第一图书网, tushu007.com

<<中式烹调师>>

图书基本信息

书名：<<中式烹调师>>

13位ISBN编号：9787504577283

10位ISBN编号：7504577286

出版时间：2009-9

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：上海市职业培训研究发展中心　组织编写

页数：105

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

第一图书网, tushu007.com

前言

职业资格证书制度的推行，对广大劳动者系统地学习相关职业的知识和技能，提高就业能力、工作能力和职业转换能力有着重要的作用和意义，也为企业合理用工以及劳动者自主择业提供了依据。
随着我国科技进步、产业结构调整以及市场经济的不断发展，特别是加入世界贸易组织以后，各种新兴职业不断涌现，传统职业的知识和技术也愈来愈多地融进当代新知识、新技术、新工艺的内容。
为适应新形势的发展，优化劳动力素质，上海市人力资源和社会保障局在提升职业标准、完善技能鉴定方面做了积极的探索和尝试，推出了1+X培训鉴定模式。
1+X中的1代表国家职业标准，X是为适应上海市经济发展的需要，对职业标准进行的提升，包括了对职业的部分知识和技能要求进行的扩充和更新。
上海市1+X的培训鉴定模式，得到了国家人力资源和社会保障部的肯定。
为配合上海市开展的1+X培训与鉴定考核的需要，使广大职业培训鉴定领域专家以及参加职业培训鉴定的考生对考核内容和具体考核要求有一个全面的了解，人力资源和社会保障部教材办公室、中国就业培训技术指导中心上海分中心、上海市职业培训研究发展中心联合组织有关方面的专家、技术人员共同编写了《1+X职业技能鉴定考核指导手册》。
该手册由“理论知识复习题”“操作技能复习题”和“理论知识模拟试卷及操作技能模拟试卷”三大块内容组成。

第一图书网, tushu007.com

<<中式烹调师>>

内容概要

为配合上海市开展的1+X培训与鉴定考核的需要，使广大职业培训鉴定领域专家以及参加职业培训鉴定的考生对考核内容和具体考核要求有一个全面的了解，人力资源和社会保障部教材办公室、中国就业培训技术指导中心上海分中心、上海市职业培训研究发展中心联合组织有关方面的专家、技术人员共同编写了《1+X职业技能鉴定考核指导手册》。

本书为其中之一的《中式烹调师（4级）》分册。

第一图书网, tushu007.com

<<中式烹调师>>

书籍目录

中式烹调师职业简介第1部分 中式烹调师（四级）鉴定方案第2部分 鉴定要素细目表第3部分 理论知识复习题 中国菜概述 烹饪原料 原料的特殊加工 调味技术 烹调前的准备 热菜烹调方法 冷菜 烹饪营养 莱肴成本核算第4部分 操作技能复习题 刀工 冷盆 烹调第5部分 理论知识考试模拟试卷及答案第6部分 操作技能考核模拟试卷

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

插图：A.火候B.原料C.调味D.辅料31.（）和煨是煮的应用，因为两者都具备煮的所有特点。
A.烧B.炖C.熘D.烩32.原料以（）为导热体，用中旺火加热，成菜熟嫩、酥烂，这种烹调方法叫蒸。
A.蒸汽B.水C.油D.盐33.蒸的特点是，（）稳定，能保持原汁、原味和原形态。
A.温度B.热量C湿度D-能量34.蒸可分（）、粉蒸、包蒸、糟蒸及上浆蒸等。
A.清蒸B.炒蒸C.炸蒸D.爆蒸35.蒸汽导热特点是热量稳定，最低温度为（）℃，盖笼帽后增加压力温度可升为105℃左右。
A.100B.90C.80D.17036.以干热（）和辐射热能为导热体，直接将原料加热成熟的方法称为烤。
A.水B.空气C.油D.盐37.根据烤炉设备及操作方法不同，烤又可分为（）烤和明炉烤两类。
A.大炉B.小炉C.暗炉D.高炉38.所谓综合烹调方法，就是把一种（）烹调方法同某种辅助烹调措施综合运用的意思。
A.常用B.基本C.特殊D.特定39.熘是先将原料用（）、煮、蒸、滑油方法加热成熟，然后调制卤汁浇淋于原料上与原料搅拌在一起的一种烹调方式。
A.炸B.爆C.腌D.浸40.熘可分为（）、蒸煮熘（软熘）、滑油熘（滑熘）等几种。
A.焦熘B.炸熘（脆熘）C.酥熘D.硬熘41.烹是先将（）原料用旺火热油炸至呈金黄色，再喷入调料的一种烹调方式。
A.小型B.大型C.中型D.整只42.烹菜要油量（）、旺火热油，要复炸。
原料炸好，即应调味，卤汁收紧，立即

第一图书网, tushu007.com

<<中式烹调师>>

编辑推荐

《中式烹调师(4级)》：1+X职业技能鉴定考核指导手册

第一图书网, tushu007.com

<<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