

# 《做最好的厨师长》

## 图书基本信息

书名：《做最好的厨师长》

13位ISBN编号：9787557000455

出版时间：2015-5-1

页数：258

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)

# 《做最好的厨师长》

## 内容概要

厨师长忙得团团转，厨房里却人仰马翻乱了套，是你能力不够还是别人故意找碴？

餐饮部天天指责你不配合，厨师处处怪你乱指点，为何上不能传下不能达？

亲自上阵变身“名厨”，却发挥失常惹得一身臊，回头设备瘫痪，员工嗤笑，顾客还不买账，你的问题出在哪？

.....

做一个出众的厨师长着实不简单，掌握“十八般武艺”才能应对顾客“七十二变”要求，应付下属厨师360度难题，秒杀竞争酒店于菜肴创意之初.....

特级名厨手把手教你怎样做一个出众的厨师长，跟着他的时间表、行业规则、管理秘诀走，你随时都能从“菜鸟”厨师化身最好的厨师长。

# 《做最好的厨师长》

## 作者简介

刘自华

国家特级烹饪技师，在业内有“儒厨”之称，师从著名川菜大师陈松如先生。曾在台湾和香港出版《辣味美食》等食书。在数十年司厨学技中，不仅烹调技术精湛，而且笔耕不辍，先后出版了几十部烹饪专著和多种技艺光盘，收获诸多赞誉。

## 书籍目录

### 第一章 厨师长的使命

#### 第一节 总厨师长的使命

#### 第二节 行政总厨的使命

#### 第三节 技术总厨的使命

#### 第四节 工种厨师长的使命

### 第二章 时间管理做得好，你也可以当厨师长

#### 第一节 餐饮总监是厨房最直接的领导

##### 一、餐饮总监的职责

##### 二、餐饮总监的工作程序

#### 第二节 餐饮总监助理是总厨师长的联络员

#### 第三节 总厨师长是厨房全面工作负责人

##### 一、怎样做个优秀的总厨师长

##### 二、总厨师长的全天工作流程

#### 第四节 做个出众的西厨房厨师长

##### 一、西厨房厨师长的具体职责

##### 二、西厨房厨师长的全天工作流程

#### 第五节 怎样做个给力的中餐炉灶厨师长

##### 一、中餐炉灶厨师长的工作职责

##### 二、中餐炉灶厨师长的全天工作流程

#### 第六节 怎样做个受欢迎的中点部厨师长

##### 一、怎样做个受欢迎的中点部厨师长

##### 二、中点部厨师长的全天工作流程

#### 第七节 怎样做好砧板厨师长

##### 一、砧板厨师长的具体职责

##### 二、砧板厨师长的全天工作流程

#### 第八节 怎样做个一流的中餐冷菜厨师长

##### 一、中餐冷菜厨师长的具体职责

##### 二、中餐冷菜厨师长的全天工作流程

### 第三章 最好的总厨师长都懂管理

#### 第一节 总厨师长要懂管理

#### 第二节 最好的总厨师长就是名厨

#### 第三节 最好的总厨师长是个好领导

### 第四章 总厨师长的管理秘密：日常筹备要懂门道

#### 一、建立和参加厨师的班前点名

#### 二、把好原材料进货关

#### 三、菜单开列应及时

#### 四、及时、准确、有效地组织货源

#### 五、风味菜肴与重要宴会要亲自下厨

#### 六、督察各部门的餐前准备工作

#### 七、开列订货单及时送达采购部

#### 八、认真做好当天工作小结

### 第五章 服务在先：厨师长要懂的“魔鬼细节”

#### 第一节 中餐厨师长要关注的服务细节

#### 第二节 西餐厨师长要关注的服务细节

### 第六章 部门联动：做善于沟通的厨师长

#### 第一节 厨师长要懂得与餐厅协调

#### 第二节 厨师长要与采购部良性沟通

## 《做最好的厨师长》

第三节 厨师长要全力支持订餐部工作

第四节 厨师长要与管事部搞好关系

第五节 厨师长要随时保持与维修部的沟通

# 《做最好的厨师长》

## 精彩书评

1、\* 享誉中国内地、台湾、香港的“儒厨”刘自华精心之作，以实战经历分享厨师长的工作经验；\* 结构完整、条目清晰，翔实讲解厨师长工作的每一个步骤，指出关键点与容易犯的错误，最终形成一份完整的指南，教您化身为一流酒店最好的厨师长；\* 语言平白易懂，方法切实可行，是一本具有很强指导性的厨实操指南；

# 《做最好的厨师长》

## 版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)