

厨师长 手册

● 主编 袁新宇 杜 莉

CHUSHIZHANG
SHOUCHE



四川出版集团 · 四川科学技术出版社

厨师长手册

主编 袁新宇 杜莉

四川出版集团·四川科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

厨师长手册/袁新宇,杜莉主编. - 成都:四川科学技术出版社, 2009.7

ISBN 978 - 7 - 5364 - 6866 - 5

I. 厨... II. ①袁...②杜... III. ①厨房 - 管理 - 手册 ②厨房 - 商业经营 - 手册 IV. TS972.3 - 62

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2009)第 111414 号

厨师长手册

主 编 袁新宇 杜 莉
责任编辑 宋小蓉
封面设计 韩建勇
版面设计 康永光
责任校对 苏晓宁 缪栋凯
责任出版 周红君
出版发行 四川出版集团·四川科学技术出版社
成都市三洞桥路 12 号 邮政编码 610031
成品尺寸 203mm × 140mm
印 张 18 字数 451 千
印 刷 郫县犀浦印刷厂
版 次 2009 年 8 月成都第一版
印 次 2009 年 8 月成都第一次印刷
定 价 29.80 元

ISBN 978 - 7 - 5364 - 6866 - 5

■ 版权所有·翻印必究 ■

■ 本书如有缺页、破损、装订错误,请寄回印刷厂调换。

■ 如需购本书,请与本社邮购组联系。

地址/成都市三洞桥路 12 号 电话/(028)87734035
邮政编码/610031

编者的话

现代饭店、餐饮企业面临着市场激烈竞争。要在竞争中求生存和求快速发展,厨房管理就显得尤为重要了。厨房管理需要既有知识、懂技术,又善于管理的优秀厨房管理人员。在2008年中国劳动和社会保障部公布的新职业之中,已经将厨房管理人员纳入了国家认定的职业资格——厨政管理师。本书就是根据厨政管理师的国家职业标准要求,结合厨房管理的具体实践,设计和编写了相关内容,力求以中餐厨师长为中心人物,全面详细地解构其需要应知应会的知识、烹饪技能和管理能力以及厨师长工作的主要内容、基本程序等。该书作为国内第一本中餐厨师长业务技能手册性工具书,不仅可供现任或即将担任厨师长职务的人士使用,也可供有一定专业基础、立志通过努力成为厨师长的人士以及相关专业的师生及其他爱好者学习、使用。

本书的编写原则是内容全面、实用,简洁、明了,风格求实、创新,基本涵盖厨师长应当了解、掌握和运用的知识、能力和操作方法,严格按照厨师长的实际需要选择相应内容,精细、不繁杂,重点突出,并增加新知识与加强实践环节。作为专业性的手册,在编写时做到了条理清晰、行文流畅、文字简洁,避免空泛叙述,多用图表。本书紧贴现代餐饮业厨房实际和顾客新的需求,把握未来发展方向,增加了一些实际的、操作性强的内容,反映最新餐饮动态和最新经验与成果。如“菜单与筵席设计”一章中的套餐、美食节、特殊餐厅菜单设计。

本书由众多相关专家、教授和资深人士经过长时间的实地

考察、分析研究、归纳总结后共同编撰而成。全书由三篇组成,其中,第一篇管理篇,由袁新宇教授撰写。第二篇知识篇,由杜莉教授、黄刚平教授、熊敏副教授和杨长平老师撰写。第三篇技能篇,由钟志惠教授、陈祖明副教授撰写。最后,由杜莉教授统稿。在整个编撰过程中得到许多餐饮企业及其厨房管理人员的帮助和建议,并且参考吸收了国内外一些学者的相关论述和研究成果,在此深表感谢。

编写《厨师长手册》是一种尝试性的工作。我们深知,现代饭店、餐饮业的厨房管理是一项长期的、动态发展的工作,需要不断地进行实地考察、深入研究、认真总结,才能写出更切合实际、更能够指导厨房管理的专业性书籍。因此,我们希望专家、学者和广大厨师长以及广大餐饮行业从业者,对书中存在的不妥甚至错谬之处批评指正,同时提出更好的意见和建议,以便今后重印时修订提高。

编 者



目 录

第一篇 管理篇	3
第一章 厨房设计与组建	3
第一节 厨房设计与布局	3
一、厨房设计与布局的要求与影响因素	4
二、厨房生产区域与生产流线的规划	6
三、厨房生产场地的设计	11
四、厨房设备的布局	15
第二节 厨房组织结构与人员配置	17
一、厨房组织结构	17
二、厨房人员配置	23
第三节 厨房管理模式与制度的建立	27
一、厨房管理模式的建立	27
二、厨房管理制度的建立	29
第二章 厨房日常运行	41
第一节 烹饪原料管理	41
一、烹饪原料采购管理	41
二、烹饪原料验收管理	46
三、烹饪原料入库与贮藏管理	50
四、烹饪原料申领与发放管理	57
第二节 厨房生产运行管理	60

一、厨房生产的工艺流程	60
二、初加工环节的运行管理	61
三、切配环节的运行管理	66
四、热菜烹调环节的运行管理	69
五、打荷环节的运行管理	71
六、冷菜烹调运行管理	72
七、面点制作运行管理	75
第三节 厨房产品质量管理	77
一、厨房产品质量特征及影响因素	77
二、厨房产品质量标准设计	81
三、生产前的质量控制	89
四、生产过程的质量控制	90
五、生产后的质量监督与检查	96
六、菜点中残留异物的防范	99
第四节 厨房生产成本控制	101
一、烹饪原料的成本核算	101
二、生产运行的成本控制	110
三、人工成本控制	120
四、菜单定价	121
第五节 厨房卫生安全与设备管理	124
一、厨房卫生管理	124
二、厨房安全管理	155
三、厨房设备管理	163
第三章 厨房可持续发展	168
第一节 厨房人力资源管理	168
一、厨房员工工作绩效考评与薪酬发放	169
二、厨房员工培训	176
第二节 厨房生产协调管理	178



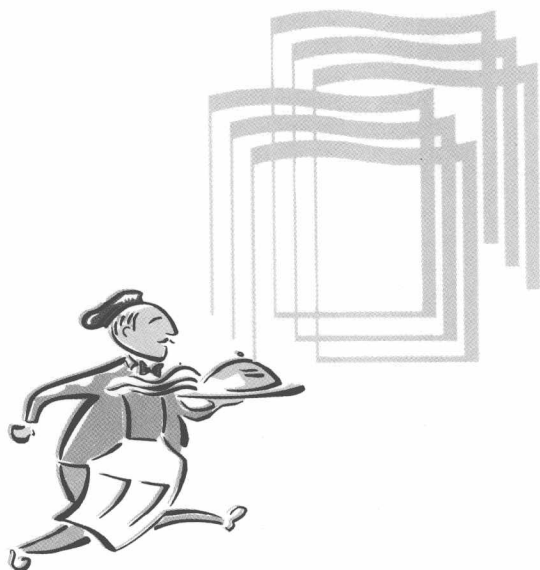
一、厨房与上级部门沟通协调	178
二、厨房与其他部门沟通协调	179
三、厨房内部沟通协调	182
第三节 厨房创新	184
一、厨房产品的创新	184
二、厨房管理的创新	194
第二篇 知识篇	207
第一章 饮食文化	207
第一节 区域菜点文化	207
一、川菜概述及其名品	207
二、粤菜概述及其名品	211
三、苏菜概述及其名品	214
四、鲁菜概述及其名品	217
五、其他地方菜概述及名品	220
第二节 菜点美化艺术	224
一、菜点命名艺术	224
二、餐具搭配艺术	227
三、餐饮环境艺术	230
第三节 饮食民俗与禁忌	232
一、节日食俗	232
二、人生礼俗	238
三、宗教食俗	241
第二章 营养卫生	246
第一节 烹饪营养	246
一、烹饪原料的营养	246
二、科学烹调	250
三、合理配餐	253

四、特殊人群膳食	257
第二节 食品卫生	262
一、烹饪原料的卫生	262
二、食物中毒及预防	268
三、食品安全与添加剂	274
四、食品保藏	277
第三节 药膳食疗	280
一、药膳食疗基础	280
二、药膳分类与名品	282
第三章 设备器具	292
第一节 烹饪设备	292
一、初加工设备	293
二、热加工设备	299
三、制冷设备	309
四、其他辅助设备	317
第二节 烹饪器具	319
一、切配用具	320
二、烹调用具	322
三、面点用具	325
第四章 市场营销	328
第一节 餐饮市场分析	328
一、餐饮市场营销环境分析	328
二、餐饮消费者分析	331
三、竞争对手分析	334
第二节 餐饮目标市场选择与定位	335
一、餐饮市场细分	336
二、餐饮目标市场选择	338
三、餐饮目标市场定位	339



四、餐饮企业经营区域的确定	340
第三节 餐饮市场营销策略	343
一、餐饮产品策略	343
二、餐饮定价策略	350
三、餐饮促销策略与客户关系管理	358
第三篇 技能篇	364
第一章 菜点与火锅制作	364
第一节 菜肴制作	364
一、四川菜肴制作技术	364
二、广东菜肴制作技术	390
三、江苏菜肴制作技术	397
四、山东菜肴制作技术	407
第二节 面点制作	418
一、四川面点制作技术	418
二、广东面点制作技术	424
三、江苏面点制作技术	429
四、山东面点制作技术	435
五、其他地方的面点制作技术	440
第三节 火锅制作	445
一、火锅的传统制作	446
二、火锅的延伸制作	451
第二章 菜单与筵席设计	460
第一节 零点菜单设计	461
一、零点菜单的种类与特点	461
二、零点菜单设计要求与方法	463
三、零点菜单设计实例	465
第二节 套餐菜单设计	470

一、套餐菜单的种类与特点	470
二、套餐菜单设计要求与方法	471
三、套餐菜单设计实例	472
第三节 筵席菜单设计	474
一、筵席菜单的种类与特点	474
二、筵席菜单设计要求与方法	476
三、筵席菜单设计实例	479
第四节 美食节菜单设计	485
一、美食节菜单的种类与特点	485
二、美食节菜单设计要求与方法	487
三、美食节菜单设计实例	489
第五节 特殊餐厅菜单设计	491
一、主题餐厅菜单设计	491
二、快餐厅菜单设计	493
三、火锅餐厅菜单设计	495
四、茶楼菜单设计	497
附录	500
附录一、餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范	500
附录二、中华人民共和国食品安全法	536



CHUSHIZHANG

SHOUCE



第一篇 管理篇

第一章 厨房设计与组建

厨房是餐饮业的生产中心,是菜点烹饪加工制作的场所。厨房是餐饮业工作的核心,在餐饮经营中起着举足轻重的作用,厨房管理工作在现代餐饮经营中的重要性日益显得突出。一个设计与布局科学合理的厨房,有利于实施有效的厨房管理,保证菜点质量,提高工作效率,增加餐饮经营收入,降低能耗,提升厨房员工的工作信心。组织一支优秀的厨房工作队伍,搭建一个良好的厨房组织,是每个餐饮企业最关心的,也是非常棘手的一件大事,关系到企业近期目标能否实现和远期战略规划能否实施。

第一节 厨房设计与布局

厨房设计与布局是餐饮企业开业筹备阶段的重要工作之一,是一个优秀的行政总厨或厨师长的重要职责,其结果会直接影响到厨房生产和餐饮企业的经营。

厨房设计与布局包括三个方面:一是厨房建筑设计,为餐饮业提供厨房空间,这项工作基本上是由建筑设计施工单位完成。随着现代餐饮业的发展,餐饮建筑的开发也变得越来越独立,餐饮业需要什么,在建筑设计阶段就会综合餐饮的各个要素进行开发设计。构建厨房的相关要素由经营者汇同专业厨师提供给建筑开发商,完成厨房建筑设计。二是厨房整体与环境设计,这



是行政总厨或厨师长关注的重点。厨房整体与环境设计是在已有的厨房空间内,对厨房面积进行合理划分和厨房工作氛围的营造,主要涉及厨房通道、通风、照明、油烟排放、排水、屋顶、地面、墙体等各方面。三是厨房设备布局,根据厨房各个生产区域作业特点,合理安排、摆放厨房设备。

一、厨房设计与布局的要求与影响因素

(一) 厨房设计与布局的要求

厨房设计与布局是构建厨房的基础性工作,关系重大、影响深远。

1. 保证厨房生产作业流程的畅通

厨房生产流程是由原料进入到成品的作业全过程,涉及原料的选择、加工、烹调、出品等多个阶段,是一个连续而复杂的过程。在这个过程中,生产加工人员相对集中,生产加工分区域、工具设备和原料多,操作工序复杂。因此,在厨房设计与布局时,要充分考虑生产加工区域的划分和各作业点的安排以及设备的摆放,合理构建生产加工区与出品区的位置,缩短各作业点与生产加工区的距离,简化程序,设计好厨房内的三条线即生产流线、物流线、人员流线,从而保证厨房生产作业的畅通。

2. 尽量将厨房各生产部门规划在同一楼层

厨房各部门的生产在工作中是协调进行的,相互间有较强的关联性。从客人点餐的习惯来看,一般是冷菜、热菜和小吃,这些产品需要三个生产部门完成,如何控制出品先后?习惯上是先上冷菜,再上热菜,然后是小吃。如果这三个部门不在同一楼层,控制出品顺序就会有难度。将各生产部门规划在同一楼层,还有利于资源的整合利用,提高设备工具的使用效率;便于集中管理、控制和督导。如果一层面积不够,不能够实现同一层



规划,也应将重要的部门集中在一起,与不同楼层生产部门建立联系渠道。

3. 确保厨房与餐厅的有效衔接

厨房和餐厅是一对相互依存的有机体,是生产和销售的关系。在进行开业前期筹划时,必须充分考虑如何划分餐厅和厨房,各占多大比例,以什么样的方式衔接。由于厨房产品销售有及时性特点,使得餐厅和厨房应当相互紧靠,若距离远了,在经营中就会遇到各种各样的困难,增大服务成本,降低服务效率。

4. 与餐饮经营定位吻合,确保特色经营

餐饮经营定位是厨房设计布局的前提。餐饮定位是指经营特色的整体感觉,包括定顾客、定环境、定服务、定品种、定品质、定价格、定促销、定沟通。设计什么样的厨房,在功能上有什么体现,都要服从于餐饮定位,即餐饮定位也包括定厨房,根据餐饮经营定位来确定经营什么样的餐饮,是西餐还是中餐,是川菜还是粤菜,是中档还是高档,是开放式的还是封闭式的,是社会餐饮还是饭店餐饮。

5. 符合卫生和安全的要求

厨房设计和布局不是简单的空间设计规划,必须从卫生和安全的角度全面考虑,遵守国家相关法律法规,保证设计规划一步到位。要考虑厨房和厕所的位置和距离、消毒设施设计、油烟排放设计、排污设计、防火防盗设施规划、安全通道设计等。

(二) 厨房设计与布局的影响因素

制约厨房设计布局的因素主要有以下几点:

1. 建筑格局和场地大小

按照一般规律,是先有建筑,通过招标后有餐饮企业进入,才有厨房。建筑格局是确定的,经营企业只能顺应现有格局,合理规划餐厅与厨房区域,在划分的厨房区域内实施厨房设计布

局相关工作。这个区域的格局、形状大小和楼层,肯定对厨房设计布局带来一定的影响。如果提前将经营思想和要求纳入建筑设计之中,就会大大降低这种影响。

2. 公用设施状况

公用设施状况对厨房设计有直接的影响,最主要的是水、电、燃气。如今,水的影响较小,电和燃气的供给与使用对厨房设计影响较大。在进行厨房设计时一定要认真考虑当地公用设施状况,在供电不足的地区,设计上要减少电器设施设备的选择;在燃气供应不足的地区,燃气与燃油兼备的烹调炉具不失为理想选择,同时要设计储油罐的摆放位置。

3. 政府相关法律法规

厨房设计布局必须遵守政府相关法律法规,食品卫生法、餐饮业食品卫生管理办法、饭店(餐厅)卫生标准、餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范和消防安全法规都应作为设计布局必须充分考虑的重要因素。这样,可以少走弯路,减少浪费。

4. 投资费用

厨房建设要与建设投资紧密联系起来。在厨房设计布局时,要进行准确的施工预算,要平衡施工预算和实际投资的关系。

二、厨房生产区域与生产流线的规划

(一) 厨房生产区域规划

厨房生产区域是指从事厨房加工烹调的生产场所,一般包括原料进货区、原料初加工区、热菜加工烹调区、冷菜加工烹调区、面点加工烹调区、其他加工烹调区、备餐区等。不同的餐饮企业对加工区的功能划分有区别。在进行开业筹划时,首先要明确划分厨房和餐厅的区域,然后在已定的厨房区域内,按照餐