、荣波。

厨政管理是一门应用性极强的学科,由于编者水平有限,疏漏之处在所难免,敬请读者不吝指正。

编者

2008年11月

目 录

CONTENTS

绪论篇

厨房组织人员管理篇

模块一 厨房组织管理

- 项目一 厨房组织机构的设置 / 10
- 项目二 厨房组织机构的人员设置 / 15
- 项目三 编制厨房部门岗位职责与规章制度 / 16

模块二 厨房人员管理

- 项目四 厨房人员管理概述 / 20
- 项目五 厨房人员素质要求 / 22
- 项目六 厨房人员的招聘与培训 / 24
- 项目七 厨房人员的激励 / 26

厨房设计与布局及设备管理篇

模块三 厨房的设计与布局

- 项目八 影响厨房设计与布局的因素 / 31
- 项目九 厨房的布局 / 33
- 项目十 厨房环境条件设计 / 38

模块四 厨房设备物资管理

- 项目十一 中餐厨房主要设备及管理 / 43
- 项目十二 西餐厨房主要设备及管理 / 49
- 项目十三 厨房其他主要配套设备管理 / 53
- 项目十四 厨房设备的管理措施 / 58

厨房卫生与安全管理篇

模块五 厨房卫生与安全管理

- 项目十五 厨房卫生管理 / 63
- 项目十六 厨房安全管理 / 68

项目十七 卫生管理措施 / 73

厨房生产与产品管理篇

模块六 厨房生产流程管理

项目十八 加工阶段管理 / 76

项目十九 配份阶段管理 / 81

项目二十 烹饪阶段管理 / 82

项目二十一 面点、冷菜生产管理 / 85

模块七 厨房产品质量管理

项目二十二 影响厨房产品质量的因素及控制方法 / 89

项目二十三 厨房产品自身质量因素及感官评定 / 94

原料及成本管理篇

模块八 食品原料管理

项目二十三 采购管理 / 94

项目二十四 原料进货验收管理 / 101

项目二十五 原料储藏与领发控制 / 104

模块九 厨房生产成本核算和控制

项目二十六 餐饮成本核算概述 / 113

项目二十七 生产费用成本的核算 / 118

项目二十八 菜点(餐饮产品)成本的核算 / 127

项目二十九 人力成本和其他成本的核算内容概述 / 133

项目三十 餐饮产品价格核算 / 137

项目三十一 厨房生产成本的控制与企业经济效益的提高 / 143

参考文献 / 152

绪论篇





绪 论 篇

【学习内容】

通过本章学习，学生能掌握厨房和厨房管理的概念以及现代厨房的生产要素，了解现代厨房的分类生产特点及工作任务，总体上对厨房管理知识有一个较为全面的认识和了解。

【案例导入】

在餐饮业打拼多年的某一人士，谈起经营时说道：“刚开店时厨师提出辞职的情况屡屡发生，导致产品质量不稳定，每次都给经营带来了一些困难。现在这一切情况改变了，企业得到发展了。经验就是一条：活到老，学到老。”

【学习重点】

1. 了解现代厨房的生产应该具备的重要条件要素。
2. 了解厨房生产特点与其他生产特点的区别。
3. 了解现代厨房的分类方法。
4. 掌握厨房管理的任务内容。

【基本理论知识】

一、厨房概述

随着我国对外开放的深入，人们的生活水平大幅提高，家庭就餐与餐厅就餐的比例发生了极大的变化。这个常常隐匿于饭店、餐厅某一角落，最容易被人遗忘而又生产出美味佳肴的地方，开始引起了大家的关注。它就是我们所说的“厨房”。

（一）厨 房

1. 传统厨房的概念

传统厨房，就是将食物原料加工制作成菜点等的场所。它设施设备简陋，工作台面、



炉灶多用石头、水泥、砖砌成；所选燃料污染严重，以煤、柴油、木柴为主；工作环境和卫生条件较差，宰杀、初加工、精加工、生与熟都混杂一起。

2. 现代厨房的概念

现代厨房是指在一套完整管理系统控制下，合理地利用各种资源，严格而有序地按工艺流程将烹饪原料加工成可供餐饮食用的产品的生产部门以及所属场所的总和。

简而言之，以生产经营为目的，能向宾客提供餐饮食用产品的生产场地及管理部门称为厨房。

现代厨房有一套完整的生产管理系统，由厨房设计师专门建造。环境与卫生条件好，燃料选用电、天然气较多，有许多现代化厨房设备，如微波炉、电磁炉、计算机程控蒸柜、自动点火炉、冷藏柜、保鲜柜、保温工作台，设备采用不锈钢制造；它是大小餐饮企业及综合型宾馆唯一通过输入原料，经过工作人员的技术处理、艺术加工，向餐厅提供色、香、味、型等达到一定要求的产品的生产部门。

3. 厨房的生产要素

(1) 人员：管理人员（行政总厨、厨房总监）、专业技术人员（厨师、厨工）、相关工作人员（根据具体单位情况可配备保管员、清洁工、采购员以及相关工人等）。

(2) 设施设备：炉灶、烤箱、蒸箱、冰箱、计算机、抽排烟系统以及各种较大型的工具和用具等。

(3) 生产场地：保管室、冷藏间、初加工间、烤房、饼房、冷菜间等从事菜肴、点心等食物产品生产的场地。

(4) 原材料：既安全又合法可食用的动物性、植物性、矿物质、人工合成物等物质。如牛、猪、鸡、鸭、精盐等等。

(5) 能源：电、燃气、煤、炭、水等。

(6) 合法的手续：《卫生许可证》、《营业许可证》以及税务方面的手续等。

(7) 法规和管理制度：《食品卫生法》、《劳动合同法》、《员工手册》等。

(8) 计算机软件：用于餐饮管理、厨房管理的各类软件以及办公软件。

4. 厨房生产特点

厨房员工运用技术和艺术，对各类烹饪原料按照一定规格标准和操作程序进行的有计划、有秩序、有目的的劳动称为厨房生产。由于受销售的对象与生产方式等多种因素制约，厨房生产具有以下特点：

(1) 生产量的不确定性。厨房生产计划常常赶不上变化，要受厨房生产的变动因素制约，如客源流量多少、气候变化情况、原料供求情况、节假日时间长短、旅游市场淡旺、



消费导向和出菜节奏等众多因素都能影响厨房的生产量。

(2) 生产制作的手工性。由于种种因素的制约,厨房生产方式中手工操作占主导地位。厨房生产劳动凭借手工制作,而手工制作受到人为因素的影响会导致出现成品差异;同时手工制作大大增强了劳动强度,使产量也受到限制,规模难以扩大。

(3) 产品具有特殊性。厨房产品也具有商品的属性,是供顾客享用的食品性商品,大多批量小、规格各异;产品质量具有多元性;产品销售具有即时性,常常受到饭店名望、销售的服务态度、就餐环境和就餐人员、价格与装修档次、周边卫生环境、营养配备与食品安全信誉影响。

(4) 生产成本的多变性。餐饮厨房使用的烹饪原料是构成其生产成本的主体。虽然所用原料从采购、验收、储藏、领取、加工一直到出品都能保证厨房生产的正常进行,但是厨房管理力度、人员的素质、厨房整体的技术力量、设施设备的科技含量高低等等都可能直接影响厨房的生产成本。

(二) 厨房类型及功能

厨房可以根据其自身的规模大小、餐饮风味类别、生产功能等分类,现今通常采用以下几种形式分类:

1. 按餐饮风味类别划分

(1) 中餐厨房。中餐厨房专指烹制中式菜点的厨房,如川、鲁、粤、淮等中国各地方名菜点。素菜厨房、清真菜厨房、宫廷菜厨房等等也属其中。

(2) 西餐厨房。西餐厨房专指烹制法、意、英、俄、美等国家菜点的厨房。

(3) 其他餐别菜点厨房。这类厨房一般指烹制亚洲各国餐别菜点的厨房,如泰国、印度、阿拉伯地区国家。

2. 按厨房规模划分

(1) 大型厨房。大型厨房泛指生产规模与生产空间大,设施设备及工具用具装备齐全,由多种不同功能的厨房和区域组合而成,能同时提供 1500 餐位以上各种不同类型宾客同时就餐的厨房。

(2) 中型厨房。中型厨房泛指生产空间小于大型厨房,生产规模中等,设施设备及工具用具装备齐全,由数种不同功能的厨房和区域组合而成,能同时提供大约 500 餐位以内一定类型宾客同时就餐的厨房。

(3) 小型厨房。小型厨房具有一般的生产能力,能提供一种餐别菜点的大约容纳 200 位宾客就餐的厨房。

(4) 微型厨房。这里不是指极小的店,而是在 2003 年以后出现的一种供餐方式。其厨房面积只有一般家庭厨房大小,最多提供 50 人,甚至只提供 10 个人的就餐位,以 10



人/桌为消费单位，各家菜点独具特色。而且，就餐须提前预约，否则，不予以服务。一般称为某某私家或私房菜厨房。

3. 按厨房生产功能划分

- (1) 加工厨房。加工厨房负责对各类鲜活烹饪原料进行初步加工，对干货原料进行涨发，并对原料进行刀工处理和适当保藏的场所。
- (2) 宴会厨房。宴会厨房指专为宴会厅服务、主要生产烹制宴会菜点的场所。
- (3) 零点厨房。零点厨房指专门用于生产烹制临时、零散客人点用菜点的场所，即该厨房对应的餐厅为零点餐厅。
- (4) 冷菜厨房。冷菜厨房又称冷菜间，是加工制作冷菜的场所。
- (5) 面点厨房。面点厨房是专门加工制作面食、点心食品的场所，中餐又称其为点心间，西餐多叫饼房。
- (6) 咖啡厅厨房。咖啡厅厨房指负责生产制作咖啡厅供应菜肴的场所。
- (7) 烧烤厨房。烧烤厨房指专门用于加工制作烧烤类菜肴的场所。
- (8) 快餐厨房。快餐厨房指加工制作快餐食品的场所。
- (9) 配送中心厨房。配送中心厨房向所属公司各餐厅厨房提供成品或半成品菜点以及原料的加工场所。
- (10) 员工厨房。员工厨房就是员工食堂，供员工进餐所用。

问一问：

1. 传统厨房与现代厨房有何区别？
2. 厨房是怎样划分类型的？

二、厨房管理概述

当今的餐饮市场，竞争异常激烈，厨房便成为餐饮的竞争核心，导引着厨房的管理层成为餐饮管理的重要组成部分。厨房的管理水平和出品质量直接影响餐饮的特色、经营及效益，从某种意义上说它直接决定着企业的声誉和效益。由此可见厨房管理的意义。

(一) 厨房管理

1. 厨房管理概念

厨房管理是指在管理理论的指导下，利用厨房各种资源，达到最高的工作效率，在满足消费者需求的同时为企业创造良好的口碑和效益。



2. 现代厨房管理概念

现代厨房管理是指经营管理者依照一定的规律、程序、方法,采用现代先进管理理论和科学技术手段,充分利用厨房人力资源和其他各类资源,达到最高的工作效率,在满足消费者需求的同时为企业创造良好的口碑和最佳的经济效益,从而实现企业经营的最终目标。

(二) 厨房管理的任务内容

1. 激发员工的积极性

生产目标和任务确定后,人就是决定因素,因此,厨房员工的管理就成了厨房管理工作中的首要任务。在厨房生产管理中,首先应对厨房员工的工作进行合理的组织安排,积极培训提高其素质,并运用情感管理和各种激励机制鼓励或感化充分调动工作热情和积极性,使其情绪高涨,信心倍增,使其尽职尽责、爱岗敬业、精益求精的精神发扬光大,使人力资源的作用得到最大的发挥。

2. 完成企业规定的各项任务指标

厨房是企业的一个有机组成部分,同样要承担企业下达和规定的有关任务和指标,以保证饭店整体目标的实现,如营业收入指标,毛利及净利指标,成本控制指标,卫生指标,菜点质量指标,食品创新、促销活动指标,人员培训及发展指标。

3. 建立高效的运转管理系统

建立高效的运转管理系统就是全面地为整个厨房设置建立一个精练的、行之有效的、科学的生产运转管理系统。它主要包括人员的配备、组织管理层次的设置、信息的传递、质量的监控等方面。

4. 制定工作规范程序和产品标准

为使厨房的工作能有条不紊地进行,厨房管理者就必须统一制定厨房的业务处理程序、加工制作规范标准以及产品规格指标数据,以保证厨房管理和督导执行的过程中,各项业务生产有章可循,才能提高工作效率和保证出品质量。制定中应该做到:管理者与员工共同认可并切实可行,便于衡量,有利于检查。

5. 科学合理设计厨房布局

厨房的设计规划和布局不单是建筑设计部门的事,也是厨房管理人员份内的任务之一。厨房科学合理的布局,将使厨房生产、人员、人力、物力以及管理各个方面都获得巨大利益,也能使厨房产品质量得到保障。否则,就会增大投资,造成浪费,还会给厨房的卫生、安全留下事故隐患,并给产品的质量和生产速度带来诸多不便。因此,创造良好的工作环境,厨房管理者积极参与厨房的设计与设备布局属于本职工作范畴。



6. 制定系统的管理制度

制度是维持秩序和纪律的依据，纪律是执行目标任务的基本保证，自然也是厨房管理的任务之一。它包括许多方面的内容，如厨房出菜制度、厨房员工休假制度、值班交接班制度、卫生检查制度、设施设备使用维护制度、技术业务考核制度、厨房会议制度、厨房日常工作检查制度、原材料领用制度。

7. 监督厨房有序运转

制定各项规章制度是管理工作的基本内容，关键是贯彻、落实、执行应该到位。因此，督导厨房生产全过程的工作，不仅落在厨师长的肩上，而且落在其他管理人员的肩上。这不仅是厨房管理的根本性任务，还是衡量厨房所有岗位和各个生产流程环节的通力协作程度，进行全面质量管理的条件要求。

8. 不断改进管理工具和手段

不断创新，改变和引进管理工具和手段是赖以生存、适应市场发展的需要。先进的设施设备可以减轻劳动强度，先进的管理软件能使信息加快，先进的管理手段能使各项任务和指标得到落实，因此，厨房管理者要不断改进管理工具和手段。

问一问：

1. 怎样理解现代厨房管理？
2. 厨房管理任务内容中首要任务是哪一方面？为什么？



小结:

本部分从厨房管理的基本概念着手,重点对传统厨房和现代厨房,厨房管理和现代厨房管理的基本认识进行讲解,有利于后面的学习。

【知识拓展】

“五常管理法”是一种新的质量管理方法,它的实现形式是以“常清理、常整顿、常清洁、常维持、常自律”的管理方法来把员工的服务质量意识导入日常工作的好习惯中,为消费者打造一个清洁、卫生、有序、安全、高效、可信的“透明厨房”。

纪律具有二重性,即自觉性和强制性。自觉性是对多数人而言,因多数人都能长时间自觉地遵守和执行;强制性是针对少数人而言,少数人会在某一时间内难以自觉地遵守和执行所制定的条例以致影响整体,因此,必须对他们强制执行。

【复习思考题】

1. 现代厨房总和包括哪三个方面?
2. 现代厨房生产要素硬件方面有哪些要素? 软件方面有哪些要素?
3. 厨房管理任务内容除去书上概括的八个部分外,还有哪些内容?

厨房组织人员管理篇





模块一 厨房组织管理

【学习内容】

项目一 厨房组织机构的设置

项目二 厨房组织机构的人员设置

项目三 编制厨房部门岗位职责与规章制度

通过学习,学生能够掌握厨房组织机构的概念、设置原则和人员配备方法,了解厨房部门岗位职责与规章制度,进而对厨房组织管理有一个较为全面的认识 and 了解。

【案例导入】

有的厨房人满为患,工作效率却不高;有的厨房人不多,但工作安排得井井有条。有的厨房分不出管理者和一般工作者;有的厨房分工合理,岗位职责明确。有的厨房制定了详细的规章制度,按章办事;有的厨房却按照管理者的喜好,看人办事。凡此种种,都需要我们去分析、判断其合理性与不合理性,进而作出正确的选择。

【学习重点】

1. 明确厨房组织机构设置的原则。
2. 了解厨房基层管理者的选配。
3. 了解厨房的人员配备方法。
4. 熟悉厨房部门岗位职责与规章制度。

【基本项目】

项目一 厨房组织机构的设置

设计厨房组织机构的最终目的是为了更有效地组织生产,使厨房各部门运转正常,各项工作都能落实到人。各个岗位的员工要明确自己在组织中的位置、工作范围、工作职责和权限,知道向谁负责,接受谁的督导,同谁在工作上有必然的联系,明确自身要承担的责任。