

<<烹饪英语>>

图书基本信息

书名：<<烹饪英语>>

13位ISBN编号：9787501986057

10位ISBN编号：7501986053

出版时间：2012-7

出版时间：中国轻工业出版社

作者：宋洁 主编

页数：200

字数：300000

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>

<<烹饪英语>>

内容概要

《中等职业教育旅游服务类专业教材：烹饪英语》旨在培养学生在烹饪英语专业方面所必要的视听说能力，从而使学生能够顺利地进行在厨房烹饪职场中的日常交流活动。

<<烹饪英语>>

书籍目录

第一部分 基础模块

项目一 中式菜肴菜名的英文表述

- 一、菜名英文表述的基本方法概述
- 二、常用烹饪方法英文表述
- 三、主要烹饪原料的英文表述
- 四、常用烹饪调料的英文表述
- 五、常用菜肴风味的英文表述
- 六、菜名的英文表述小结

项目二 厨房常用设备与工具

- 一、刀具的英文表达
- 二、加热设备的英文表达
- 三、盛器的英文表达
- 四、辅助设备的英文表达

第二部分 职业模块——烹饪英语常用对话

项目三 点餐

项目四 菜肴特色介绍

项目五 菜肴制作过程介绍

- 一、中餐
- 二、西餐
- 三、项目五总练习

项目六 厨房介绍

- 一、中式厨房
- 二、西式厨房
- 三、厨房设备与工具
- 四、项目六总练习

项目七 面试英语【烹饪】

第三部分 拓展模块

项目八 西式餐点简介

- 一、西餐基本烹饪法
- 二、西餐食品原料
- 三、西餐用餐礼仪

第四部分 附录

- 一、常见中式菜肴英文表述
- 二、常见西式菜肴英文表述
- 三、课文相关练习答案
- 四、单词表

参考文献

章节摘录

版权页：插图：三、西餐用餐礼仪 教学指引 随着社会经济的发展和文化交流的全球性趋势，西餐在中国越来越受到欢迎。

各式西餐餐厅在各大城市闪现，并逐渐成为年轻人就餐的热门选择。

在本节的学习中，我们将向大家介绍一些基本的西餐用餐礼仪知识，帮助大家在学习西方文化的同时，熟悉西餐用餐礼仪，从而更好地享受西餐。

西餐是西方国家各种西式餐点的统称，具有有别于中餐的显著特色。

当然，不同的国家之间，其用餐礼仪也会有一些小小的差别。

本节内容将以美国为例，选取一些典型话题，介绍用餐的基本知识，并在此基础上引导学生掌握相关语言知识。

教师可以根据课堂实际情况和学生的学习需求，灵活运用课本，适当补充具有趣味性的一些课外知识，让学生更好地感受西方文明和西餐文化。

本节的教学内容，也是对之前所学内容的一个总结。

教师可以借助本节教学，融合学生已学知识，复习相关语言要点，实现学以致用、巩固知新的有效教学。

知识背景介绍 西餐用餐礼仪 (1) 餐具使用礼仪 吃西餐，必须注意餐桌上餐具的排列和置放位置，不可随意乱取乱拿。

正规宴会上，每一道食物、菜肴即配一套相应的餐具（刀、叉、匙），并以上菜的先后顺序由外向内排列。

进餐时，应先取左右两侧最外边的一套刀叉。

每吃完一道菜，将刀叉合拢并排置于碟中，表示此道菜已用完，服务员便会主动上前撤去这套餐具。

如尚未用完或暂时停顿，应将刀叉呈八字形左右分架或交叉摆在餐碟上，刀刀向内，意思是告诉服务员，我还没吃完，请不要把餐具拿走。

使用刀叉时，尽量不使其碰撞，以免发出大的声音，更不可挥动刀叉与别人讲话。

(2) 进餐的顺序 一餐内容齐全的西菜一般有七八道，主要由这样几部分构成。

第一，饮料（果汁）、水果或冷盆（又称开胃菜）。

目的是增进食欲。

第二，汤类（也即头菜）。

需用汤匙，此时一般上有黄油、面包。

第三，蔬菜、冷菜或鱼（也称副菜）。

可使用垫盘两侧相应的刀叉。

第四，主菜（肉食或熟菜）。

肉食主菜一般配有熟蔬菜，此时要用刀叉分切后放餐盘内取食。

如有色拉，需要色拉匙、色拉叉等餐具。

<<烹饪英语>>

编辑推荐

《中等职业教育旅游服务类专业教材:烹饪英语》是中等职业教育旅游服务类专业教材之一,《中等职业教育旅游服务类专业教材:烹饪英语》旨在培养学生在烹饪英语专业方面所必要的视听说能力,从而使学生能够顺利地进行在厨房烹饪职场中的日常交流活动。

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>