

<<餐馆厨师实用手册>>

图书基本信息

书名：<<餐馆厨师实用手册>>

13位ISBN编号：9787534448171

10位ISBN编号：7534448174

出版时间：2013-1

出版时间：江苏美术出版社

作者：于保政

页数：256

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<餐馆厨师实用手册>>

前言

前言随着社会经济的飞速发展和餐饮业的持续繁荣，厨师这一行越来越成为前景光明、大有可为的行业。

好的厨师，不仅属于餐饮业从业人员中收入较高的一类，而且在社会上也是高收入的群体。

正是由于这一原因，所以厨师行业的竞争也越来越激烈。

一方面，学习烹饪技术、投身厨师行业的人日渐增多，使厨师人才供过于求、人员过剩；另一方面，真正称得上杰出优秀的厨师实在不多，大量充斥市场的是一些技艺一般、“煮意”雷同的普通厨师，很少有人能够具备超常的特殊竞争力。

在此情况下，许多厨师都感到了竞争的压力变得越来越大。

即使一些“名牌”大厨，如果不能跟上时代发展的潮流，也会面临失业的危险。

每一位厨师或即将准备迈进厨师行业的人，都一定十分关心下面的问题：如何才能使自己不断增值，在餐饮业中成就一个更高的身价？

如何才能使自己更快地成功，在厨师业中脱颖而出，成为名副其实的“摇钱树”？

如何才能保住自己的“金饭碗”，避免被淘汰的命运，成为餐饮业中的佼佼者？

如何才能把各项工作做得更加得心应手、轻松自在，获得老板的信任和赏识？

能不能很好地解答这些问题，关系到每一位厨师工作与事业的成败。

而要想解答好这些问题，也不能仅仅依靠在烹饪学校里学到的那点专业知识。

有的人虽然干了一辈子厨师工作，但到头来却一直默默无闻，始终与“名厨”无缘，其原因就在于不能与时俱进、开拓创新。

时至今日，那些企图用“一本菜谱读到老，一手厨艺用到老”的人，不仅无法跻身于名牌厨师的行列，反而还会成为厨师业激烈竞争的失败者。

根据我们对众多名厨进行实地采访的信息获知，他们之所以能够成为名厨，身价倍增，主要原因可以归纳为四点：一是对厨师行业具有清醒独到的认识，善于加强自身修养、给自己正确定位；二是对中华饮食文化具有深入、广泛的理解，掌握了丰富的饮食文化知识，拥有非常深厚的文化底蕴；三是对烹饪技艺具有全面、熟练的把握，既了解传统烹饪方法，又知晓烹调技术的最新发展状况，并能广泛吸收、运用传统和现代烹调技术的特长，推陈出新，自成一家；四是对厨房工作和厨房管理技能具有通盘了解，善于协调、处理各类工作和各方关系，使自己拥有了不可多得的“附加值”，而不是仅仅扮演菜肴烹调制作的角色。

由此可见，“名厨”与普通厨师是大不一样的，他们是“一专多能”的多面手，既对烹饪技术十分擅长，也很了解饮食文化和厨政管理知识。

如何才能使自己成为身价极高的名牌厨师呢？

这正是本书阐述的中心内容。

我们对中国餐饮业和厨师行业进行了深入调查、分析，采访了多位大名鼎鼎的业界精英，总结了他们的从业经验和成功之道，最后精心写作出版了这本《餐馆厨师实用手册》，奉献给广大的厨师朋友作为成功参考。

具体说来，本书主要包括如下内容：“第一章餐饮业厨师入行须知”任何厨师要想成功，都必须了解自己所从事行业的特点，了解自己所扮演的角色和应具备的素质与条件。

本章针对这些问题加以论述，回答了厨师如何在进入餐饮业时迅速获得立足之本和认清发展之路的基本问题。

“第二章中餐厨师入厨必读”若要做好厨师工作，就必须全盘了解厨房部门的各项要求。

本章全面介绍了厨师的个人仪表礼节要求、工作纪律条例、岗位责任、卫生要求、厨房分工、厨房结构与设备、工作流程、基本操作知识以及各种厨具的使用保养方法等。

这些内容，是每个厨师都应熟练掌握的。

“第三章中餐厨师必知的烹饪原料加工方法”中餐烹饪原料很丰富，要想做好原料加工工作，首先应了解一定的营养知识、常用原料的种类以及选择、鉴别、保藏、活养的各种方法。

本章在介绍这些内容的基础上，详细论述了不同原料，主要包括蔬菜类、家畜类、家禽类、海鲜类和

<<餐馆厨师实用手册>>

干货类原料的加工方法。

“第四章中餐厨师必练的刀工技法”俗话说：“行家一伸手，便知有没有。”

从一位厨师的刀工水平，可以判断出他烹饪技术水平的高低。

本章以如何提高刀工技法为中心，讲述提高厨师刀工运用水平的各种要诀，读后一定能让你的刀工技艺变得更加熟练、高超。

“第五章厨房配菜的技巧与诀窍”“花好还需绿叶扶”，配菜技巧是体现中餐厨艺水平的一个重要方面。

厨房配菜工作看起来似乎很简单，实际上大有学问，大有讲究。

本章除了阐述中餐配菜的种类、作用、业务要求、配菜原则和方法等基本知识，还讲述了中餐宴席的配菜技巧、菜肴装饰方法以及为菜肴命名的艺术等。

“第六章中餐制作火候的掌握与运用”对于中餐的制作，善于掌握和运用火候非常关键。

为了帮助大家提高这方面的技能，本章从多种角度作了阐述，包括：火候的作用、构成要素、如何鉴别火力以及掌握和运用火候的要领和具体要求、各种不同加热方式的烹饪效果，等等。

“第七章中餐调味的艺术”餐馆顾客千差万别，口味要求各异，“众口难调”几乎是最让厨师感到头疼的问题。

为了解决这一问题，就必须熟练掌握、运用调味艺术，根据各位顾客的不同饮食需求有针对性地调味。

本章较为全面地介绍了调味的目的和作用，调味品的不同种类和功能、调味的的基本方法和原则、调味的操作要领、复合调味品的制作方法以及调味品的盛装、保管方法等。

读后必将使诸位的调味技能得到大大提高。

“第八章丰富多彩的中餐烹调方法”中华饮食文化一向讲究“食不厌精，脍不厌细”，只有掌握了丰富多彩的中餐烹调方法的厨师，才能拥有立于不败之地的坚实基础。

为了帮助大家提高厨艺，本章着重介绍了菜肴制作的整个操作流程及各种技术操作要领，包括原料的初熟处理、制汤、挂糊、上浆、翻锅、用油、勾芡、起锅与菜肴盛装等。

此外，还介绍了最常见、最实用的凉菜和热菜烹调方法。

“第九章中餐宴会和筵席实用知识”伴随着人们生活水平的提高和社会交往活动的增多，到餐馆举办宴会、摆设筵席也增多了。

这是增加餐馆盈收的重要机会。

作为厨师必须了解与宴会、筵席相关的多方面实用知识，以便在实际应用中大显身手，以良好的技能体现和提高自己的身价。

本章所论述的都是与宴会、筵席密切相关的常用知识和技能，希望大家认真领会、掌握。

“第十章中餐厨师必备的厨房管理技能”尽管深厚的饮食文化知识、高超的厨艺十分重要，但对于厨师来说，仅靠专业技能还是远远不够的。

要想取得更大的成绩，厨师还必须掌握足够的厨房管理技能。

本章主要论述了厨师处理各种复杂人际关系的技巧、有效开展厨政指挥的方法、厨师长的工作安排技巧、厨房内各部门的生产设备安排方法、厨房部与其他部门的协调配合方法和厨师步步高升的诀窍等。

总之，本书是一本中餐厨师案头必备的实用参考手册。

它内容全面、行文流畅、论述通俗易懂，对于各种类型餐馆的厨师都有实际的应用价值。

在本书写作过程中，我们竭力避免了其他同类书籍常用的“技术加菜谱”式的套路和模式，在内容和形式上均予以创新。

本书的突出特点有以下三个方面：一是内容全面，涵盖了厨师应该掌握、必须掌握的各方面的知识和技能，而不仅仅介绍厨师或菜肴制作知识。

这对于全面提高厨师素质是十分有益的。

二是具有很强的实用性和可操作性。

本书的内容贴近厨师现实的工作，力戒纸上谈兵；在介绍各种知识时均紧密结合实际应用，着重介绍操作要领，使人随学随用，可立即付诸实际操作。

<<餐馆厨师实用手册>>

三是具有系统性、创新性。

本书系统讲述了与厨师工作紧密相关的各方面实用知识与技能，有条不紊，条理清晰；而且，本书着重强调了“创新”这一厨师工作的灵魂，时时处处提醒厨师必须在继承传统的基础上再加以推陈出新，不断取得进步。

正是由于以上特点，所以本书对于那些有一定实践经验的厨师来说，必有很大的启发和帮助；即使是一个对厨师业务一无所知的人，也可以凭借这本书走上厨师之路。

但愿读过本书之后，能够取得更大的发展和进步，早日成为身价倍增的名牌厨师！

著者2012年6月

<<餐馆厨师实用手册>>

内容概要

在餐饮业竞争激烈的今天，许多厨师都感到了竞争的压力变的越来越大。即使一些名牌大厨，如果不能跟上时代发展的潮流，也会面临失业的危险。

全书分为：第一章，餐饮业厨师入行须知。

第二章，中国厨师入厨必读。

第三章，中餐厨师必知的烹饪原料加工方法。

第四章，中餐厨师必练的刀工技法。

第五章，厨房配菜的技巧与诀窍。

第六章，中餐制作火候的掌握与运用。

第七章，中餐调味的艺术。

第八章，丰富多彩的中餐烹调方法。

第九章，中餐宴会和宴席实用知识。

第十章，中餐厨师必备的厨房管理技能。

<<餐馆厨师实用手册>>

作者简介

于保政，男，38岁，山东人，中国政协秘书处处长，作品有《餐馆服务实用手册》《开一家赚钱的餐厅》《怎样提高餐馆人员商业素质》《高中低餐馆赚钱250则》

<<餐馆厨师实用手册>>

书籍目录

第一章 餐饮业厨师入行须知

小博士忠告您：

“女怕嫁错郎，男怕入错行。

”该不该进入厨师行业?这是要靠您自己来选择和决定的。

怎样才能成为厨师行业中出人头地，脱颖而出，身价倍增?这正是本书所要论述的。

好厨师就像“摇钱树”，能否“摇钱”关键在于如何成为好厨师。

一、餐馆的“摇钱树”——厨师是高收入的行业

(一)从“下九流”到“抢手货”

(二)为餐馆赚钱就是为自己“摇钱”

二、厨师在餐饮业中的独特地位和作用

(一)好厨师是个“宝”，坏厨师像根“草”

(二)厨师烹调在菜肴制作中的地位和作用

三、厨师必须具有的职业道德

(一)顾客至上，老板第二

(二)廉洁奉公，节省成本

(三)注意卫生，注重技能

(四)不要“喜新厌旧”、轻率跳槽

(五)以继承并发扬中华饮食文化为己任

四、厨师应知的中菜知识

(一)中国传统的八大菜系

(二)各具特色的地方风味

五、厨师应了解掌握中华烹饪技艺

(一)用料广泛，选料讲究

(二)技法多样，品种繁多

(三)擅用火候，精于调味

(四)营养丰富，盛装精美

(五)中餐的四大特色要求

六、从事厨师行业必须练好的基本功

(一)厨师成功的基础

(二)务必理论联系实际

七、干好厨师需要具备的心理素质

(一)耐心：多年的媳妇才能熬成婆

(二)决心：要有成为名厨的理想

(三)苦心：必须吃得苦中苦

八、让自己脱颖而出的要诀：传统诚可贵，创新价更高

(一)必不可少的创新精神

(二)准确领会创新的含义

(三)适应时代要求，开发新思路

(四)要保持菜肴质量的稳定性

九、厨师不断提升自身素质和价值的途径

(一)钻研理论，带好徒弟

(二)多方面吸收新信息

<<餐馆厨师实用手册>>

- (三)不怕吃亏多干活
- (四)虚心听取顾客意见
- (五)培养和提高管理能力
- (六)水往低处流,人向高处走

第二章 中餐厨师入厨必读

小博士忠告您:

无论做什么工作,都要具备熟练的操作技能,但是必须记住一句话:“技术好不如表现好。”

要想做一名成功的好厨师,光靠技术是不行的,还必须对你所处的“战场”具有全面、深入的了解。

有的厨师之所以没能为自己找到一个好“买家”、“卖出”一份好身价,并不是因为技术的原因,而是不懂“厨房生存之道”。

一、厨师的个人仪表礼节要求

- (一)厨师上班时的“五不准”
- (二)优秀厨师的仪表礼貌标准

二、厨师工作的纪律守则

- (一)厨师工作的“十不许”
- (二)厨师工作的“三轻”、“四勤”、“四高”、“一主动”
- (三)厨师工作的其他纪律要求

三、厨房工作的岗位责任

- (一)砧板部门的岗位责任
- (二)候锅部门的岗位责任
- (三)烧腊、冷餐部门的岗位责任
- (四)水台部门的岗位责任
- (五)蒸炖部门的岗位责任
- (六)点心部门的岗位责任

四、厨师卫生:厨房和餐馆的生命线

- (一)卫生对于餐饮业的极端重要性
- (二)厨师个人卫生要求
- (三)养成处理、贮藏食物的良好习惯
- (四)做好厨房卫生工作的其他四项要求

五、厨师的工种与职责分工

- (一)杂工的主要职责
- (二)打荷的主要职责
- (三)水台的主要职责
- (四)蒸炖的主要职责
- (五)头砧板的主要职责
- (六)二砧板的主要职责
- (七)三砧板的主要职责
- (八)头锅的主要职责
- (九)二锅的主要职责
- (十)三锅的主要职责
- (十一)其他工种的职责

六、厨房基本结构与主要设备

- (一)灶台部分

<<餐馆厨师实用手册>>

- (二)砧板部分
- (三)水台部分
- (四)蒸炖箱部分
- (五)烤炉和烤箱部分
- (六)白案部分
- (七)仓库部分
- (八)冷冻库部分
- 七、厨房内外的整体工作流程
 - (一)营业前的准备工作
 - (二)营业中的工作流程
 - (三)营业后的整理工作
- 八、厨房烹调的基本操作知识与要求
 - (一)烹调前的注意事项
 - (二)烹调操作的基本要求
 - (三)对烹调人员的基本要求
- 九、厨房各种工具的使用及保养方法
 - (一)烹调工具的使用和保养方法
 - (二)切配工具的使用和保养方法
 - (三)盛装餐具

第三章 中餐厨师必知的烹饪原料加工方法

小博士忠告您：

常言道：“不打无准备之仗。

”原料加工是进行烹调作业的前奏、序曲，对以后的工序具有关键性的影响。

这项准备工作做得越充分，烹调就会越顺利，效果也就会更好。

烹饪原料的加工方法多种多样，必须根据不同的要求来进行。

注重卫生、讲究营养、符合烹调需要，尽量减少浪费，是必须遵守的总原则。

- 一、厨师应了解的烹饪和饮食营养知识
 - (一)食品中的主要营养素
 - (二)不同人群的合理饮食需要
 - (三)有效减少原料营养素损失的方法
- 二、常用烹饪原料的种类
 - (一)蔬菜类原料
 - (二)家禽类原料
 - (三)家畜类原料
 - (四)海鲜类原料
 - (五)干货类原料
 - (六)水果类原料
- 三、烹饪原料的选择和鉴别方法
 - (一)选择和鉴别烹饪原料的前提
 - (二)常用烹饪原料的质量鉴别方法
- 四、烹饪原料的保藏与活养方法
 - (一)原料保藏的主要方法
 - (二)原料活养的基本方法
 - (三)灵活运用不同原料的保藏和活养方法

<<餐馆厨师实用手册>>

五、烹饪原料初步加工的基本知识

(一)原料初步加工的类型

(二)原料初步加工的要求

六、蔬菜类原料的初步加工方法

(一)蔬菜类原料初步加工的要求

(二)蔬菜类初步加工的方法

(三)蔬菜半成品的加工方法

七、家畜类原料的初步加工方法

(一)家畜类原料的常用加工方法

(二)常用的半成品加工方法

八、家禽类原料的初步加工方法

(一)整料出骨方法

(二)起肉初步加工方法

(三)家禽类原料的初熟加工方法

九、海鲜类原料的初步加工方法

(一)鱼类的初步加工方法

(二)虾类的初步加工方法

(三)螃蟹的初步加工方法

(四)鳝鱼的初步加工方法

十、常见干货类原料的涨发加工方法

(一)冷水涨发方法

(二)热水涨发方法

(三)过油涨发方法

(四)鱼翅的涨发加工方法

(五)鲍鱼的涨发加工方法

第四章 中餐厨师必练的刀工技法

小博士忠告您：

广东烹饪行业中流行一句俗语：“打荷看料头，便知焖蒸炒。

”这句话充分说明了刀工切配在烹调中的重要作用，提醒厨师千万不要忽视这方面的训练。

在中餐的色、香、味、形等几大特色中，“形”与刀工是密不可分的。

古人讲究“割不正不食”，是有道理的。

娴熟的刀工技法不仅能产生美感，而且对烹调质量具有至关重要的影响。

一、刀工设备的选择和保养方法

(一)刀具的种类与保养方法

(二)砧板的选择与保养方法

(三)机械类刀具设备

二、完美刀工的四项基本标准

(一)要适应不同菜肴的实际烹调需要

(二)要整齐均匀，利落清爽

(三)要与菜肴形状、颜色的美观相互配合

(四)要合理使用各种原料

三、刀工要领和刀法种类

(一)刀工对厨师的素质要求

(二)刀工操作的基本要领

<<餐馆厨师实用手册>>

(三)刀法的主要类别

四、刀工的不同姿势

(一)站案姿势

(二)持刀手法

(三)收刀与放刀姿势

五、中餐厨师的刀法

(一)切法

(二)片法

(三)斩法

(四)起法

(五)剁法

(六)改法

(七)劈法

(八)拍法

(九)排法

(十)削法

(十一)旋法

(十二)捶法

(十三)挖法

(十四)刮法

(十五)撬法

(十六)混合刀法

六、使材料成型的主要工艺类型与方法

(一)一般工艺型及其方法

(二)花刀工艺型及其方法

(三)其他常见工艺型及其方法

第五章 厨房配菜的技巧与诀窍

小博士忠告您：

“红花还须绿叶扶”，再好的材料也不可能独自成为美味佳肴，更不可能单独达到色、形俱佳、引人垂涎的良好效果。

只有不同原料相互配合、相辅相成，才能制作出上等的珍馐美味。

配菜的作用，发挥好了可以“点石成金”、“化腐朽为神奇”。

只要搭配得当，再普通的原料也能做出不普通的菜肴。

一、配菜的种类

(一)单样菜肴的配菜

(二)整席菜肴的配菜

二、厨房配菜工作的重要性

(一)确定菜肴的质和量

(二)确定菜肴的色、香、味、形

三、中餐配菜工作的业务要求

(一)必须熟悉原料的供应行情

(二)必须熟悉原料的性能和性质

(三)必须熟悉菜单和菜肴的制作特点

(四)必须精通刀工又熟悉烹调

<<餐馆厨师实用手册>>

- (五)必须掌握菜肴的品质和进货成本
- (六)必须熟悉原料的起货成率
- (七)必须熟悉仓库的备料状况
- (八)必须使主辅料分别放置
- (九)必须注意营养成分的配合
- (十)必须具有一定的审美观和创新意识

四、配菜的五大原则

- (一)数量的配合
- (二)性质的配合
- (三)颜色的配合
- (四)香和味的配合
- (五)形的配合

五、中餐配菜的基本方法

- (一)一般菜的配制方法
- (二)花色菜的配制方法

六、中餐宴席的配菜技巧

- (一)宴席配菜的重要性
- (二)宴席配菜的基本要求
- (三)宴席配菜的常识

七、中餐成品菜肴的装饰

- (一)成品菜肴装饰的好处
- (二)成品菜肴装饰的基本类型
- (三)成品菜肴装饰的注意事项

八、给中餐菜肴命名的艺术

- (一)中餐菜肴命名的要求
- (二)一般菜肴的命名方法
- (三)花色菜的命名方法

第六章 中餐制作火候的掌握与运用

小博士忠告您：

做人做事要讲究“火候”，烹制菜肴也要讲究“火候”。

其实，无论是做人、做事还是做菜，道理都是相通的。

这就无怪乎古人把烹饪技艺和治国方法相提并论了，如王安石就说：“治大国如烹小鲜也。”

看来明白了烹调的道理，当个政治家也没问题。

“火候”在烹调中怎么强调都不过分，但也最难掌握。

慢了不行，快了也不行；小了不行，大了也不行。

可要小心啊！

一、火候的作用和构成要素

- (一)火候的构成要素
- (二)火候的作用

二、加热对烹调原料的作用和影响

- (一)加热对烹调原料的作用
- (二)加热对烹调原料的影响
- (三)原料自身的传热要领

三、如何鉴别火力

- (一)鉴别火力是熟练掌握和运用火候的必要前提

<<餐馆厨师实用手册>>

(二)四种火力及其适用性

四、掌握与运用火候的三大要领

(一)要灵活地掌握火候

(二)要熟练地控制火候

(三)要准确地运用火候

五、掌握和运用火候的具体要求

(一)不同形状原料的火候要求

(二)不同质感菜肴的火候要求

(三)不同烹调方法的火候要求

(四)用水、蒸汽传热的火候要求

(五)制汤的火候要求

六、各种加热方式的烹饪效果

(一)油传导加热的烹饪效果

(二)水传导加热的烹饪效果

(三)蒸汽传导加热的烹饪效果

(四)热空气传导加热的烹饪效果

第七章 中餐调味的艺术

小博士忠告您：

常言道：开门七件事——柴、米、油、盐、酱、醋、茶。

你是否已经注意到，这七件事中竟有四件都是调味品!既然如此，你就没有理由不重视调味了。

对于调味的重要性，清朝美食家袁枚曾经作过一个形象的比喻：“厨师之作料，如妇人之衣服首饰也，虽有天姿，虽善涂抹，而敝衣褴褛，西子亦难以为容。

”

一、调味的目的和作用

(一)消除原料异味，增加菜肴美味

(二)变换、确定菜肴的口味

(三)增加菜肴的色泽

二、调味品的不同种类和功能

(一)八种单一味

(二)丰富多彩的复合味调味品

三、调味的的基本方法和原则

(一)不同烹调阶段的调味方法

(二)调味应遵循的基本原则

四、调味应把握的操作要领

(一)要准确、及时地投放调味品

(二)要根据原料的本味和特质调味

(三)要迎合顾客的饮食习惯

(四)要根据调料的对比情况调味

五、复合调味品的制作方法

(一)糖醋汁的制作方法

(二)椒盐的制作方法

(三)香糟卤的制作方法

(四)咖喱油的制作方法

(五)芥末糊的制作方法

(六)辣油的制作方法

<<餐馆厨师实用手册>>

(七)花椒油的制作方法

(八)鱼香味的制作方法

(九)果汁味的制作方法

(十)柠檬甜酸味的制作方法

六、调味品的盛装保管方法

(一)盛装调味品的方法

(二)调味品的存放方法

(三)调味品的保管注意事项

第八章 丰富多彩的中餐烹调方法

小博士忠告您：

“行家伸伸手，便知有没有。

”烹调技法是货真价实、讲究实效的，来不得半点虚假。

要想在餐饮界拥有立足之本，就必须苦学、勤学基本功，彻底学通、学精各种各样的烹调方法。

艺不压身，学无止境。

仅靠一手“拿手菜”就想闯荡餐饮界、纵横“食”海的老式观念，已经不适合现代餐饮业发展的要求了。

一、烹饪原料的初步熟处理操作方法

(一)焯水的作用、分类与操作要领

(二)过油的作用、分类与操作要领

(三)红锅的作用、分类及操作要领

(四)汽蒸的作用、分类与操作要领

(五)焖制的作用、分类与操作要领

(六)滚制的作用、分类与操作要领

二、制汤的操作方法

(一)制汤的作用和种类

(二)顶上汤、二汤、素上汤的制作方法

(三)动物原料汤的制作方法

(四)植物原料汤的制作方法

(五)制汤的一般操作要领

三、烹调预制：挂糊、上浆的方法

(一)挂糊、上浆的意义和作用

(二)浆糊的种类和原料

(三)挂糊和上浆的主要区别

(四)挂糊、上浆的方法及操作要领

四、翻锅的基本功

(一)厨师从事烹调操作的具体要求

(二)翻锅的主要作用

(三)厨师必须掌握的四项翻锅基本技能

五、油温控制与用油方法

(一)识别油温的方法

(二)运用油温烹调应注意的关键

(三)原料下油的三种方式及其操作要领

六、勾芡的方法和技巧

(一)勾芡的意义和作用

<<餐馆厨师实用手册>>

- (二)芡汁的种类和调制方法
- (三)合理调制和使用芡汁的技巧
- (四)勾芡的操作方法
- (五)勾芡的操作要领
- (六)不需要勾芡的菜肴
- (七)怎样合理使用明油
- 七、起锅与菜肴盛装的方法与注意事项
 - (一)起锅与菜肴盛装的功用
 - (二)常用的起锅方法
 - (三)汤菜肴盛装的基本要求
 - (四)如何使盛器和菜肴相互配合起来
 - (五)热菜装盘的主要方法
 - (六)菜肴盛装的装饰方法
 - (七)菜肴盛装的注意事项
 - (八)热菜拼盘的要求、方法及注意事项
- 八、最常见、最实用的凉菜烹调方法
 - (一)凉菜的特色和优势
 - (二)凉菜的拌制方法
 - (三)凉菜的腌制方法
 - (四)凉菜的卤制方法
 - (五)凉菜的冻制方法
 - (六)凉菜的熏制方法
 - (七)凉菜的主要切配方法
 - (八)凉菜的装盘种类和形式
- 第九章 中餐宴会和筵席实用知识

小博士忠告您：

“无酒不成席”，在筵席服务中不仅应注意精心制作菜肴、面点，更要善于出售酒水等高利润的产品

。这是获取利润的良机，可要好好利用噢！

“旧时王谢堂前燕，飞入寻常百姓家。

”随着经济发展和人民生活水平的提高，大摆筵席再也不是个别人的“专利”，而成了大众的消费。中国人喜欢宴会，对宴会也非常讲究，因此要想方设法利用好这个餐饮“新卖点”。

一、中餐宴会的起源和发展

- (一)中餐宴会的起源
- (二)中餐宴会的发展
- 二、中餐筵席的特色与要求
 - (一)特色纷呈，各领风骚
 - (二)四季有别，择优选料
 - (三)讲究用汤，精于调味
 - (四)组合完善，菜名典雅

三、中餐筵席的种类和构成

- (一)中餐筵席的种类
- (二)中餐筵席的构成

四、制定中餐筵席菜单

- (一)制定筵席菜单的一般原则

<<餐馆厨师实用手册>>

- (二)对筵席菜单的具体要求
- (三)制定筵席菜单的注意事项
- (四)中餐筵席菜单的基本内容
- 五、中餐筵席的准备和制作过程及菜肴配置方法
- (一)中餐筵席的准备工作
- (二)中餐筵席的准备和制作要求
- 六、中餐筵席的上菜程序
- (一)中餐筵席上菜应遵循的“七个先后”原则
- (二)中餐筵席上菜的注意事项

第十章 中餐厨师必备的厨房管理技能

小博士忠告您：

一位出色的厨师，不仅要对其烹调技术精益求精，还要具备现代管理技能，在工作中增加对厨房业务管理的水平，力争取得全面发展。

只有这样，才能符合现代厨师的标准，跟上时代发展的潮流。

请转告餐馆老板：厨房是餐馆经营的“命根子”、利润的“发生源”。

厨房业务管理的好坏，不仅关系餐馆的成本和利润，也关系餐馆的运营和信誉，作用不可低估。

一、厨师如何处理各类复杂的人际关系

- (一)厨师如何处理好与老板的关系
- (二)厨师如何处理好与同事的关系

二、中餐厨政指挥的六大要点

- (一)合理布局厨房
- (二)讲究分工的衔接性
- (三)纪律严格，赏罚分明
- (四)多鼓励和奖赏下属
- (五)正确对待下属出错
- (六)培养出色的工作助手

三、厨师长的工作安排技巧

- (一)合理决定厨房工作人数
- (二)灵活调配厨房人力
- (三)按岗任职、职责分明
- (四)分工合作，保持劳力均衡
- (五)保持良好的工作环境

四、厨房内各部门的生产设备安排方法

- (一)厨师长的生产设备安排
- (二)砧板部的生产设备安排
- (三)水台部的生产设备安排
- (四)蒸炖部的生产设备安排
- (五)传菜部的设备安排
- (六)面点部的生产设备安排
- (七)烧腊部的生产设备安排

五、协调配合厨房部与其他部门的方法

- (一)厨房部与营业部配合协调
- (二)厨房部与服务部配合协调
- (三)厨房部与仓储部配合协调

<<餐馆厨师实用手册>>

六、中餐厨师步步高升的诀窍

(一)提高专业技能，不断创新品种

(一)热心培养青年人，力争后继有人

后记

<<餐馆厨师实用手册>>

章节摘录

版权页：第一章 餐饮业厨师入行须知 小博士特别提醒您：“女怕嫁错郎，男怕入错行。

”该不该进入厨师行业？

这是要靠您自己来选择和决定的。

怎样才能成为厨师行业中出人头地，脱颖而出，身价倍增？

这正是本书所要论述的。

好厨师就像“摇钱树”，能否“摇钱”关键在于如何成为好厨师。

“外行看热闹，内行看门道。

”要想在厨师业乃至餐饮业中尽快获得成功，就必须尽量多了解行情，成为一个熟悉本行业“门道”的“内行”。

只有比别人了解到更多的行情，才能比别人更快地成功、创造更大的业绩。

随着时代的进步，厨师行业的确已经今非昔比，成了热门行业。

可是，尽管厨师成千上万，但是真正功成名就的金牌厨师却并不多。

很多人干了几十年甚至十几年的厨师工作，却一直默默无闻，身价并没有与日俱增。

与那些名声响的金牌厨师相比，他们之间的收入差距有数倍甚至数十倍之多！

为什么会有这么大的差别呢？

究其原因，这些人并不是没有付出艰辛的努力，而是因为并没有深入了解厨师业的真实内情。

无论人们从事什么行业，仅仅依靠埋头苦干都是不够的。

厨师行业当然也不例外。

要想做一名成功的厨师，就必须了解厨师业的现状，知道厨师在餐饮业中的独特地位和价值。

与此同时，厨师还必须了解如下一些重要的问题：厨师应具备什么样的职业道德素质？

应掌握哪些菜点知识和烹饪的技艺？

厨师必须练好哪些基本功？

具备什么样的心理素质？

如何让自己更快地在厨师业中脱颖而出？

不断提升自身素质和价值的有效途径是什么？

在本章中，你将获得有关这些问题的详尽答案。

一、餐馆的“摇钱树”——厨师是高收入的行业“时代不同了，厨师地位大变样。

”今天，厨师再也不是所谓的“下九流”行业，它登上了大雅之堂，成为收入丰厚、前景无限美好的“抢手货”。

（一）从“下九流”到“抢手货”厨师，这是一个很古老的行业，我国古代文献中的“庖厨”指的就是厨师。

从夏、商、周到民国，各个时期的位高权重或富贵之士，都对其膳食十分重视，都从社会上高薪聘请来名气很大、善于烹制各种菜肴的厨师为其掌厨。

在攀比风气盛行时，好的厨师特别吃香。

因此，过去的厨师只要名头够响，有实力，或是对制作某种菜式有特别的心得，就一般都能够获得令人羡慕不已的薪水。

不过，在旧社会，厨师在“三教九流”中是属于“下九流”的职业，社会地位卑微，工钱微薄，是件“破棉袄”——大家都可以穿，因而自愿当厨师的人并不多。

过去，有名有成就的厨师，绝大部分被皇室贵族、巨富商贾雇用，能真正为广大群众烹饪煮食的并不多。

直到新中国成立后，“职业不分贵贱，只有分工不同”的观念逐渐被人们接受之后，厨师才在社会上得到了应有的尊重与地位。

<<餐馆厨师实用手册>>

编辑推荐

《餐馆厨师实用手册》是一本具有实用价值很强的厨师手册，为弘扬中国餐饮文化以及系统的，完整的整理中国餐饮理论具有一定的价值。

<<餐馆厨师实用手册>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>