

<<西式烹调师（中级）>>

图书基本信息

书名：<<西式烹调师（中级）>>

13位ISBN编号：9787504550361

10位ISBN编号：7504550361

出版时间：2005-6

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：劳动和社会保障部教材办公室/国别：中国大陆

页数：202

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>

<<西式烹调师（中级）>>

前言

《国务院关于大力推进职业教育改革与发展的决定》（以下简称《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》）。

《西式烹调师（中级）》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练，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。

<<西式烹调师（中级）>>

内容概要

职业资格证书逐步成为就业通行证，国家职业技能鉴定的应试人数也因此而日益攀升，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应试准备。

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。

<<西式烹调师（中级）>>

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 提高适应能力, 考出好成绩 考核内容
中级西式烹调师操作技能鉴定考核要点表 中级西式烹调师理论知识鉴定考核要点表 实战演练, 考核
要点1——肉扒类菜肴的制作 考核要点2——炸制类菜肴的制作 考核要点3——煎制类菜肴的制作 考
核要点4——煮制类菜肴的制作 考核要点5——蒸制类菜肴的制作 考核要点6——烩制类菜肴的制作
考核要点7——焖制类菜肴的制作 考核要点8——焗制类菜肴的制作 考核要点9——铁扒类菜肴的制作
考核要点10——奶油汤的制作 考核要点11——菜茸汤的制作 考核要点12——蔬菜汤的制作 考核要
点13——冷头盘的制作 亲临考场 试卷1 试卷2 理论知识强化 考核要点1——原料知识部分 考核要点2
——原料加工技术 考核要点3——制作热少司 考核要点4——制作冷少司和冷调味汁 考核要点5——
制作配菜 考核要点6——制作肉扒类菜肴 考核要点7——制作蒸煮类菜肴 考核要点8——制作烩制类
菜肴 考核要点9——制作焖制类菜肴 考核要点10——制作焗制类菜肴 考核要点11——制作串烧类菜
肴 考核要点12——制作汤类菜肴 考核要点13——制作冷菜菜肴 考核要点14——制作早餐

<<西式烹调师（中级）>>

章节摘录

[训练2]制作啤酒面糊炸鱼柳1. 考核要求(1) 根据制作啤酒面糊炸鱼柳的原料配比, 运用炸的烹调方法制作啤酒面糊炸鱼柳。

(2) 在操作过程中能合理运用和使用原料, 能正确使用工具、设备等。

(3) 操作过程中要严格按照啤酒面糊炸鱼柳的制作工艺和制作要求进行操作。

(4) 菜肴的色泽、形态、口味、口感符合标准, 主、配料搭配适当、装配合理、装饰协调。

(5) 菜肴卫生符合食品卫生要求, 制作菜肴的操作过程符合安全生产操作的要求。

(6) 满分为100分, 考核时间为40min (每超过1min从总分中扣除5分, 不足1min的按1min计, 超过5min的不计成绩)。

2. 操作前应准备的工具、设备、用品(1) 工具、设备: 煎盘、燃气灶、炸炉、分刀、少司锅、汤锅、菜板、铲子、不锈钢盆、餐盘。

(2) 原料: 主料: 白色鱼柳1000g, 面粉200g, 啤酒250mL, 椰奶25mL, 干白葡萄酒50mL, 柠檬汁、盐、胡椒粉适量。

少司料: 马乃司125mL, 酸黄瓜25g, 酸豆、蕃芫荽适量。

配菜: 炸土豆条, 柠檬角。

(3) 考生自备用品: 工作服、围裙、帽子、毛巾等。

<<西式烹调师（中级）>>

编辑推荐

《西式烹调师(中级学生取证专用)》是国家职业技能鉴定操作技能强化训练系列之一。

<<西式烹调师（中级）>>

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>