

西餐烹调基础

范泽怀 韦昔奇 何丽均 主编.



重庆大学出版社



职业教育 **烹饪专业** 教材

西餐烹调基础

主 编 范泽怀 韦昔奇 何丽均
副主编 武小军 苏 军 梁瑞君 邱 澄 李 波
参 编 高会学 宋云峰 谭成军 万 俊 王 悦
岳庞然 张 贵



重庆大学出版社

职业教育 **烹饪专业** 教材

西餐烹调基础

主 编 范泽怀 韦昔奇 何丽均
副主编 武小军 苏 军 梁瑞君 邱 澄 李 波
参 编 高会学 宋云峰 谭成军 万 俊 王 悦
岳庞然 张 贵



重庆大学出版社

内容提要

本书主要根据西餐初学者的特点,以强化基本技能为出发点,在介绍西餐烹调基础知识的前提下,重点突出新时期厨师职业道德、西餐厨房操作安全以及基本功训练(西餐食品原料初加工、烹调过程中基础酱汁制作)和代表菜肴制作,让初学者很快了解西餐岗位的特点。本书的最大特点是实用性和可操作性强,在详细介绍菜肴制作步骤的同时,配以详细的实操图片,让学习者较快地掌握菜肴制作方法。

本书可作为中等职业教育烹饪专业的教学用书,也可作为西餐烹调从业人员的培训教材和西餐美食爱好者自学参考用书。

图书在版编目(CIP)数据

西餐烹调基础 / 范泽怀, 韦昔奇, 何丽均主编. —
重庆: 重庆大学出版社, 2021.7

职业教育烹饪专业教材
ISBN 978-7-5689-2824-3

I. ①西… II. ①范… ②韦… ③何… III. ①西式菜肴—烹饪—职业教育—教材 IV. ①TS972.118

中国版本图书馆CIP数据核字(2021)第123845号

职业教育烹饪专业教材

西餐烹调基础

主 编 范泽怀 韦昔奇 何丽均
副主编 武小军 苏 军 梁瑞君

邱 澄 李 波

策划编辑: 史 骥

特约编辑: 王洪鸣

责任编辑: 姜 凤 版式设计: 史 骥

责任校对: 王 倩 责任印制: 张 策

*

重庆大学出版社出版发行

出版人: 饶帮华

社址: 重庆市沙坪坝区大学城西路21号

邮编: 401331

电话: (023) 88617190 88617185 (中小学)

传真: (023) 88617186 88617166

网址: <http://www.cqup.com.cn>

邮箱: fxk@cqup.com.cn (营销中心)

全国新华书店经销

重庆长虹印务有限公司印刷

*

开本: 787mm×1092mm 1/16 印张: 10.25 字数: 278千

2021年7月第1版 2021年7月第1次印刷

印数: 1—3 000

ISBN 978-7-5689-2824-3 定价: 49.00元

本书如有印刷、装订等质量问题,本社负责调换
版权所有,请勿擅自翻印和盗用本书
制作各类出版物及配套用书,违者必究

本书由四川省商务学校西餐雕刻教研组长、川菜烹饪名师范泽怀，成都农业科技职业学院休闲旅游学院烹饪教研室主任、注册中国烹饪大师韦昔奇，成都市礼仪职业中学旅游专业负责人何丽均担任主编，由武小军、苏军、梁瑞君、邱澄、李波担任副主编，高会学、宋云峰、谭成军、万俊、王悦、岳庞然、张贵参与编写。其中，范泽怀、何丽均负责编写项目1、项目3、项目5和项目6，武小军、韦昔奇、苏军负责编写项目2、项目4和项目5，梁瑞君负责编写项目2和项目7，高会学、宋云峰、谭成军、万俊、王悦、岳庞然、张贵参与编写了部分任务。

本书在编写过程中参考了大量著述和文献，同时得到了相关学校和重庆大学出版社的大力支持，在此一并致以衷心感谢。

鉴于编者水平有限，书中难免存在不妥与错误之处，恳请各位专家、读者批评指正，以便修订，使之日臻完善。

编者
2020年11月

Contents 目 录

项目1 西餐烹调基础知识

1

- 任务1 西餐概述 ····· 2
- 任务2 西餐烹调常用原料知识 ····· 13
- 任务3 西餐厨房设备与工具 ····· 21
- 任务4 西餐厨房安全与卫生 ····· 25
- 任务5 西餐厨房常用词汇 ····· 29

项目2 西餐食品原料初加工

37

- 任务1 西餐刀工基础知识 ····· 38
- 任务2 植物性原料的初加工 ····· 41
- 任务3 动物性原料的初加工 ····· 50
- 任务4 水产类原料的初加工 ····· 53

项目3 西餐冷菜

56

- 任务1 冷菜基础知识介绍 ····· 57
- 任务2 冷调味汁 ····· 58
- 任务3 沙拉 ····· 72
- 任务4 其他冷菜 ····· 83

项目4 西餐汤类

89

- 任务1 汤类基础知识介绍 ····· 90

任务2 西餐常用基础汤 ·····	91
任务3 清汤 ·····	96
任务4 浓汤 ·····	103
任务5 特殊风味汤 ·····	110

项目5 西餐热菜 115

任务1 热调味汁 ·····	116
任务2 畜肉类热菜制作 ·····	124
任务3 蔬菜、薯类配菜制作 ·····	129

项目6 西式早餐制作 135

任务1 西式早餐的特点与分类 ·····	136
任务2 西式早餐的制作 ·····	138

项目7 西式快餐制作 142

任务1 西式快餐的特点 ·····	143
任务2 西式快餐制作 ·····	143

参考文献 156



项目 /

西餐烹调 基础知识

>>>

[学习重点]

- ①西餐的发展。
- ②西方各国菜式。
- ③西餐厨师的职业标准。
- ④西餐基本原料知识。
- ⑤西餐厨房安全与卫生知识。

[教学目的]

学习、掌握与西餐烹调相关的基础知识，为进一步深入学习西餐知识打下坚实基础。



任务1

西餐概述

1.1.1 西餐的概念

西餐是我国和其他东方国家人民对欧美各国菜肴的统称。狭义上讲，西餐是西方餐饮（包括法国、意大利、德国、英国、俄罗斯、美国、西班牙等欧美国家的菜肴）的统称。广义上讲，是除中餐以外的所有菜肴。

西方人把中国的菜叫作中国菜（Chinese Food），把日本菜叫作日本料理，把韩国菜叫作韩国料理。西方人不会笼统地将所有东方菜肴称为东方菜，而是依其国名具体命名。实际上，西方各国的餐饮文化都有各自的特点，各国的菜式也不尽相同，例如，法国人会认为他们做的是法国菜，英国人则认为他们做的是英国菜。西方人自己并没有明确的“西餐概念”，西餐是中国人和其他东方人的概念。



1.1.2 西餐的历史与发展

西餐的历史大致经历了以下几个发展阶段，见表1.1。

表1.1 西餐的发展阶段

第一阶段 (古代西餐)	古埃及——西餐烹饪的起源	①铭文记载了当时的物产； ②烹调用具以及食谱的记载
	古希腊——西餐的文明古国	①希腊是欧洲菜式的始祖； ②荷马时代的传说； ③希腊大殖民时期的餐饮传播； ④世界最早的烹饪古籍诞生于希腊
	古罗马——西餐烹饪的先驱	①重视调味，擅长制作面食； ②罗马帝国建立厨师学校； ③“欧洲大陆烹饪始祖”
第二阶段 (中世纪西餐)	中世纪的西餐发展	①法国诺曼人侵占英国，对英国饮食文化产生极大影响； ②欧洲文艺复兴时期，餐饮文化与其他文化一样以意大利为中心发展起来； ③意大利烹饪文化传到法国； ④厨师们悉心研究烹饪技术，使烹调技术在法国得到广泛传播
第三阶段 (近代西餐)	近代西餐烹饪	①1765年，法国巴黎开设了第一家真正的法国餐厅； ②18世纪后，法国出现大量烹调大师以及美食家，推动了烹饪文化的艺术性； ③快餐业率先在美国兴起，遍及全球

西餐传入我国可追溯到13世纪，早在汉代，波斯王国和西亚各地的灿烂文化便通过“丝绸之路”传到中国，其中就包括膳食。1840年鸦片战争以后，更多西方人来到中国，将西餐菜肴的制作方法带到中国。清朝后期，西方人在我国天津、北京和上海开设饭店并经营西餐。到20世纪20年代，西餐在我国一些沿海城市有了较大发展。改革开放前，我国的国际交往以苏联和东欧国家为主；改革开放后，我国对外交往扩大，西餐市场规模日益壮大，且越来越多样化和国际化，从而满足了消费者的需求。

1.1.3 西餐的菜式介绍

【知识导入】

各国由于气候、物产、习俗不同，形成了不同菜系和风味。经过漫长的历史发展，以法国菜肴为主线的西方餐饮体系逐渐形成，包括意大利、英国、俄罗斯、美国、希腊、德国、西班牙、荷兰、瑞典、丹麦、匈牙利、葡萄牙、澳大利亚、波兰、加拿大等国家的西餐和以土耳其菜肴为核心的中东餐饮，并涵盖了伊朗、伊拉克、巴勒斯坦等具有阿拉伯风味的美食。目前在中国的西餐餐馆和酒店中，法国菜、意大利菜、俄罗斯菜、英国菜、美洲（美国、墨西哥、秘鲁、古巴、阿根廷）菜、德国菜、澳大利亚菜、西班牙菜、新西兰菜等比较

流行。

1) 法国菜

法国是西方饮食文化的代表，是世界上公认的著名风味流派之一。法国菜被称为“欧洲烹饪之冠”。

(1) 法国菜的特点

①选料广泛。突出特点是选料广、精、鲜，常选用名贵原料，如蜗牛、青蛙、鹅肝、椰树心、黑蘑菇等，还选用斑鸠、野兔、野鸭、鹿等。

②用料新鲜。法国菜讲究生吃。所以选料严格，一定要取用鲜活的原料。

③用酒讲究且量大，善用香料。法国菜清淡可口，色偏重原色、素色，配菜装饰格调高雅。调味上讲究两大要素：一是用酒，这与法国产酒有关，不同菜点调用不同酒，规定严格；二是善用香料，如迷迭香、欧芹、大蒜头、百里香、茴香等。酒和香料，使法国菜香味浓郁，食之醇厚宜人。

④烹调精细。素以技术精湛著称于世。

⑤烹调方法多样，口味多样。烹调方法多样是法国菜的一大特点，它基本涵盖了西餐近20种的烹调方法。

(2) 常用烹调方法

煎、炒、烤、煮、焖、炸、炖、烩、扒、冻等。菜点大都以地名、物名、人名来命名，给食客留下深刻印象。

(3) 常见名菜

洋葱汤、法式蜗牛、鹅肝酱、芝士焗扇贝、牡蛎杯、红酒烩鸡、西冷牛排、马塞鱼羹、橙味鸭胸、烤法式小羊排等。

2) 意大利菜

意大利是欧洲古国，其菜肴对整个欧洲有很大影响，被誉为“欧洲大陆始祖”。

(1) 意大利菜的特点

①面食举世闻名。意大利传统菜式甚多，尤其是各种面条品种繁多，其中通心粉闻名于世。意大利南部地区更喜欢用面粉做菜，如意大利肉馅卷、意大利面、意大利发面比萨。

②口味浓香，原汁原味，质地软烂。菜肴用番茄酱作调料较多，烹调上以炸、炒、煎、红烩、红焖等方法著称。意大利人很喜欢油炸、熏的菜，烧烤的菜不多。

③注重烹制传统菜肴。

④注重火候。意大利菜注重火候，不同菜肴火候要求各异，这点与我国烹饪风格相似。

(2) 常用烹调方法

炒、煎、炸、红焖、红烩等。

(3) 常见名菜

开胃小菜、青豆蓉汤、意大利式比萨、通心粉肉酱、肉酱意粉、意大利菜汤、奶酪焗通心粉、蘑菇焗鳟鱼、意大利馄饨、比萨饼等。

3) 俄罗斯菜

俄罗斯菜吸收了欧洲其他国家的菜肴，尤其是法国菜的长处，并根据本国的生活习惯逐渐形成了独具特色的菜式。其主要特点是油大、味重、制作较简单。常用原料有红鱼子、黑鱼子、洋葱、柠檬、酸黄瓜、酸菜等。点心类油炸的居多，俄罗斯人还喜欢食用鱼肉、碎肉末、鸡蛋和蔬菜制成的荤素包子。

(1) 俄罗斯菜的特点

①讲究制作汤。俄罗斯汤的特点是腻而且浓郁，营养价值高，比较著名的有罗宋汤、俄罗斯红菜汤、俄罗斯黄瓜汤。

②小吃有名。俄式小吃品种繁多，较为著名的有俄罗斯鱼子酱、酸奶等。

③调味独特，口味浓重。口味上，俄罗斯人喜吃酸、辣、甜、咸的菜，特别爱吃烟熏的咸鲑鱼、鲑鱼和腌制过的咸鲑鱼。

④菜肴用油量较大。由于俄罗斯大部分地区地处气候比较寒冷的北半球，为了抵御寒冷，人们在烹调过程中普遍用油量较大。

(2) 常用烹调方法

炸、烙、煮、烤、烧、烩、煎等。

(3) 常见名菜

莫斯科红菜汤、黄油鸡卷、鱼子酱、罗宋汤、冷鲑鱼、酸黄瓜、红烩牛肉、串烤羊肉、莫斯科式烤鱼等。

4) 英国菜

英国的烹饪技术不能和西方烹饪大国相比，但仍有可以借鉴、学习的地方。17世纪以来，英国坚持的原则是简单而有效地使用优质材料，保持原料原有的质地和滋味。因此在烹饪中，大多单独烹制原料，力求充分展示原料的原本滋味。人们习惯在原料选择上强调家生、家养和家庭制作，这充分体现了英国菜的“家乡风味”或“家庭特色”。

(1) 英国菜的特点

①早餐丰盛。英国人早餐十分讲究，有“丰盛的早餐”之称，一般有熏咸肉、烩水果、麦片、咖啡、鸡蛋、橘皮果酱、面包等。

②酷爱喝茶。英国人早晨起床前，习惯喝杯浓茶（俗称被窝菜）。

③选料单一，烹饪简单。英式饮食较简单，英国人有时只吃三明治，或者吃一菜、一汤、点心和咖啡。下午3点左右，他们习惯吃一些茶点，如蛋糕、咖啡、红茶、三明治等。晚餐则是英国人每日的主餐，主要有烧鸡、烤羊腿、牛排，他们也喜食口味较甜的点心和各式布丁。

④调味简单，口味清淡。口味清淡，油少不腻，原料选用各种新鲜蔬菜，调料中少用酒和香料，烹调方法也较简单，一般以清煮、蒸、烩、炸、铁扒为主，桌上放上各种调味品，由客人随意选用。

(2) 常用烹调方法

烩、烧、烤、煎、炸、清煮、蒸、铁扒等。

(3) 常见名菜

煎牛扒、烟熏三文鱼、烤牛肉、布丁、蘑菇奶油鸡片、烤火鸡、栗子酿馅、牛尾浓汤、焗奶酪盖、烤羊马鞍，苏格兰羊肉麦片粥、土豆烩牛肉、烧鹅等。

5) 美国菜

美国菜是在英国菜的基础上发展起来的，继承了英国菜简单、清淡的特点，口味咸中带甜。

(1) 美国菜的特点

①菜肴风味多种多样。

②习惯用水果。

③重大节日必须吃火鸡。

④注重营养，合理搭配。

(2) 常用烹调方法

拌、炸、煎、烤、烧烤、铁扒等。

(3) 常见名菜

圣诞烤火鸡、芝士腌肉汉堡、风味辣鸡翅、焗土豆汤、炸玉米饼、得州烧烤等。

6) 德国菜

由于环境、地形和气候不同，德国各地的农牧产品特色不同，逐渐形成了各具特色的地方菜。德国菜口味以酸、咸为主，调味较为浓重；材料上偏好猪肉、牛肉、肝脏类、香料、鱼类、家禽及蔬菜等；调味品使用大量芥末、白酒、牛油等；而在烹调上较常使用煮、炖或烩的方式。

(1) 德国菜的特点

- ①肉制品丰富。
- ②喜食生鲜。
- ③啤酒入馔。
- ④口味以酸、咸为主。

(2) 常用烹调方法

煮、炸、烩、焖、煎等。

(3) 常见名菜

巴伐利亚炭烤猪脚、德式咸猪手、德国香肠、德式土豆沙拉、德国面包、黑森林蛋糕等。

7) 其他国家菜肴

①西班牙菜吸收了国内外众多精华，形成了多元化的烹饪特色，在西餐中的位置逐渐突出。常见菜肴有炸鱿鱼圈、西班牙番茄冻汤、西班牙海鲜烩饭、海鲜汤、鱿鱼墨鱼汁饭等。

②匈牙利菜在西餐中风味独特，常以红辣椒为调味品，菜肴味道浓厚，富有乡土味，如著名的匈牙利烩牛肉。

③希腊菜以清淡、典雅和原汁原味著称，常以橄榄油、柠檬汁作为调味品。

④其他国家如芬兰、瑞典、丹麦等国地处寒带，气候寒冷，饮食风格喜油大、味重，习惯用辣椒、柠檬、酸牛奶、酸黄瓜调味。

1.1.4 西餐厨房的组织结构

1) 西餐厨房介绍

西餐厨房的类型主要由餐厅的营业方式决定，即由餐厅菜单上确定的供应范围和提供的服务形式与方法决定。餐厅根据其供应范围和营业方式一般可分为零点式餐厅和公司式或团体式餐厅两种。一些大饭店往往有多个不同类型的餐厅。为了适应不同类型餐厅的需要，饭店一般都设有一个主厨房或宴会厅厨房及数个小型厨房，它们之间既分工明确，又彼此联系，构成了饭店的厨房体系。西餐基础厨房的设计必须遵循以下几个原则。



(1) 设备配备合理

应合理搭配设备类型，保证功能的需要，在安全可行的前提下，可以考虑降低成本。

(2) 工作流程顺畅

厨房工作效率的高低取决于设备布局是否合理、工作流程是否顺畅。要达到工作流程顺畅，就必须充分认识、分析工作流程中运作、设备、环境、员工的情况，减少工作环节、缩短运输距离、简化工作流程。

(3) 遵守法律法规、规范标准

所有国家和地方对餐饮业都有建筑设计、卫生防疫、消防和环保的法律法规。这些规章对厨房都有详细明确的要求，在新建、扩建、改建的过程中企业必须遵照相关法律法规开展设计工作。

(4) 系统统筹的规划设计

必须把厨房及辅助系统作为整体进行配套设计，加大设计深度。在施工中要进行整体协调，安排施工程序。一定要将厨房的规划设计和厨房的经营管理看成一个整体，在工程上统一考虑运作。要把餐饮业规划的厨房技术、设备、系统、施工、协调、经营等作为整体进行统筹考虑。

(5) 功能匹配科学合理

厨房的大小、设备的多少以及其他设施的规格档次都要与经营配套，以保证供餐和经营的需要。厨房设计应尽量保证有比较完整的功能。

(6) 人性化设计原则

由于厨房内存在大量人员，规划设计中要充分考虑到员工劳动的需要。根据员工工作的流程、流水作业的顺序布置设备，实施人性化设计，以提高工作效率，保证员工的安全。

2) 西餐传统厨房人员组织结构

①大型厨房配置 (Large Kitchen) (15人以上)。包括行政总厨、副厨师长、厨师主管、厨工、帮厨。

②中型厨房配置 (Medium Kitchen) (7~14人)。包括行政总厨、档口厨师长、厨工、学徒。

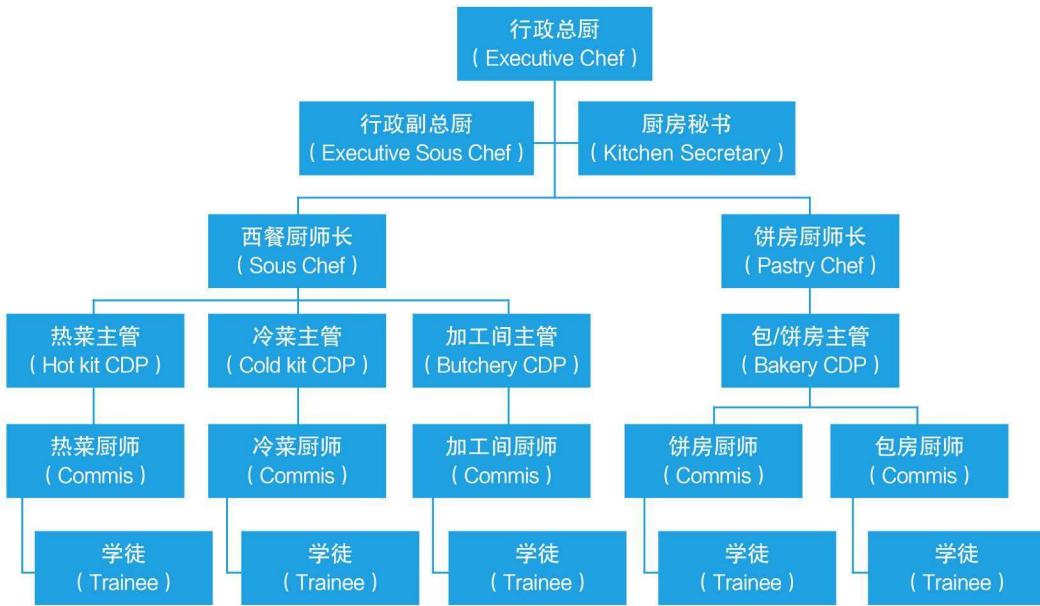
③小型厨房配置 (Small Kitchen) (6人)。包括主厨、档口厨师长、厨工、学徒。

传统西餐厨房工作职责如下：

①行政总厨：负责整个厨房运营 (菜单制订、食品采购、成本核算、排班等)。

②副厨师长：协助总厨管理厨房及员工。

- ③厨师主管：直接负责食品制作。
 - ④厨工：协助各区域主厨工作。
 - ⑤学徒：在厨房培训的初学者。
- 3) 西餐现代厨房人员组织结构



厨房人员组织结构

大型的酒店厨务部还设置厨房秘书、食品卫生部门、管事部等专门组织结构。

4) 现代西餐厨房工作职责

(1) 行政总厨

①准备各项预测、计划和部门生产报告。参与准备厨房部年度预算，并设定部门目标。对所有在餐饮运营中制备和销售的菜品进行精确的成本核算、记录并及时更新。

②处理厨房日常事务，计划并分配工作，为每个员工设定绩效及个人发展目标。为员工提供教导、辅导并给予定期反馈，帮助解决各种员工矛盾，提升员工业绩。根据公司规定和政策，对员工工资、工作规程或其他人力资源相关事务提出建议或初拟方案。

③确保所有菜品制作和出品均符合配方要求和相应标准。为所有餐饮分部门及餐饮宴会活动设计菜单和主题。监督本地竞争对手动向和行业趋势。

④维护相关流程，确保食物与酒水产品、库存与安全及恰当储存。及时订购、补充物资，避免浪费，防止偷盗。确保所有餐饮设施和储藏室运行情况良好、定期清洁。

⑤遵守政府法规、品牌标准及酒店或公司的政策与操作流程。

⑥需要对酒店的安全负责，确保将偷窃、犯罪和其他风险降至最低。完成分配的其他任务，可能需要担任值班经理。

(2) 行政副总厨

①监督和管理厨房运作，保证餐前准备正常。监督厨房各分部门的运作，尤其在高峰时，需要对部门的工作做调整，以提高工作效率。

②充分介绍、落实及保持各项标准。保证所有厨房员工以积极、灵活、主动的方式与其他

部门的员工协作。

③激励员工的创新意识，并对他们的创新和对部门的贡献给予肯定。确保每个员工知道市场上应季的和新兴的原材料。

④与行政总厨积极配合，积极执行行政总厨以及上级布置的工作，以主动、灵活的工作方式，为餐厅的客人提供最优质的服务。

⑤保证厨房的卫生状况，保养厨房中的仪器，将破损率降到最低，延长仪器的使用寿命。检查和监督食品生产的每个过程，在适当的时候提供反馈信息。

⑥在行政总厨请假时，替代其工作，确保厨房正常运营。根据上级要求完成其他工作。

(3) 西餐厨师长

①领导并带领厨房团队保持和改进对客服务。

②控制库存及食品成本。

③完成每周排班表。

④参加或主持日常团队例会。

⑤菜单研发。

⑥负责部门员工的培训及发展。

⑦严格执行食品卫生安全管理等食品卫生规则。

⑧在行政副总厨请假时，替代其工作，确保厨房正常运营。

(4) 热菜主管

①高效率地为客人和员工提供食物，做到物美价廉，要按照标准食谱制作菜肴且符合食品卫生。

②协助厨师长/副厨师长管理厨房使之正常运作，保证食品高质量。

③协调、组织和参与制作和厨房有关的所有产品，检查并依照零点菜单和每日菜单，制作季节特供菜单。

④制作高质量的食品并摆放在指定的餐厅。

⑤做好并保持工作区域和设备的清洁工作。

⑥确保供应足量的各式热菜。

(5) 冷菜主管

①烹调制作各类菜品，根据卫生标准严格操作，安全生产，保证食品的质量。

②严格遵守每个工作流程，妥善保管各种原材料，合理用料，降低消耗成本。

③负责对专用工具、砧板、容器等消毒，同时也要保持冰柜等清洁卫生。

④检查每日餐后的原料消耗，及时申购、补充。

⑤配合食品检验部抽查菜品及留样品种并进行化验，确保宾客食品的绝对安全。

⑥准备、提供、保存冷冻食品，同时指导厨房部门下属的工作。

(6) 加工间主管

①全面负责准备每天零点菜单、宴会菜单，检查原料是否新鲜。

②严格把好卫生质量关，确保加工间的安全，并按照本单位的政策和程序，确保高水平服务。

③负责对蔬菜、海鲜、肉类和干货质量的验收把关。

④负责本组的日常工作和员工考勤，合理安排人员工作，高效率完成工作，同时完成上级安排的其他工作。

(7) 热菜厨师

- ①严格按照菜式规定烹制各类菜肴，保证食品质量。
- ②做好准备工作，保持所有用具清洁卫生。
- ③严格执行卫生工作制度，保证食品卫生质量。

(8) 冷菜厨师

- ①烹调制作各类冷菜，根据卫生标准严格操作，安全生产，保证食品的质量。
- ②严格遵守每个工作流程，妥善保管各种冷荤原材料，合理用料，降低消耗成本。
- ③负责对专用工具、砧板、容器等消毒，同时也要保持冰柜、烤箱等清洁卫生并关闭相应电源。
- ④负责保管冷菜菜品，检查每日餐后的原料消耗，及时申购、补充。
- ⑤负责冷菜区域的清洁卫生及设备保养，每日对本岗位用到的菜墩、刀具及周围环境进行消毒，检查冷菜间所用设备的运转是否正常。

(9) 加工间厨师

- ①根据工作标准为客人及员工准备和制作食品。当接到指示时立即进入工作状态。
- ②保证工作有效安全并发扬勤俭节约精神。
- ③熟知菜单及配料成分。

(10) 饼房厨师长

- ①根据散客安排每日业务量，管理西点和面包的生产全过程。
- ②接收生日蛋糕及各种饼房订单。
- ③监督下属按质、按时、按量完成每日工作任务。
- ④率领员工认真钻研技术，不断提高、不断创新。
- ⑤安排员工班次，适时调休。
- ⑥管理饼房一切原料、用品和设备，填写采购及领货单，保证饼房原料供应。
- ⑦保养饼房一切设备，确保洗刷干净，放回固定的位置。
- ⑧监督饼房卫生状况，发现问题及时提醒管事部处理，杜绝老鼠、蟑螂等，定时、定期做大清洁。
- ⑨监督饼房厨师严格按照规定程序操作。

(11) 包/饼房主管

- ①按照下达任务单，组织包/饼房厨师制作各种面点产品。
- ②独立带领包/饼房员工完成早餐及下午茶的制作。
- ③注重质量，严格把控面点制作关。
- ④协助厨师长拟定点心成本及控制毛利率。
- ⑤提出面点新品种及推销方案并报厨师长审定。
- ⑥根据员工特点搞好技术指导和业务培训。
- ⑦完成厨师长安排的其他工作。

(12) 包/饼房厨师

- ①计划、准备和设置所有产品，包括饼房和面包店的优质产品，但不限于根据部门质量标准对点心、甜品、面包、冰激凌、冰糕、奶油、单糖浆、果酱进行摆台装饰。
- ②保持工作区域和设施设备归放整齐、清洁和卫生安全。