

厨房管理



[厨房管理 下载链接1](#)

著者:潘宝明编

出版者:中国旅游出版社

出版时间:2005-1

装帧:平装

isbn:9787503224591

作为饭店管理的重要一环，其他的管理类书籍限于篇幅，仅将饭店厨房管理作为饭店管理的一方面简略的介绍，或比较笼统混合在其他章节中，而现实中直接进行厨房管理的人员十分需要一本全面介绍厨房管理理论和实践的教材，本书正是做了这方面的工作。

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。本书既可作为旅游院校的教学用书，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。

作者介绍:

目录:

[厨房管理 下载链接1](#)

标签

评论

[厨房管理 下载链接1](#)

书评

[厨房管理 下载链接1](#)