

<<中式烹调师>>

图书基本信息

书名：<<中式烹调师>>

13位ISBN编号：9787504530721

10位ISBN编号：7504530727

出版时间：2005-5

出版时间：中国劳动出版社

作者：本社

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>

<<中式烹调师>>

前言

《国务院关于大力推进职业教育改革与发展的决定》中明确指出：要严格实施就业准入制度，加强职业教育与劳动就业的联系。

与此同时，职业资格证书已逐步成为各级各类职业院校学生求职择业的“通行证”。

为了进一步贯彻《决定》精神，衔接各级各类职业院校学生的专业学习与鉴定考核要求，提高学生的职业能力水平，劳动和社会保障部教材办公室在调研全国百余所职业院校教学实际状况的基础上，针对参加职业技能鉴定的学生群体，组织编写了《国家职业技能鉴定操作技能强化训练（学生取证专用）》系列教材（以下简称《技能强化训练》）。

《中式烹调师（高级）》就是系列教材中的一本。

《技能强化训练》内容以国家职业技能鉴定考核要点为依据，全面体现“考什么、编什么”，有助于学生熟练掌握鉴定考核要求，对取证应试具有直接的指导作用。

在结构上，《技能强化训练》分为应试指导、实战演练、亲临考场、理论知识强化四部分，引导学生在职业技能鉴定前进行科学的应试复习，其中前三部分直接指导操作技能考核，理论知识强化部分直接指导理论知识考核。

《技能强化训练》在语言运用上力求简洁精炼，特别是在实战演练部分中多采用指令性语言，明确指导完成训练项目的实际操作步骤，使学生在短期内快速掌握鉴定考核要求。

《技能强化训练》既可作为各级各类职业院校及高等院校学生鉴定前短期强化培训教材，也可作为鉴定前应试辅导自学用书。

《国家职业技能鉴定操作技能强化训练——中式烹调师（高级）》由李宗恒、李庆义、陈俊孝、李守彪、孟祥萍、王玉强、郝四平、高山编写，高山主编；牛金生审稿。

<<中式烹调师>>

内容概要

职业资格证书是就业通行证，国家职业技能鉴定的应试人数因此而日益攀升。

本书的读者对象是职业技能鉴定应试人员中的学生群体。

在内容上，根据考核要点的要求，逐条对读者进行鉴定前的强化训练；在形式上，根据考前科学的复习方式，逐步引领读者进入鉴定考核实战空间，并帮助读者到达胜利的彼岸。

本书包括应试指导、实战演练、亲临考场、理论知识强化4部分。

应试指导——根据操作技能鉴定考核要求给出“技能鉴定考核试题形式”“试卷的组成及考核注意事项”“提高适应能力，考出好成绩”“考核内7容”4项内容，旨在帮助和指导读者在考核前做好知识和心理等多方面的准备。

实战演练——根据操作技能考核的要求，逐条对考核要点的操作技能进行具体指导，旨在使读者深入理解考核要点的要求，并熟练掌握考核要点要求的操作技能。

亲临考场——通过完整的操作技能考核试卷使读者熟悉考试形式，了解考场规则、评分原则和标准，有针对性地进行考前准备。

理论知识强化——根据理论知识鉴定考核要点的要求，给出理论知识考试复习重点内容，旨在帮助读者在考前对理论知识考核要点内容进行强化记忆，起到“临阵磨枪”的作用。

<<中式烹调师>>

书籍目录

应试指导 技能鉴定考核试题形式 试卷的组成及考核注意事项 提高实战能力, 考出好成绩 考核内容
 高级中式烹调师操作技能鉴定考核要点表 高级中式烹调师理论知识鉴定考核要点表 实战演练 考核
 要点1原料出骨加工 整鸭出骨 考核要点2原料出骨加工 整鱼出骨 考核要点3果蔬雕刻 凤凰
 考核要点4果蔬雕刻 孔雀 考核要点5果蔬雕刻 翠鸟 考核要点6果蔬雕刻 鹦鹉 考核要点7果
 蔬雕刻 白鹤 考核要点8果蔬雕刻 雄鹰 考核要点9果蔬雕刻 金鱼 考核要点10果蔬雕刻
 瓜灯 考核要点11果蔬雕刻 瓜盅 考核要点12冷菜拼摆制作 彩蝶纷飞 考核要点13冷菜拼摆制作
 龙凤呈祥 考核要点14冷菜拼摆制作 孔雀开屏 考核要点15冷菜拼摆制作 凤戏牡丹 考核
 要点16冷菜拼摆制作 一帆风顺 考核要点17冷菜拼摆制作 金鸡报晓 考核要点18冷菜拼摆制作
 松鹤延年 考核要点19冷菜拼摆制作 南海风光 考核要点20冷菜拼摆制作 雄鹰展翅 考核
 要点21冷菜拼摆制作 荷塘小景 考核要点22指定热菜制作 炒龙凤丝 考核要点23指定热菜制作
 炒鸡丝掐菜 考核要点24指定热菜制作 酱爆肉条 考核要点25指定热菜制作 菊花里脊 考
 核要点26指定热菜制作 抓炒鱼片 考核要点27指定热菜制作 炒乳鸽松 考核要点28指定热菜制
 作 瓜姜炒鱼丝 考核要点29指定热菜制作 炒蝴蝶鳔片 考核要点30指定热菜制作 果汁松鼠
 鱼 考核要点31指定热菜制作 葱烧海参 考核要点32指定热菜制作 芹黄炒鱼丝 考核要点33指
 定热菜制作 酸辣乌鱼蛋汤 考核要点34指定热菜制作 油焖大虾 考核要点35指定热菜制作
 炒凤尾虾球 考核要点36指定热菜制作 生煎虾饼 考核要点37指定热菜制作 干煸牛肉丝 考核
 要点38指定热菜制作 拔丝香蕉 考核要点39指定热菜制作 炸羊尾 考核要点40抽签热菜制作
 八宝葫芦鸭 考核要点41抽签热菜制作——玫瑰锅炸 考核要点42抽签热菜制作 生炸乳鸽 考核
 要点43抽签热菜制作 桃仁鸭方 考核要点44抽签热菜制作 莲蓬鸡清汤 亲临考场 理论知识
 强化

<<中式烹调师>>

章节摘录

插图：基本操作步骤描述肉鸡整理—鸡肉成熟—鸡蓉加工—莲蓬成形—调制清汤—盛装点缀。

步骤1肉鸡整理将肉鸡体表绒毛摘去，斩掉小腿和翅膀尖，整只从脊部剖开，斩去脊骨，清除体内残留的肺叶、食管、气管、淋巴腺体等，清洗干净，控净血水。

步骤2鸡肉成熟使用小火将肉鸡焖煮达到六成熟时，取出冷却，拆去骨骼，使用食盐、黄酒、葱姜汁、白胡椒粉等调理成咸鲜口味蒸透，斩切成块，整齐码放入盛器的底部。

步骤3鸡蓉加工将鸡胸肉的筋膜清除，浸泡漂除血腥气味，加入葱姜汁、绿色素、黄酒、猪板油、蛋清，使用粉碎机绞成淡绿色的蓉泥。

步骤4莲蓬成形将鸡蓉胶加入少量的食盐搅拌上劲，调理成咸鲜味型，分别装入小瓷盘模具中（已涂抹油脂），镶嵌上莲子或绿豌豆，作成莲蓬形状，封闭后，蒸制定型后轻轻取出。

<<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>