

<<中式烹调师>>

图书基本信息

书名：<<中式烹调师>>

13位ISBN编号：9787504598172

10位ISBN编号：7504598178

出版时间：2012-7

出版时间：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、上海市职业技能鉴定中心 中国劳动社会保障出版社 (2012-07出版)

页数：143

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>>

### 内容概要

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。

上海市职业技能鉴定中心编写的《1+X职业技能鉴定考核指导手册：中式烹调师（5级）（第2版）》是该手册之一。

## <<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（五级）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 中式烹调概述 常用烹饪原料 原料的加工 烹调基础知识 菜肴烹制前的准备 厨房卫生与安全 刀工操作 焖、烧类菜肴的烹制方法 爆、炒类菜肴的烹制方法 炸、熘类菜肴的烹制方法 烩、氽、煮类菜肴的烹制方法 冷菜制作第4部分 操作技能复习题 分档取料 动物性原料加工成形 植物性原料加工成形 剞花刀 单拼冷盆制作 双拼冷盆制作 炒（肉丝）类菜肴制作 焖、烧类菜肴制作 炸、熘、爆类菜肴制作 烩、煮、氽类菜肴制作第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

## <<中式烹调师>>

### 编辑推荐

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。

上海市职业技能鉴定中心编写的《中式烹调师》是该手册之一。

<<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>