

# 现代厨房管理

---

工商管理学院  
LY

# 课程要求

- 1、考核形式：笔试+平时成绩和平时学习表现
- 2、考核比例：平时考核（40%）+实务考试（20%）+期末考试（40%）
- 3、考核要求：（平时考核）
  - ①. 考勤：迟到、早退、请假-10分/人/次， 旷课-30分/人/次
  - ②. 课堂互动：课堂回答问题，根据回答的情况+1至10分/人/次。
  - ③. 课后作业：根据作业的难度、完成质量情况，对应程度加分。
  - ④. 学习通：参与讨论，完成课后题的给予加分。

# 课程要求



# 目录

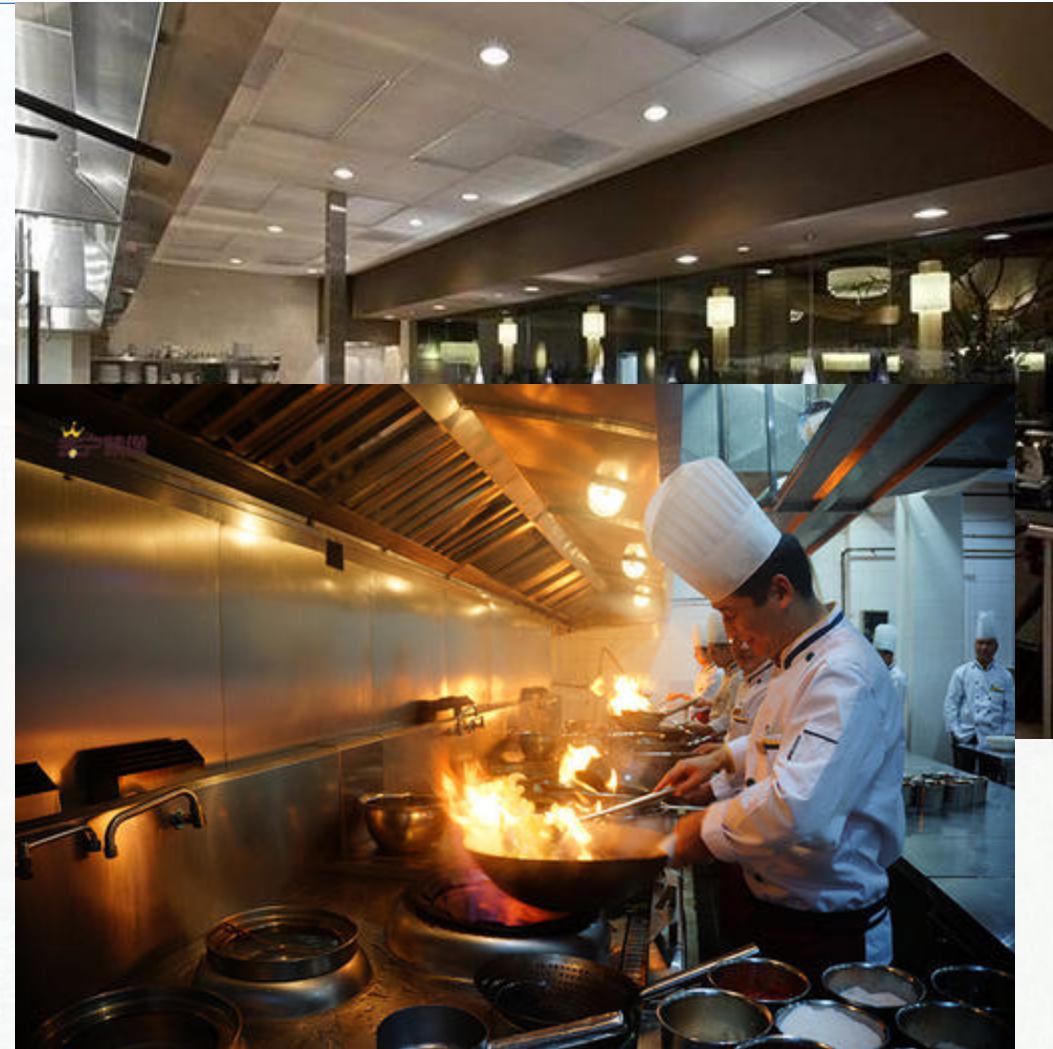
CONTENTS

1. 现代厨房生产运作的特点
2. 现代厨房生产要求
3. 现代厨房管理任务

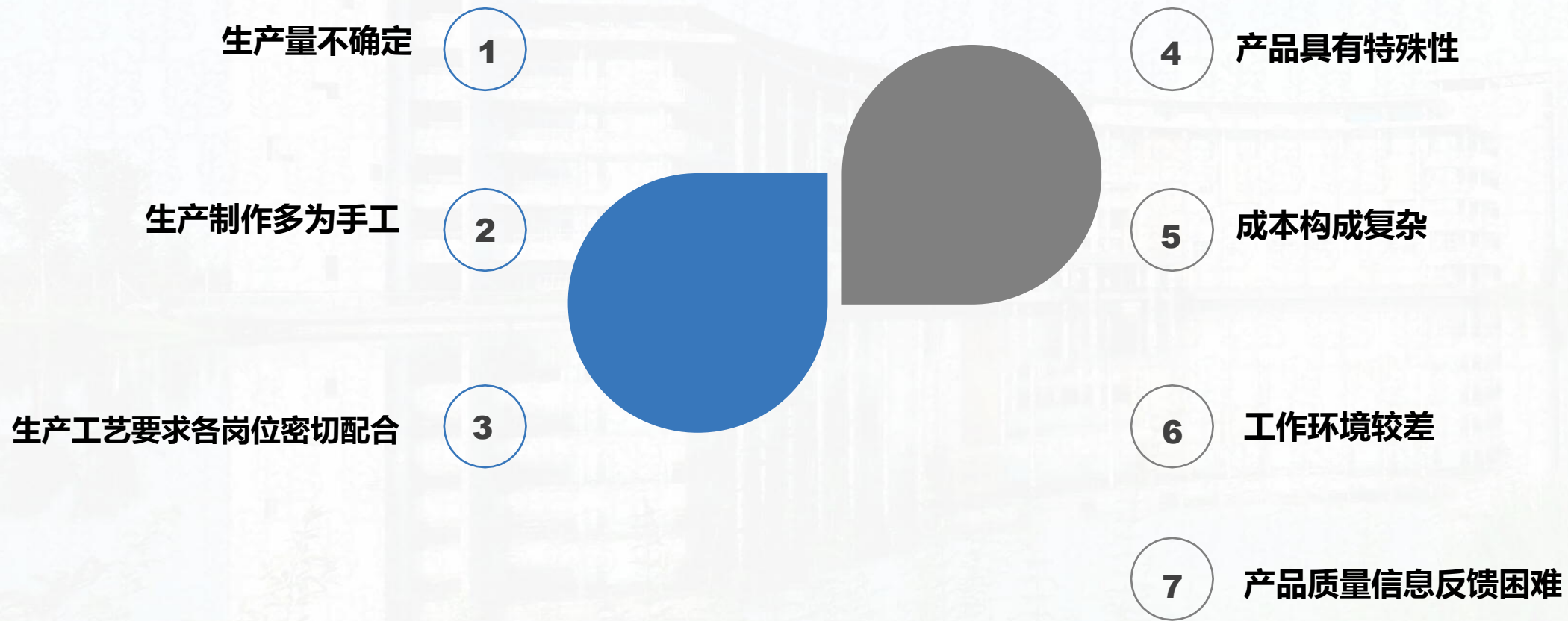
# 概念

**厨房**：是从事菜肴、点心等食物产品加工、生产制作的**场所**，是宾馆、饭店唯一的将原料进行技术处理、艺术加工，进而向宾客提供实物产品的**部门**。

**厨房生产**：是指厨房员工运用技术和艺术对各类烹饪原料按照一定规格标准和操作程序，进行的有计划、有秩序、有目的的**劳动**。



## 第一节 现代厨房生产运作的特点



# 1.厨房生产量不确定

## 生产量的不确定性

1

厨房生产的需求的不确定

2

季节变化因素和原料性质的影响-**不时不食**

3

消费导向和出菜节奏的影响

## 时间上的间歇性

出现“高峰”段

## 2.生产制作多为手工

### 没有灵魂的烹饪机器人炒不出妈妈的味道

工程师 · 来源: 网络整理 · 2018年04月30日 13:29 · 1191次阅读

近日, 网红机器人“快手” Flippy被炒了个鱿鱼。



#### 优点

烹饪生产持续性

出品质稳定如一

性能稳定操作简单

#### 缺点

难以真正满足的个性化需求

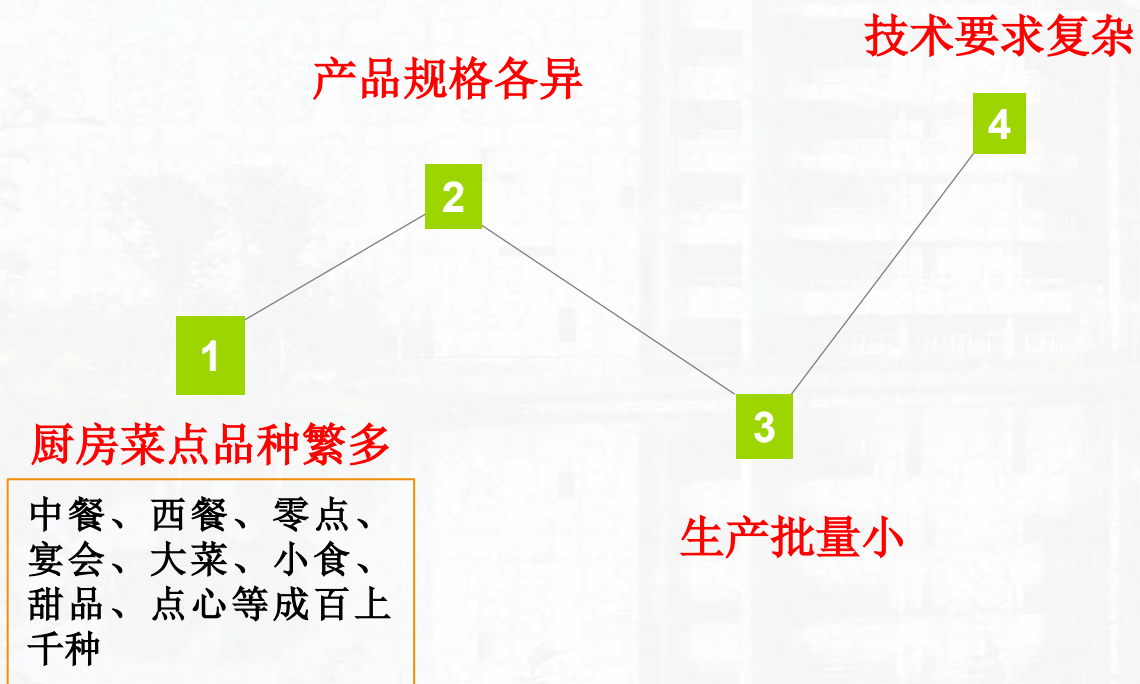
难以突破的“多感官运用”

价格昂贵



## 2.生产制作多为手工

### 原因:



### 手工制作的特点:

产品质量差异较大

劳动强度相对较大

## 第一节 现代厨房生产运作的特点

生产量不确定

1

生产制作多为手工

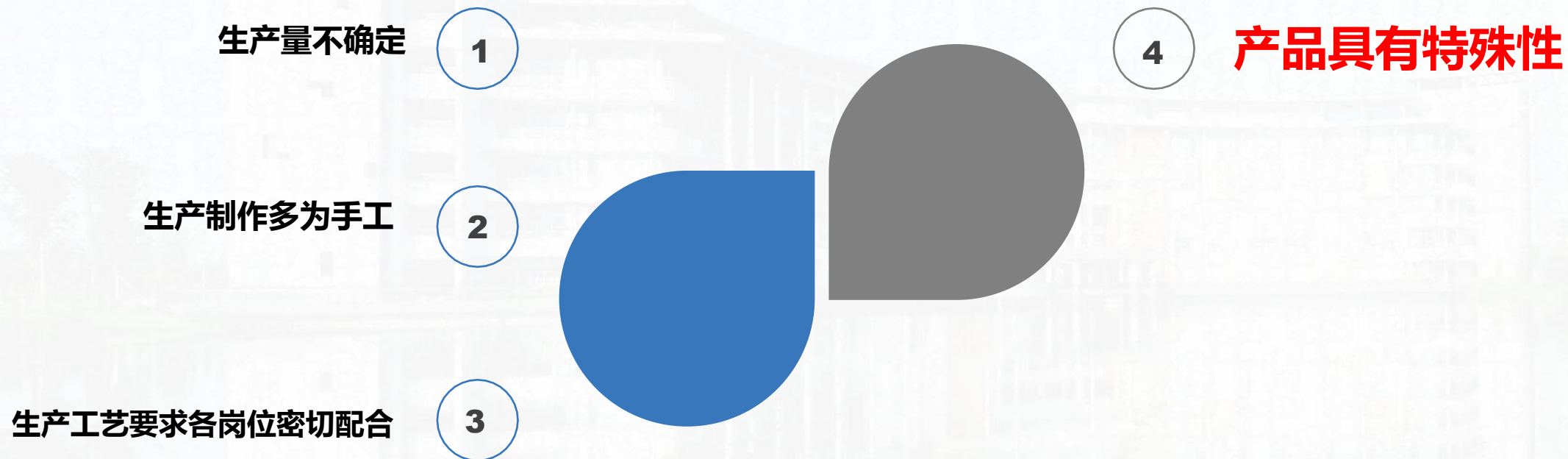
2

生产工艺要求各岗位  
密切配合

3

材料购买  
加工、制作  
成品传送、销售

## 第一节 现代厨房生产运作的特点



以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：  
<https://d.book118.com/416231032001010213>