

<<烹饪工艺>>

图书基本信息

书名：<<烹饪工艺>>

13位ISBN编号：9787501980543

10位ISBN编号：7501980543

出版时间：2011-3

出版时间：中国轻工业出版社

作者：李顺发 等主编

页数：126

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;烹饪工艺&gt;&gt;

## 内容概要

在我国“十一五”渐行渐远的脚步声中，我们迎来了期盼已久的“十二五”。过去的“十一五”，我国的中等职业教育取得了极其辉煌的成就，其中，中等职业教育的教材改革与建设起到了举足轻重的作用。

中国轻工业出版社秉承优良的传统理念，在积极推进我国中等职业教育的改革中不遗余力，尽自己之所能鼎力支持我国中等职业教育的改革事业。

为此，中国轻工业出版社在国家有关职业教育部门的指导下，特组织国内众多中等职业学校的顶尖烹饪专业教师，在全面总结“十一五”中等烹饪专业教材改革经验的基础上，存优汰劣，取长补短，大胆取舍，重新编写出版中等职业教育烹饪专业“十二五”规划系列教材，为我国中等职业教育的烹饪专业教学改革发挥引领作用，同时为“十二五”中等职业教育烹饪专业教学提供一套全新的、具有时代精神的、符合我国职业教育特色的专业教材。

本套教材在编写过程中，我们按照《教育部关于推进中等职业教育改革创新全面提高人才培养质量的意见(征求意见稿)》中规定的培养目标和要求，对编写内容进行了认真负责的探讨和论证，在突出中等职业教育特征的基础上，尽可能地吸收烹饪科学教学体系与我国餐饮业发展的最新研究成果和信息。

但毕竟由于编写者理解能力与知识结构所限，加之我国烹饪技术体系南北有所差异，书中肯定存在这样或那样的问题，而书中的许多内容还有待于进一步的提炼与完善。

本套教材在编写过程中，各书作者参考、引用了国内外许多同类教材和相关的著作，其书目已分别列在各单本教材之后，在此谨一并向被参考、引用各书的著作者表示衷心的感谢。

同时，在本教材的编写过程中更得到了各参编学校领导、教师、专家们的大力支持，更有中国轻工业出版社领导和编辑人员的积极工作以及给予编写人员的大力支持和鼓励，在此一并表示衷心的感谢。

## <<烹饪工艺>>

### 书籍目录

#### 模块一 烹饪基础知识

##### 项目 烹饪概述

- 任务1 中国烹饪的起源与发展
- 任务2 中国烹饪的起源与发展
- 任务3 我国主要地方风味流派
- 任务4 烹饪与烹调的概念
- 任务5 烹饪工艺的基本要素及作用

#### 模块二 烹饪技能知识

##### 项目一 准备阶段技能知识

- 任务1 烹饪原料的初步熟处理
- 任务2 配菜
- 任务3 制汤

##### 项目二 烹调阶段技能知识

- 任务1 火候的运用
- 任务2 挂糊、上浆、勾芡的运用
- 任务3 菜肴制作方法的运用
- 任务4 调味的运用

##### 项目三 菜肴装饰技能知识

- 任务1 菜肴装盘技艺
- 任务2 菜肴装饰方法

#### 参考文献

## <<烹饪工艺>>

### 编辑推荐

《烹饪工艺》是中等职业教育烹饪专业的主干课程之一，对学生的专业技能学习具有重要的指导作用。

本书共分两个模块。

模块一，烹饪基础知识，内容包括中国烹饪的概述。

模块二，烹饪技能知识，内容包括准备阶段技能知识、烹调阶段技能知识、菜肴装饰技能知识。

本书由河南省郑州市商业技师学院李顺发、朱长征担任主编。

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>