

<<家政服务员>>

图书基本信息

书名：<<家政服务员>>

13位ISBN编号：9787504559166

10位ISBN编号：7504559164

出版时间：2007-2

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：本社

页数：230

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>

<<家政服务员>>

内容概要

本书根据《国家职业标准——家政服务员(2006年版)》的要求,由中国就业培训技术指导中心按照标准、教材、题库相衔接的原则组织编写,是职业技能鉴定的推荐辅导用书。

本书介绍了初级家政服务员应掌握的工作技能及相关知识,涉及制作家庭餐、家居清洁、衣物的洗涤与存放、照料孕产妇、照料婴幼儿、照料老年人、护理病人等内容。

<<家政服务员>>

书籍目录

第一章 制作家庭餐 第一节 制作主食 第二节 烹制菜肴第二章 家居清洁 第一节 清洁居室 第二节 清洁家具及易碎用品第三章 衣物的洗涤与存放 第一节 洗涤一般衣物 第二节 分类摆放衣物第四章 照料孕、产妇 第一节 照料孕妇 第二节 照料产妇第五章 照料婴幼儿 第一节 饮食料理 第二节 生活料理 第三节 异常情况的发现与应对第六章 照料老年人 第一节 饮食料理 第二节 生活料理 第三节 异常情况的发现与应对第七章 护理病人 第一节 饮食料理 第二节 生活料理 第三节 异常情况的发现与应对

<<家政服务员>>

章节摘录

第一章 制作家庭餐 第二节 烹制菜肴 一、学习目标 1.掌握采买记账基本知识。

2.掌握家庭常用刀工技法、菜肴成熟性状的鉴别常识、常见调味品的使用方法、菜肴原料搭配常识。

3.掌握蒸、炒、炖、拌、煎、煮、炸等烹制菜肴的技术方法。

4.能够购买烹饪原料和食品,能选、削、择、洗常见蔬菜。

5.能将烹饪原料加工成丁、片、块、段、条、丝或茸状,能配制如肉片炒扁豆、炖排骨等常见菜肴。

6.能运用蒸、炒、炖、拌、煎、煮、炸等技法分别制作两种菜肴。

二、相关知识 1.采买与记账基本知识 (1)脚勤、嘴勤、眼勤 买菜购物应到大菜市场、农贸市场或大商场。

但无论是到哪里采买物品,都要做到三勤,即脚勤、嘴勤、眼勤。

1)脚勤。

到哪里买,什么时间去买,买多还是买少,这些都应在事前有所了解,然后去选择。

要想买到性价比较高的商品,就必须做到货比三家。

2)嘴勤。

无论购买何种物品均要经过询价、比价、议价的过程,其中嘴的作用是很重要的。

3)眼勤。

通过敏锐的双眼方能确定要买的物品的质量和性价比,只有性价比较高的物品方为上品。

(2)善于议价 议价过程实质就是一个谈判的过程,处于市场经济的社会,每个人均应掌握一些谈判技巧。

此过程亦可考验一个人的耐心,同时亦可反映一个人的文化修养。

因此,在购买商品时要具备基本的耐心和修养,文明礼貌地与商家议价,方能购买到价廉物美的商品。

.....

<<家政服务员>>

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>