

<<中式烹饪知识与技能>>

图书基本信息

书名：<<中式烹饪知识与技能>>

13位ISBN编号：9787504524614

10位ISBN编号：7504524611

出版时间：2005-6

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：万沐雄

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>

## <<中式烹饪知识与技能>>

### 内容概要

本教材依据国家职业标准、专业技术规范及企业对旅游服务人员素质的要求编写。编写中充分考虑了中等职业技术学校的教学规律和教学特点，强调学生实际操作能力的培养，注重知识与技能的紧密结合，具有较强的针对性和可操作性。

教材采用图文并茂的形式，形象地讲述了中式烹饪的知识与技能，突出操作技能的训练。每一学习单元后配有知识与技能测试题，方便学生技能鉴定的考前复习。

本教材适用于中等职业技术学校旅游服务专业教学，也可用于饭店员工的岗前培训、在职培训、职业技能鉴定前的培训和员工自学。

本教材由万沫雄编写。

## <<中式烹饪知识与技能>>

### 书籍目录

模块一 烹饪原料的初加工 课题1 新鲜蔬菜的初加工 课题2 水产品的初加工 课题3 家禽、家畜的内脏和四肢的初加工 课题4 出肉及整料去骨 课题5 干货原料的涨发  
模块二 烹饪原料切配 课题1 刀工的基本技能 课题2 烹饪刀法及运用 课题3 烹饪原料的成形 课题4 热菜配菜  
模块三 菜肴制作 课题1 勺工技法 课题2 烹饪原料的热处理 课题3 上浆、挂糊和勾芡 课题4 味及其调制 课题5 水烹法 课题6 油烹法 课题7 汽蒸法、固体烹法  
模块四 凉菜制作与装盘技能 课题1 凉菜制作 课题2 热菜装盘技法 课题3 冷菜装盘技法

<<中式烹饪知识与技能>>

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>