

<<日式料理>>

图书基本信息

书名：<<日式料理>>

13位ISBN编号：9787504582027

10位ISBN编号：7504582026

出版时间：2010-2

出版时间：中国劳动

作者：于洁 编

页数：119

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>

<<日式料理>>

前言

人力资源和社会保障部出台了组织实施专项职业能力考核的有关文件。

所谓专项职业能力，即一个可就业的最小技能单元，其适用范围小于“职业”。

一个专项职业能力构成一个独立的培训项目，与传统的培训相比，专项职业能力培训的目标直接定位于具体的岗位或工位，培训针对性更强，内容更细化。

学员希望从事哪一个岗位的工作，就参加相应的专项职业能力培训。

这样的培训，时间短、效率高，既有利于培训机构根据市场需求灵活制订培训计划并开展培训，也有利于学员根据自身情况选择培训项目，以达到上岗和职业技能提升的要求。

针对这一新的培训类型，我们会同中国劳动社会保障出版社组织编写了适合各级各类职业学校、职业培训机构开展专项职业能力考核培训使用的教材。

在教材编写过程中，我们始终坚持以职业活动为导向、职业技能为核心的指导思想，根据国家专项职业能力考核规范的要求，确定每本教材的知识点和技能点，力求反映岗位的实际工作环境、工作流程和工作要求。

教材以技能操作为主线，用图文相结合的方式，通过实例，一步步地介绍各项操作技能，便于学员理解和对照操作。

通过学习，学员能够掌握岗位要求的操作技能，取得专项职业能力证书，从而顺利实现上岗或职业技能提升。

由于编写专项职业能力考核培训教材是一项新的工作，需要在实践中不断探索，教材中会存在不足之处，希望培训教师和学员提出宝贵意见，以便适时修改，使其趋于完善。

<<日式料理>>

内容概要

本书由于洁编写。

日式料理极具特色并具有养生的功效，越来越受到人们的喜爱。

《日式料理》首先介绍了日式料理的有关常识，然后分模块介绍了生食类、蒸食类、煮类、炸类、烤食类、锅类、米饭（寿司）类、面食类、冷食类、汤类、点心类的制作。

在每类菜品中，都配有典型菜例，以及菜例中原料的具体用量和详细的制作方法。

通过《日式料理》的学习，读者能快速掌握常见日式美食的制作方法。

<<日式料理>>

书籍目录

模块一 概述模块二 生食类模块三 蒸食类模块四 煮类模块五 炸类模块六 烤食类模块七 锅类模块八 米饭(寿司)类模块九 面食类模块十 冷食类模块十一 汤类模块十二 点心类

<<日式料理>>

章节摘录

插图：模块一 概述日本菜按日本人的习惯称为“日本料理”。

按照字面的含义来讲，就是把料配好的意思。

日本菜是目前世界上一个重要的烹调流派，有其特有的烹调方式和风格，不少国家和地区都有日餐菜馆和日菜烹调技术，其影响仅次于中餐和西餐。

日本料理，是用眼睛品尝的料理，更准确地说应该用五感来品尝的料理。

即：眼——视觉的品尝；鼻——嗅觉的品尝；耳——听觉的品尝；触——触觉的品尝；舌——味觉的品尝。

说到味道，首先是五味。

五味可能与中国料理相同，即酸、甜、苦、辣、咸。

日本料理还需具备五色，即黑、白、赤、黄、青。

五色齐全之后，还需考虑营养均衡。

日本料理由5种基本调理法（五法）构成，即：切、煮、烤、蒸、炸。

日本料理在五味之外，还有第六种味道——淡。

淡是要求把原材料的原味充分地发挥出来。

总之，日本料理是把季节感浓郁的素材以五味（实为六味）、五色、五法为基础，用五感来品尝的料理。

一、三大类别及特色1.本膳料理——传统正式日本料理本膳料理是十分正式的日本宴席，源自室町时代（约14世纪），是日本理法制度下的产物。

现在正式的本膳料理已不多见，而且只出现在少数正式场合，如婚丧喜庆、成年仪式及祭典宴会上，菜色由五菜二汤到七菜三汤不等。

2.怀石料理——高级料理怀石料理是品茶前献给客人的精美菜肴。

<<日式料理>>

编辑推荐

《日式料理》由人力资源和社会保障部教材办公室评审通过，适合于职业技能短期培训使用。
《日式料理》由人力资源和社会保障部职业能力建设司推荐。

<<日式料理>>

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>