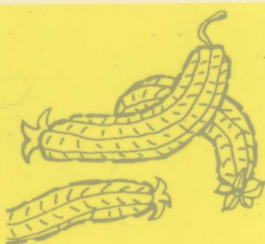




旅游中等职业技术学校统编教材

厨房管理

国家旅游局人事劳动教育司 编



中国旅游出版社

旅游中等职业技术学校统编教材

厨 房 管 理

国家旅游局人事劳动教育司 编

中国旅游出版社

责任编辑：唐志辉 帅小健

封面设计：孔 臣

绘 图：张 峰

图书在版编目(CIP)数据

厨房管理/国家旅游局人教司编. --北京：中国旅游出版社，1996. 6.
ISBN 7 - 5032 - 1193 - 8

I. 厨… II. 国… III. 厨房 - 管理 IV. TS 972. 26

中国版本图书馆(CIP)数据核字(96)第 05683 号

书 名：厨房管理

编 著 者：国家旅游局人教司

出版发行：中国旅游出版社

(北京建国门内大街甲九号 邮编：100005)

印 刷：河北三河市文化局灵山红旗印刷厂

版 次：1996 年 6 月第 1 版

2002 年 2 月第 6 次印刷

开 本：850 毫米 × 1168 毫米 1 / 32

印 张：7.375

印 数：18001 - 23000 册

字 数：200 千

定 价：11.50 元

版权所有 翻印必究

前 言

为了满足中等旅游教育的需要,提高教学质量,根据我司制定的旅游中等专业学校中餐烹饪专业教学计划和教学大纲,我们组织编写了该专业主要课程的教材。本套教材既可供旅游中等专业学校中餐烹饪专业使用,其它学校的相应专业也可参用,也可作为旅游涉外饭店员工培训教材及职工自学读物。

《厨房管理》一书由南京旅游学校马超英编写,上海旅游高等专科学校侯根全同志与南京中心大酒店的施继章同志对本书进行了审阅。

本套教材在编写过程中,曾多次听取有关专家、教师的意见,并得到一些单位的支持和帮助,在此一并致谢。

限于时间和水平,本套教材在组织编写中可能还存在一些缺陷,敬希读者指正。

国家旅游局人事劳动教育司

一九九六年五月

序 言

随着中国餐饮业的迅猛发展,行业间的竞争,特别是在餐饮产品方面的竞争是非常激烈的,而餐饮产品又在一定程度上取决于厨房的管理。因此,加强对厨房管理理论和方法的研究,培养具有一定技术的管理人才,努力提高厨房管理水平,是当前乃至今后的一项重要任务。

饭店厨房管理是从微观角度研究总结饭店厨房的管理理论、方法、技术和经验的,具有较强的务实性。全书共分八章,书中概述了厨房管理的概念、职能、任务;厨房的种类、功能等。介绍了厨房设计和布局的基本知识,着重阐述了厨房的组织管理、人员管理、原材料管理、生产管理、设备管理以及厨房的卫生与安全管理等内容。本书借鉴了国内外饭店管理的基本理论知识和先进管理经验,还采纳了一些具有丰富厨房管理经验的专家们的建议,使本书具有一定的适用性和超前性。本书既可作为中等旅游职业学校的教学用书,也可作为厨房管理者和广大从事厨房工作人员的培训进修教材。

厨房管理这门学科,尚属刚刚起步。它的内容有待在今后实践中经过不断探索和总结,逐步加以充实和完善。

本书在编写过程中,参阅了国内外饭店餐饮管理方面的著作、教材及有关资料,同时也得到了有关专家、领导和有关同志的支持和帮助,在此表示感谢。由于编者水平有限,缺点错误在所难免,敬希批评指正,以便今后修改和提高。

作 者

目 录

第一章 概 论	1
第一节 厨房概论	1
一、厨房的种类与功能	1
二、厨房在饭店经营中的地位	3
三、厨房生产的特点	4
四、厨房与各部门的关系	6
第二节 厨房管理的基本知识	8
一、厨房管理的概念	8
二、厨房管理的作用	9
三、厨房管理的基本职能	10
四、厨房管理的主要任务	13
第三节 厨房管理的运转流程	14
一、确定厨房的生产目标	14
二、调查分析客情,进行各项预测	14
三、进行菜单的筹划	15
四、制定各项生产标准	15
五、用料订货,组织采购	16
六、验收保藏	16
七、领料和发放	16
八、合理加工烹调	16
九、成品的销售	17
十、阶段性经营分析	17

第二章 厨房的设计与布局	19
第一节 厨房设计与布局的要求	19
一、必须保证厨房生产流程的畅通	19
二、以主厨房为中心进行设计与布局	20
三、厨房要尽可能靠近餐厅	20
四、厨房各作业点应安排紧凑	20
五、设施、设备的布局要合理	20
六、要注重工作环境的设计与布局	21
七、要符合卫生和安全的要求	21
第二节 厨房的设计	22
一、厨房位置的确定	22
二、厨房面积的确定	23
三、厨房内部环境的设计	27
第三节 厨房的布局	30
一、布局应考虑的因素	30
二、实施布局的要求	30
三、厨房的具体布局	32
第四节 厨房其它方面的布局	41
一、照明要求	41
二、温度控制	41
三、噪声控制	42
四、设备的摆放距离	43
第三章 厨房的组织	44
第一节 厨房组织结构的设置	44
一、设置厨房组织结构的原则	45
二、各种厨房的组织结构	46
三、厨房各组织的职能	53

第二节 厨房组织结构中的人员配备	55
一、厨房组织结构中人员配备的方法	56
二、厨房基层管理者的确定	57
三、厨房组织结构中的人数配备	58
第三节 厨房各岗位的职责与任务	61
一、行政总厨师长的工作职责及工作任务	62
二、中餐厨师长的工作职责及工作任务	63
三、分厨房厨师长的职责及工作任务	65
四、领班、厨师的职责及工作任务	67
第四章 厨房的人员管理	81
第一节 厨房人员管理概述	81
一、人员管理的意义	81
二、人员管理的方法	81
三、人员管理的要求	82
第二节 厨房人员的素质要求	82
一、总厨师长的素质要求	82
二、部门厨师长的素质要求	84
三、厨房领班的素质要求	85
四、各岗位厨师的素质要求	86
第三节 厨房人员的培训	90
一、培训的意义	90
二、培训的种类	91
三、培训的内容	92
四、培训的方法	94
五、培训程序	95
第四节 调动厨房人员的积极性	98
一、激励的概念	98
二、激励方式	99

三、调动“后进”员工的工作积极性	103
四、纪律处分	104
第五节 制定各项管理制度	107
一、制定厨房管理制度的意义	107
二、制定制度的要求	107
三、厨房管理制度的内容	108
第五章 食品原料的管理	111
第一节 食品原料的采购管理	111
一、食品原料的采购形式和方法	112
二、食品原料的采购程序	115
三、采购各项指标的控制	120
四、采购人员的要求	129
第二节 原料进货验收管理	130
一、原料进货验收的要求	130
二、验收程序	132
三、验收的方法	135
四、验收控制	135
第三节 原料的贮藏与领发控制	137
一、贮藏的职责与要求	137
二、领发控制的职责与要求	143
第六章 厨房的生产管理	148
第一节 厨房生产的成本控制	148
一、菜单的定价控制	148
二、食品原料的成本控制	152
三、厨房生产过程中的成本控制	153
第二节 厨房生产的质量控制	170
一、质量控制的概念	170

二、质量控制的基本要求	172
三、质量控制的过程	174
四、质量控制的基本方法	176
第三节 厨房生产的效率管理	178
一、厨房生产效率的概念	178
二、影响厨房生产效率的因素	178
三、提高厨房生产效率的方法	180
第七章 厨房的设备管理	187
第一节 厨房设备的选购	187
一、厨房设备的选购原则	187
二、厨房设备的选购	189
三、选购厨房设备应注意的事项	189
第二节 厨房主要设备与工具	190
一、厨房的主要设备	190
二、厨房的主要用具	191
第三节 厨房设备的使用与保养	192
一、加工设备	193
二、加热设备	196
三、冷藏设备	199
四、通风排气设备	201
第四节 厨房设备管理的措施	203
一、建立健全岗位责任制	204
二、严格遵守操作规程	204
三、采取可靠的安全措施	205
四、明确设备使用的注意事项	205
第八章 厨房的卫生与安全管理	207
第一节 厨房的卫生管理	207

一、厨房环境的卫生控制	207
二、厨房各作业区的卫生控制	208
三、厨房工作人员的卫生控制	211
四、其它环节的卫生控制	211
五、卫生管理的职责	211
第二节 厨房的安全管理	213
一、安全管理的目的	213
二、厨房安全管理的主要任务	213
三、常见事故的预防	216
四、厨房灭火常识介绍	221

第一章 概 论

厨房生产与管理涉及多门学科,如经济学、管理学、心理学、烹饪原料学、食品生物化学、微生物学、营养学、卫生学、工程建筑学、法律等。要真正理解和掌握厨房生产与管理的有关知识,首先应对厨房、厨房管理的概念,以及厨房管理的实施过程等内容有初步的了解。

第一节 厨房概论

厨房,泛指制作饭菜的地方。本书所阐述的厨房,是特指从事招待宾客、进行菜点制作的生产场所。一般来说,它必须具备以下几个要素:

1. 生产人员;
2. 必需的设施、设备,以及所需的空间和场地;
3. 烹饪原材料;
4. 能源等。

一、厨房的种类与功能

厨房可根据规模、餐别和功能等进行分类,通常有以下几种分类方法。

1. 按厨房的规模来分:

(1)大型厨房

大型厨房通常是指生产规模较大,能提供众多宾客同时用餐的生产厨房。其生产设备齐全,场地面积较大,生产功能齐全,能适合各式菜点的制作。

(2)中型厨房

中型厨房通常是指提供较多宾客同时用餐的生产厨房。其场地面积、生产人员略少于大型厨房。

(3)小型厨房

小型厨房通常是指提供较少宾客同时用餐的生产厨房。小型厨房往往只提供一种餐别的菜点制作。

(4)超小型厨房(又称微型厨房)

微型厨房通常是指只提供简单食品制作,且场地小、生产人员也少的生产厨房。

2. 按餐别来分:

(1)中餐厨房

专指烹制中国式菜点的厨房。

(2)西餐厨房

专指烹制俄、美、法、英式菜点的厨房。

(3)日餐厨房(又称日本料理厨房)

专指烹制日本式菜点的厨房。

(4)其它餐别的厨房

如制作泰国餐、阿拉伯餐等等的厨房。

3. 按厨房的功能来分:

(1)加工厨房

主要负责各种烹饪原料的初步加工、干货涨发、刀工处理等方面的工作。

(2)宴会团队厨房

主要负责各种宴会、团队以及会议用餐的菜点制作。

(3)点菜厨房(又称零点厨房)

主要负责零散客人的用餐,有时也负责部分宴会菜肴的制作。

(4)冷菜厨房

主要负责各式冷菜、冷盘的制作。

(5)面点厨房

主要负责各式点心、主食、甜食等的制作。

(6)快餐厨房

主要负责各式快餐食品的制作。比如,外卖盒饭、快餐份饭、快餐小吃等。

(7)咖啡厅厨房

主要负责向饭店内咖啡厅、酒吧、茶座等场所提供一些制作简单的食品。

(8)烧烤厨房

专门负责提供烧烤食品的厨房。

(9)房内用膳厨房

专门负责宾客在房内用膳的食品制作。由于房内用膳没有时间限制,因此,该厨房需要 24 小时等候服务。

(10)西餐大菜厨房

专门提供各种西式大菜、冷食、汤菜等食品制作的厨房。

(11)扒房

主要是提供一些高档西菜的制作。大多数的菜肴往往是客前烹制,比如,串烧、铁扒等。

(12)其它厨房

①清真厨房,是专门提供伊斯兰教客人用餐的厨房。

②少数民族菜肴烹制的厨房。

③风味厨房,特指经营某一特色菜肴的厨房。比如,海鲜、野味或其它地区的特色菜肴。

④素菜厨房,是专门提供全素菜肴制作的厨房。

二、厨房在饭店经营中的地位

1. 厨房是宾馆、饭店的一个重要组成部分

厨房是宾馆、饭店不可分割的一部分,饭店的发展有赖于厨房的建设与管理。这是因为,厨房生产的餐饮产品可反映出一家饭店的档次和经营管理的水平,同时,也关系到饭店经营的成败。

2. 厨房是宾馆、饭店创收的重要来源

餐饮是饭店经营收入的主要部分。就一般饭店来说,餐饮收入约占饭店总收入的 30—35%,餐饮经营好的饭店,餐饮收入可占饭店总收入的 40—50%。在饭店经营中,虽然厨房生产成本较高,但盈利约可占全饭店利润总额的20%左右。由此可见,厨房在饭店经营中占有非常重要的地位。

3. 厨房生产的变化可以淡化旅游的季节性差异

我国大多数旅游宾馆、饭店经营中的季节性比较明显。在春秋旅游旺季,旅游客人较多,厨房生产满负荷运转。而在冬夏季,游客较少,厨房生产的设施和人员闲置较多。厨房可利用这一旅游淡季,适时变化生产的品种,如举办一些食品节、风味小吃、火锅自助餐等以招揽宾客。同时,也可制作一些食品外卖、扩大营业收入,为饭店多创利润,以此来淡化旅游的季节性差异。

4. 优质的餐饮产品能扩大饭店的声誉

在当今饭店餐饮业激烈竞争的形势下,有些饭店片面追求外表装璜,忽视对内部人员素质、技术设施等方面管理,因而在激烈的竞争中很难获胜。而有些地处偏僻,交通不便的宾馆、饭店凭借技术过硬的厨师、精打细算的管理、热情周到的服务和清洁优雅的进餐环境,从而使得企业名声大振、顾客盈门。他们的美味佳肴甚至名扬海内外,不少旅游团队慕名前来一饱口福,使其年创收率大大超过同行业同等水平。事实证明,有了良好的社会效益,才能有更多的经济效益。因此,要提高饭店的声誉,必须加强餐饮产品的管理。

三、厨房生产的特点

厨房是饭店唯一生产实物产品的部门,而这一实物产品有别于其它的产品,它具有一定的特殊性,因而在产品生产过程中就有了以下特点:

1. 产品个别定购生产

一个完善的厨房通常每天需要提供数百种菜点,而这些菜点在内容上、形式上、数量上、制作方法上都不相同。客人来餐厅就餐,对菜点的需求往往表现为个别订制,菜点内容变化较大,而这正是厨房生产的一大特殊性。

2. 产品生产过程时间短

客人从进餐厅到离开餐厅,快者半小时,慢者约1至2小时,而在这短暂的时间内,生产、销售、消费三者同时进行。这不仅要求厨房的各项准备工作要充分,还要求厨房的每一位厨师在生产过程中具有熟练的烹调技艺,充足的烹饪原料。只有这样,才能满足客人的需求。

3. 产品的生产量难以预计

厨房生产的产品是先有消费者后进行生产,而其它的产品是先生产后才会有消费者,这也是其一大特殊性。由于消费者经常会受到天气、季节、交通、节假日等因素的影响而发生变化,这就使厨房的生产量难以预计,从而给厨房的备料、人员安排和管理上带来一定的困难。这就需要厨房的管理者根据以往的销售资料、以往的生产经验来作出较为准确的估计。

4. 产品的数量受时间和场所的限制

餐饮产品的销售,有一定的时间性,这是人们长期生活所形成的饮食习惯。由于有早餐、中餐、晚餐,这方面的时间限制,也就限制了饮食产品的销售数量。与此同时,销售量也会受生产场所的限制。如果厨房狭小,应有的设备不足,厨房人员相对也不够,在开餐高峰时,菜点的生产量也必定会受到影响。

5. 烹饪原料和菜点成品易腐败变质和损耗

烹饪原料大多是鲜活原料,内含各种营养素,如在运输、加工过程中保管不善,极易腐败变质。而菜点的成品如不及时销售,一是容易被细菌、灰尘污染,二是容易被内部职工消耗掉。这样,就会导致成本提高、利润下降的可能。

6. 菜点质量的不稳定性

厨房生产的产品,其不稳定性主要表现在以下几个方面:

(1)菜点必须因人因事、因地点、因季节等因素变化而变化。

(2)菜点生产具有一定的协作性,因为一道菜或一道点心,并不是一个人所能完成的,它需要由数人来完成。如果上一道工序不合格,就会影响到下一道工序,以至于影响产品的质量。

(3)由于产品生产是手工操作,每一位厨师的手艺有差异。即使是同一位厨师在生产制作中往往会因体力、情绪、环境等因素,而造成产品质量的差异。

(4)同样的烹饪原料,由于产地的不同,季节的不同,在烹饪生产中也会发生不同的变化。

四、厨房与各部门的关系

厨房、餐厅、管事部、客房部、采购部、前厅部、公关销售部、工程部、商场部、后勤部、娱乐部等部门,它们是一家星级饭店不可缺少的组成部分,也是一个不可分割的整体。在这个整体中,部门与部门之间,管理者与管理者之间都存在着各种各样的依存关系。这就是说某一个部门或某个人在具体工作上相对独立的,但是,他们都必须依存于饭店这个整体。如果没有饭店及其部门或个人的配合,任何部门或个人都不可能继续存在下去。具体而言,厨房与餐厅、采购部、工程部等部门之间的相互依存关系尤为密切和重要。

1. 厨房与餐厅的关系

厨房生产出来的产品需要通过餐厅销售和服务,才能算作一件完整的产品。厨房制作的尽善尽美的菜点,如果离开了优雅的餐厅、离开了优质的服务,也只能像大排档的菜肴一样,降低了自身的价值。厨房离不开餐厅,餐厅也离不开厨房,它们是前台和后台相互依存的关系。

前台要满足客人的饮食需求,给予热情的服务,后台必须保证前台的服务工作能够顺利进行。厨房要提供优质的菜点,需要前