

<<厨房实务管理>>

图书基本信息

书名：<<厨房实务管理>>

13位ISBN编号：9787560829395

10位ISBN编号：7560829392

出版时间：2005-4

出版时间：同济大学出版社

作者：顾明钟

页数：278

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>

<<厨房实务管理>>

内容概要

由于国情与历史的原因，目前，我国厨师的文化水平与综合素质还跟不上时代的需要。

多数厨师长的威望管理水平很难超越传统的经验型的模式。

现代化的威望管理人员应具备一定的文化水平，应是既精烹饪又懂管理的复合型人才，只有这样，才能胜任厨师长这一要职。

在今后实施餐饮现代管理中，除了推行信息化的管理外，还需创造条件大力提高厨师长的综合素质，塑造复合型的厨艺管理人才是我们实现餐饮现代化管理中的一个重要工作。

顾明钟先生凭借他几十年餐饮烹饪与管理的经验，结合现代威望管理要求撰写了本书，此书从管理的基本理论、威望管理的特性、方法、实务、要求、标准、理念等方面全面论述了厨房管理的各个方面，具有较强的实用性、应用性。

它可以给各位同行有益的借鉴。

同时，对厨师增强管理意识、更新管理理念、提高管理能力也能起到积极作用。

<<厨房实务管理>>

作者简介

顾明钟，1964年入厨，勤奋好学，不断进取，他很早就成为中式烹调高级技师、中国烹饪大师、国家餐饮业一级评委。

早在上世纪70年代末，他就在中国驻外大使馆工作，曾为国家党、政、军主要领导人设宴掌勺。

顾明钟先生在掌握高超烹饪技艺的同时，还著书立说，先后有三十篇文章在专业杂志上发表，并出版了《上海新潮菜》、《上海流行热菜》等专著。

现在他又担任了中亚厨师培训中心校长一职，为培养新一代厨师，推广新菜式的传播，促进饮食市场的繁荣而默默地耕耘着。

<<厨房实务管理>>

书籍目录

序前言第一章 管理基础知识 第一节 管理概论 第二节 管理的职能第二章 厨房、厨师长及职业道德 第一节 厨房 第二节 厨师长 第三节 厨师长职业道德第三章 厨房制度建设 第一节 厨房常用制度 第二节 厨房管理人员的岗位责任制 第三节 厨房操作人员的岗位责任制第四章 厨房机构与厨房布局 第一节 厨房的组织机构与人员配置 第二节 厨房布局第五章 烹饪原料管理 第一节 烹饪原料的品质鉴定 第二节 高档原料的鉴别与保藏 第三节 原料的储存与活养 第四节 烹饪原料的采购和管理 第五节 原料验收与储存、发放管理第六章 成本与价格管理 第一节 成本与成本核算 第二节 成本控制 第三节 定价原则、策略及价格计算第七章 菜单的筹划与管理 第一节 菜单的定义、作用与设计者 第二节 菜单的设计与筹划 第三节 菜单制订程序 第四节 菜单的结构与种类 第五节 菜肴品种的创新第八章 技术与劳动力管理 第一节 厨房技术管理 第二节 厨房劳动力管理第九章 营养卫生督导管理 第一节 营养素的保护 第二节 饮食卫生管理 第三节 卫生法规与制度第十章 市场、产品、营销 第一节 市场 第二节 厨房产品与产品策略 第三节 市场营销 第四节 厨房产品的推广与促销第十一章 厨房产品的质量管理第十二章 沟通、协调、培训第十三章 激励、分配、奖励、惩罚第十四章 厨房设备与安全管理第十五章 现代化厨房管理者的新理念

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>