

<<教学菜>>

图书基本信息

书名：<<教学菜>>

13位ISBN编号：9787504558909

10位ISBN编号：7504558907

出版时间：2007-4

出版时间：中国劳动

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>

<<教学菜>>

前言

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在以下几个方面。

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、难度作了较大程度的调整。

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理念、新知识、新方法和新设备等方面的内容，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业证书并重、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、技能点生动地展示出来，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。

本次教材的修订工作得到了北京、河南、江苏、浙江、湖南、山东、四川、广东等省、直辖市劳动和社会保障厅（局）及有关学校的大力支持，在此我们表示诚挚的谢意。

《教学菜—粤菜（第三版）》介绍粤菜制作工艺基础和炒、蒸、煲、炖等20种烹调方法，并且每种方法都列举了大量菜肴实例供参考。

本书由谢飞明主编，李金华参编，卢红华审稿。

<<教学菜>>

内容概要

《教学菜:粤菜(第3版)》介绍粤菜制作工艺基础和炒、蒸、煲、炖等20种烹调方法,并且每种方法都列举了大量菜肴实例供参考。

<<教学菜>>

书籍目录

绪论第1章 粤菜制作工艺基础1-1 茸胶制作工艺1-2 腌制工艺1-3 上浆上粉工艺1-4 熬汤工艺1-5 酱汁调配工艺第2章 烹调方法——炒2-1 泡油炒法2-2 软炒法2-3 熟炒法第3章 烹调方法——蒸、煲、炖3-1 蒸3-2 煲3-3 炖第4章 烹调方法——焖、扒4-1 焖4-2 扒第5章 烹调方法——煎炸5-1 煎5-2 炸第6章 烹调方法——焗、焗6-1 焗6-2 焗第7章 烹调方法——浸、焯7-1 浸7-2 焯第8章 烹调方法——清、煮8-1 清8-2 煮第9章 烹调方法——滚、烩9-1 滚9-2 烩第10章 烹调方法——卤、烤10-1 卤10-2 烤第11章 烹调方法——羔烧、返沙11-1 羔烧11-2 返沙第12章 烹调方法——鱼生

<<教学菜>>

章节摘录

插图：

<<教学菜>>

编辑推荐

《教学菜:粤菜(第3版)》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、技能点生动地展示出来,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。

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>