

图书基本信息

书名：<<全国中等职业技术学校烹饪专业教材专业英语系列教材>>

13位ISBN编号：9787504594990

10位ISBN编号：7504594997

出版时间：2012-7

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：汪莹

页数：97

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>

内容概要

《全国中等职业技术学校烹饪专业教材专业英语系列教材：烹饪实用英语（第2版）》以“岗位”为中心组织理论、实操知识，对厨房每个岗位中需要完成的任务进行分解，在学生熟悉的工作环境中开展专业英语的学习。

《全国中等职业技术学校烹饪专业教材专业英语系列教材：烹饪实用英语（第2版）》包括6个单元，从普通厨师到行政级别包含了厨房工作人员的主要岗位。

每个单元根据不同岗位的要求安排2~4课。

每课分为4个部分。

Look and Learn以趣味小题的形式引出与本课相关的专业术语。

Dialogue以刚从学校毕业的学生Leo到一家餐饮企业轮岗实习为主线，真实反映厨房内员工之间的交流和工作流程。

Reading为阅读短文，文章主题围绕岗位要求选材，锻炼学生英文阅读能力。

Learn More中多种多样的学习资料是每课书的有益补充。

书籍目录

Pre-Unit Basic Knowledge of Culinary Art 烹饪基础知识Unit 1 The Prep Cook 帮厨组厨师Lesson 1 The Food Preparation Worker 食品加工工人Lesson 2 The Sauce Chef 调味厨师Lesson 3 The Kitchen Assistant 厨师助理Unit 2 The Pastry Chef 西点组厨师Lesson 1 The Western Pastry Chef 西式面点师Lesson 2 The Chinese Pastry Chef 中式面点师Unit 3 The Cold Dishes Chef 冷菜组厨师Lesson 1 The chef Garade Manger 冷房厨师Lesson 2 The Glacier Chef 冷冻菜厨师Unit 4 The Hot Dishes Chef 热菜组厨师Lesson 1 The Fry Chef 煎炸厨师Lesson 2 The Saute Chef 烹炒厨师Lesson 3 The Grill and Roast Chef 烧烤厨师Lesson 4 The Vegetable Chef 蔬菜厨师Unit 5 The Larder Chef 肉类组厨师Lesson 1 The Butcher 肉类处理工Lesson 2 The Fish and Seafood Chef 海鲜厨师Unit 6 The Executive Level 行政组厨师Lesson 1 The Executive Chef 行政总厨Lesson 2 The Sous Chef 副总厨Lesson 3 The Line Cook 三厨Appendix 1 Vocabulary Appendix 2 Tra jation

编辑推荐

《全国中等职业技术学校烹饪专业教材专业英语系列教材：烹饪实用英语（第2版）》包括6个单元，从普通厨师到行政级别包含了厨房工作人员的主要岗位。

每个单元根据不同岗位的要求安排2~4课。

每课分为4个部分。

Look and Learn以趣味小题的形式引出与本课相关的专业术语。

Dialogue以刚从学校毕业的学生Leo到一家餐饮企业轮岗实习为主线，真实反映厨房内员工之间的交流和工作流程。

Reading为阅读短文，文章主题围绕岗位要求选材，锻炼学生英文阅读能力。

Learn More中多种多样的学习资料是每课书的有益补充。

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>