

现代厨房管理



[现代厨房管理_下载链接1](#)

著者:马开良

出版者:旅游教育

出版时间:2004-11

装帧:简装本

isbn:9787563712182

《现代厨房管理》内容简介：我国传统的厨房管理多为作坊式、流动岗，随着厨房生产工艺要求的提高，消费者对厨房产品质量追求的升华，现代厨房岗位分工更加明确，专

业化程度更高，与之配套的硬件设施也更加先进、科学。因此，对于在读的烹饪专业学生，以及已经从事厨房生产和管理的人员来说，了解和掌握有关现代厨房管理的知识都是十分必要的。《现代厨房管理》即是为满足这种需要编写而成的。

在编写过程中，编者在借鉴、总结传统厨房管理方法、经验的基础上，更加关注现代厨房生产运作特点。《现代厨房管理》以适用性、操作性为编写原则，从剖析现代厨房的生产特点入手，重点介绍了厨房的机构设置、厨房人力资源管理、厨房硬件配备和设计布局、厨房生产运作流程及其要点管理、厨房产品质量概念和质量控制方法、厨房卫生和安全管理等内容。《现代厨房管理》将学习性与可教授性相结合，充分体现了职业教育教材编写应有的科学性、规范性和实用性。

作者介绍:

目录:

[现代厨房管理_下载链接1](#)

标签

餐饮

san

评论

[现代厨房管理_下载链接1](#)

书评

