

<<中式烹饪汤羹谱>>

图书基本信息

书名：<<中式烹饪汤羹谱>>

13位ISBN编号：9787504558749

10位ISBN编号：7504558745

出版时间：2007-2

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：谢飞明

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>

<<中式烹饪汤羹谱>>

内容概要

为了更好地适应全国中等职业技术学校烹饪专业的教学要求，劳动和社会保障部教材办公室组织全国有关学校的职业教育研究人员、一线教师和行业专家，对中等职业技术学校烹饪专业教材进行了修订。

这次教材修订工作的重点主要有以下几个方面。

第一，坚持以能力为本位，重视实践能力的培养，突出职业技术教育特色。

根据烹饪专业毕业生所从事职业的实际需要，合理确定学生应具备的能力结构与知识结构，对教材内容的深度、难度做了较大程度的调整。

同时，进一步加强实践性教学内容，以满足企业对技能型人才的需求。

第二，根据餐饮行业发展，合理更新教材内容，尽可能多地在教材中充实新知识、新方法、新设备和新工艺等方面的内容，力求使教材具有鲜明的时代特征。

同时，在教材编写过程中，严格贯彻国家有关技术标准的要求。

第三，努力贯彻国家关于职业资格证书与学历证书并重、职业资格证书制度与国家就业制度相衔接的政策精神，力求使教材内容涵盖有关国家职业标准（中级）的知识和技能要求。

第四，在教材编写模式方面，尽可能使用图片、实物照片或表格形式将各个知识点生动地展示出来，力求给学生营造一个更加直观的认知环境。

同时，针对相关知识点，设计了很多贴近生活的导入和互动性训练等，意在拓展学生思维和知识面，引导学生自主学习。

本套教材可供中等职业技术学校烹饪专业使用，也可作为职工培训教材。

<<中式烹饪汤羹谱>>

书籍目录

绪论	第一章?厨师用的汤——熬	第二章?烹调方法——炖、煨	2—1?炖	2—2?煨	第三章?烹调方	
法——煲、烩	3—1?煲	3—2?烩	第四章?烹调方法——滚、煮	4—1?滚	4—2?煮	第五章?烹调方
法——氽、清	5—1?氽	5—2?清				

<<中式烹饪汤羹谱>>

章节摘录

<<中式烹饪汤羹谱>>

编辑推荐

《中式烹饪汤羹谱》是全国中等职业技术学校烹饪专业教材之一。

<<中式烹饪汤羹谱>>

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>