

厨房实务管理



[厨房实务管理_下载链接1](#)

著者:顾明钟

出版者:同济大学出版社

出版时间:2005-4

装帧:简装本

isbn:9787560829395

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。

作者介绍:

目录:

[厨房实务管理_下载链接1](#)

标签

评论

[厨房实务管理_下载链接1](#)

书评

[厨房实务管理_下载链接1](#)