<<中式烹调师>>

图书基本信息

书名: <<中式烹调师>>

13位ISBN编号: 9787504564498

10位ISBN编号:7504564494

出版时间:2007-7

出版时间:中国劳动

作者:中国就业培训技术指导中心编

页数:134

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

<<中式烹调师>>

前言

为推动中式烹调师职业培训和职业技能鉴定工作的开展,在中式烹调从业人员中推行国家职业资格证书制度,中国就业培训技术指导中心在完成《国家职业标准——中式烹调师(2006年版)》(以下简称《标准》)制定工作的基础上,组织参加《标准》编写和审定的专家及其他有关专家,编写了《国家职业资格培训教程——中式烹调师(第2版)》(以下简称《教程》)。

《教程》紧贴《标准》,内容上,力求体现"以职业活动为导向,以职业能力为核心"的指导思想, 突出职业培训特色;结构上,针对中式烹调师职业活动的领域,按照模块化的方式,分级别进行编写

《教程》的基础知识部分内容涵盖《标准》的"基本要求";技能部分的章对应于《标准》的"职业功能",节对应于《标准》的"工作内容",节中阐述的内容对应于《标准》的"技能要求"和"相关知识"。

《国家职业资格培训教程——中式烹调师(第2版)(基础知识)》适用于对各级别中式烹调师基础 知识的培训,是职业技能鉴定的推荐辅导用书。

本书在编写过程中得到了中国烹饪协会、扬州大学旅游学院、北京联合大学旅游学院、北京外事学校、四川烹饪高等专科学校、广州市旅游学校等单位的大力支持与协助,在此一并表示衷心的感谢。由于时间仓促,不足之处在所难免,欢迎读者提出宝贵意见和建议。

<<中式烹调师>>

内容概要

本书根据《国家职业标准——中式烹调师(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。

本书主要介绍了高级中式烹调师应掌握的相关知识和操作技能,涉及原料初加工、原料分档与切割、原料调配与预制加工、菜肴制作等内容。

<<中式烹调师>>

书籍目录

第一章?原料初加工 第一节?鲜活原料的初加工 第二节?加工性原料的初加工第二章?原料分档与切割第一节?原料部位分割 第二节?茸泥原料加工第三章?原料调配与预制加工 第一节?菜肴组配 第二节?调味、调色、调质处理 第三节?制汤、制冻及制茸胶第四章?菜肴制作 第一节?热菜烹制 第二节?冷菜烹制 第三节 地方传统名菜制作

<<中式烹调师>>

章节摘录

<<中式烹调师>>

编辑推荐

《中式烹调师(第2版)(高级)》适用于对各级别中式烹调师基础知识的培训,是职业技能鉴定的推荐辅导用书。

<<中式烹调师>>

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