

<<教学菜>>

图书基本信息

书名：<<教学菜>>

13位ISBN编号：9787504559203

10位ISBN编号：7504559202

出版时间：2007-7

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：赵品洁 主编

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>

## &lt;&lt;教学菜&gt;&gt;

## 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。

<<教学菜>>

书籍目录

第1章 制作拌、卤、熏、泡、蜜汁类菜肴 1-1 拌 1-2 卤 1-3 熏 1-4 泡 1-5 蜜汁第2章 制作炸收、糖粘、冻、腌腊、糟醉类菜肴 2-1 炸收 2-2 糖粘 2-3 冻 2-4 腌腊 2-5 糟醉第3章 制作炒、爆、熘、干煸类菜肴 3-1 炒 3-2 爆 3-3 熘 3-4 干煸第4章 制作煎、贴、烘、炸、蒸类菜肴 4-1 煎 4-2 贴 4-3 烘 4-4 炸 4-5 蒸第5章 制作烧、烩、煨、焖、炖类菜肴 5-1 烧 5-2 烩 5-3 煨 5-4 焖 5-5 炖第6章 制作氽、煮、烧烤、烫类菜肴 6-1 氽 6-2 煮 6-3 烧烤 6-4 烫

## &lt;&lt;教学菜&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：川菜作为我国的主要菜系之一，在我国烹饪史上占有重要地位。

它取材广泛，调味多变，菜式多样，口味清鲜、醇浓并重，以善用麻辣著称，并以其独具一格的烹调方法和浓郁的地方风味享誉中外，成为中华民族饮食文化与文明史上一颗灿烂夺目的明珠。

由于四川位于中国内陆西部腹地，四面环山，因此气候温和湿润。

在每年7、8、9三个月中，最高温度可达40℃，湿度达90%以上，这样的气候条件决定了四川人“尚滋味、好辛香、喜麻辣”的饮食习惯，至今已有两千多年的历史。

四川自古以来就有“天府之国”的美称。

境内江河纵横，四季常青，烹饪原料多且广，既有山区的山珍野味，又有江河的鱼虾蟹鳖；既有肥嫩味美的各类禽畜，又有四季不断的各种新鲜蔬菜和笋菌。

此外，还有品种繁多、质地优良的酿造调味品和种植调味品，如自贡井盐、内江白糖、阆中保宁醋、德阳酱油、郫县豆瓣、茂汶花椒、永川豆豉、涪陵榨菜、叙府芽菜、南充冬菜、新繁泡菜、成都地区的辣椒等，这些都为各式川菜的烹饪及其变化无穷的调味提供了良好的物质基础。

<<教学菜>>

编辑推荐

《教学菜:川菜(第3版)》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。

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>