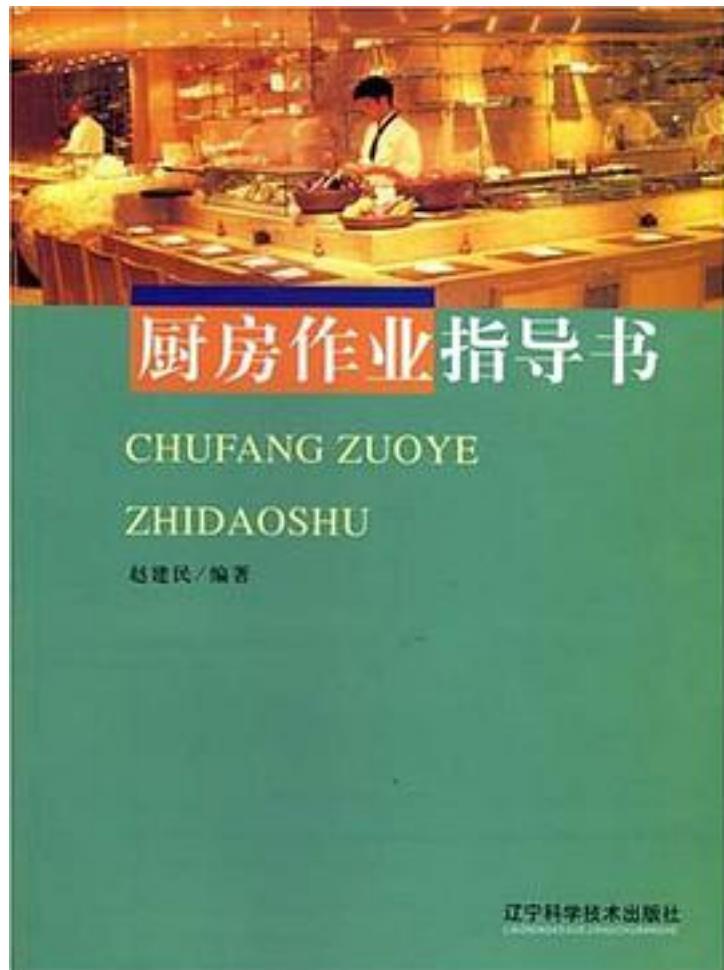


厨房作业指导书



[厨房作业指导书 下载链接1](#)

著者:赵建民

出版者:辽宁科学技术出版社

出版时间:2004-8

装帧:简裝本

isbn:9787538142013

中国厨房的管理虽然有两千多年的历史，但传统中餐厨房的生产管理主要是依靠管理人员的经验进行的。这些担任厨房管理岗位的管理人员一般都有着较高的烹饪技术水平，

甚至身怀绝技，有着长期在厨房工作的经历，并积累了丰富的经验。但经验管理往往带有一定的随意性和不确定性，甚至有时难免会带有情绪化的现象发生。因此，对中餐厨房的生产管理进行科学化、规范化的管理则势在必行。随着国际较为先进的管理经验和管理理念在我国餐饮企业的传入，许多酒店、餐饮企业相继对中餐厨房的厨房生产管理实施了规范化的管理，包括科学的设置岗位、规范管理岗位职责、规范工艺流程、编制各岗位的作业规范与相应的管理制度等。本书以目前餐饮企业所常用的一些有关厨房规范化管理的内容，分为七个方面进行编写，以供广大厨房管理人员及餐饮管理人员参考。

作者介绍:

目录:

[厨房作业指导书](#) [下载链接1](#)

标签

书

评论

[厨房作业指导书](#) [下载链接1](#)

书评

[厨房作业指导书](#) [下载链接1](#)