

<<中式烹调师>>

图书基本信息

书名：<<中式烹调师>>

13位ISBN编号：9787111320739

10位ISBN编号：7111320735

出版时间：2011-1

出版时间：机械工业

作者：于贵昌//朱登祥

页数：125

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：<http://www.tushu007.com>

## &lt;&lt;中式烹调师&gt;&gt;

## 前言

职业技能训练是培养技能型人才的重要途径之一，训练用书的质量直接影响着技能型人才培养的质量。

目前，突出强化中式烹调师职业技能训练用书相对匮乏，多数内容陈旧，并且有相当一部分内容与新的国家职业标准不对应。

广大的培训机构和读者迫切需要一套与新的国家职业标准对接并适合于中式烹调师技能培训用书。

为满足社会的需要，特编写《中式烹调师》（初级、中级、高级）三册。

本书的编写，是以国家职业标准中式烹调师（初级）为依据，内容上涵盖了国家职业标准对中式烹调师（初级）中的各项操作技能要求，注重社会发展和就业的需求，从而实现对学员实际操作技能的训练和职业能力的培养。

本书在编写形式上，以模块和项目形式构架训练体系。

按国家职业标准中式烹调师（初级）的技能要求，分为若干个技能训练模块。

每个技能训练模块又分为若干个项目要点。

以项目训练为基础，从提出训练目的和要求开始，设定训练内容，突出工艺要领和操作技能的培养。

训练内容主要包括操作前准备、相关知识、工艺流程、操作步骤、操作要点提示等。

在“相关知识”部分，将项目要点涉及的理论知识进行梳理，重点突出，主题鲜明。

在烹调技法训练模块和技能综合训练模块中，强调了训练过程和训练要点，并配有检测评分方法，将每个实训项目的训练效果进行量化，并相应地给出量化考核标准。

## <<中式烹调师>>

### 内容概要

本书是依据国家职业标准，紧密结合中式烹调师(初级)技能的要求编写的，其主要内容包括：原料初步加工、原料分档与切割、原料调配与预制加工、菜肴烹调技法等，并配有初级技能综合训练。

本书是中式烹调师(初级)技能操作和技能鉴定考试的必备用书，可供有关职业学校的学生进行技能训练时使用，也可作为广大烹调从业人员的学习参考书。

## &lt;&lt;中式烹调师&gt;&gt;

## 书籍目录

前言  
 模块一 原料初步加工 项目一 鲜活原料的初加工 一、蔬菜原料初加工的方法 二、家禽原料初加工的方法 三、有鳞鱼类原料初加工的方法 项目二 加工性原料的初加工 一、腌制与腌腊制品的初加工方法 二、水发加工的方法及要求 三、干制植物性原料的水发加工方法 四、原料的冻结方法和解冻方法  
 模块二 原料分档与切割 项目一 禽类原料部位的分割 鸡(鸭)胴体肉的分割取料方法 项目二 刀法的应用 一、磨刀的方法 二、直切的应用 三、推切的应用 四、拉切的应用 五、锯切的应用 六、铡切的应用 七、滚切的应用 八、直剁的应用 九、排剁的应用 十、直砍的应用 十一、跟刀砍的应用 十二、平刀批的应用 十三、推刀批的应用 十四、拉刀批的应用 十五、推拉批的应用 十六、抖刀批的应用 十七、滚料批的应用 十八、斜刀批的应用 十九、反刀批的应用 二十、反刀刮的应用 项目三 原料切割成形 一、片的切割成形方法 二、丝的切割成形方法 三、条的切割成形方法 四、丁的切割成形方法 五、块的切割成形方法 六、段的切割成形方法  
 模块三 原料调配与预制加工 项目一 菜肴组配 一、热菜主、辅料数量的组配 二、由单一原料组成的冷菜的拼摆 三、菜肴盛器的选择 项目二 着衣处理 一、拍粉的操作方法 二、粘挂的操作方法 三、水粉糊的调制方法 四、全蛋糊的调制方法 五、水粉浆的调制方法 六、全蛋浆的调制方法 项目三 调味处理 一、动物性原料的腌制调味 二、咸鲜味型的调制方法 三、酸甜味型的调制方法 四、咸甜味型的调制方法 五、咸香味型的调制方法  
 模块四 菜肴烹调技法 项目一 热菜烹调技法 一、焯水熟处理的方法 二、煎的技法与应用 三、滑炒的技法与应用 ...  
 ... 模块五 初级技能综合训练参考文献

## &lt;&lt;中式烹调师&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：(4) 操作步骤1) 鸡血。

将已凝结的血块放入冷水锅中，小火加热，并保持水温约90℃，使其慢慢养熟，或用小火蒸熟。

2) 鸡肠。

将鸡肠理直，去掉肠边的两条白色胰脏，然后剖开鸡肠子，洗掉污物，加盐、醋反复搓洗。

去掉肠壁上的黏液和异味，用清水洗净备用。

3) 鸡油。

将鸡油上的筋膜撕去，清洗干净并切成小块，放入适量的葱、姜、料酒蒸至融化，过滤澄清即可，或将鸡油放入锅中用小火煎熬，开始色泽混浊，待水分蒸发完后会变清。

4) 鸡肝。

用手摘除或用剪刀剪除附着在肝脏中的胆囊，清水洗净即可。

5) 鸡胗。

将附在鸡胗上面的油脂筋膜撕去，用刀剖开，除去污物，撕去鸡内金（黄皮），用水清洗干净，再用刀将鸡胗内部坚硬的硬皮、外部的皮膜片掉，然后用食盐和醋搓洗，除掉黏液异味，用清水洗净即可。

6) 鸭心。

将附在鸭心上面的油脂筋膜撕去，用刀剖开，除去血污，用水清洗干净，再用食盐和醋搓洗，除掉黏液异味。

7) 鸭舌。

将鸭舌放入开水中小火焖煮约5min，取出后及时揪去鸭舌的硬膜，用清水洗净即可。

<<中式烹调师>>

编辑推荐

《中式烹调师(初级)》：职业技能训练用书

<<中式烹调师>>

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:<http://www.tushu007.com>