

<<中式烹调师>>

图书基本信息

书名：<<中式烹调师>>

13位ISBN编号：9787534938467

10位ISBN编号：7534938465

出版时间：2008-2

出版时间：河南科学技术出版社

作者：河南省劳动和社会保障厅 编

页数：136

字数：208000

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

本书结合农民工培训短、平、快的特点，按照国家职业标准和国家职业技能鉴定规范（中式烹调初级）的要求编写。

内容结构与本专业的初级职业技能鉴定规范相对应，紧紧围绕初级中式烹调技能培训目标，突出专业技能培训的特点，尽可能使教材体现出科学性、实用性和前瞻性。

《中式烹调师》以模块化的结构形式，以技能训练为主线，采取任务驱动法，理论联系实际，力求简明易懂，突出实用性。

《中式烹调师》共分五个教学模块，主要内容包括烹饪基本知识、烹饪原料的初加工、烹饪原料的切配、冷菜的烹调和热菜的烹调等。

基本覆盖了本工种初级工必备的知识 and 技能要求，有较强的针对性和速成性。

《中式烹调师》主要适用于农民工中式烹调（初级）技能短期培训和技能鉴定，同时也是广大烹饪爱好者入门学习的好帮手。

## &lt;&lt;中式烹调师&gt;&gt;

## 书籍目录

## 模块一 烹饪基本知识

- 任务一 厨房安全生产知识
- 任务二 餐饮业成本核算知识
- 任务三 烹饪原料的卫生知识
- 任务四 饮食营养知识

## 模块二 烹饪原料的初加工

- 任务一 蔬菜原料的初加工
- 任务二 畜类原料的初加工
- 任务三 禽类原料的初加工
- 任务四 水产动物类原料的初加工
- 任务五 干货原料的初加工

## 模块三 烹饪原料的切配

- 任务一 磨刀的方法
- 任务二 切萝卜丁
- 任务三 切土豆丝
- 任务四 切猪肉丁
- 任务五 切猪肉片
- 任务六 切猪肉丝
- 任务七 配菜

## 模块四 冷菜的烹调

- 任务一 凉拌萝卜丝的制作
- 任务二 掸炆里脊片的制作
- 任务三 蓑衣黄瓜的制作
- 任务四 五香鱼的制作
- 任务五 烹青椒的制作
- 任务六 琉璃藕的制作

## 模块五 热菜的烹调

- 任务一 家常豆腐的制作
- 任务二 炸素脆鳝的制作
- 任务三 干煸四季梅的制作
- 任务四 炒土豆泥的制作
- 任务五 回锅肉的制作
- 任务六 生汆丸子的制作
- 任务七 鱼香肉丝的制作
- 任务八 水煮肉片的制作
- 任务九 大葱烧肉皮的制作
- 任务十 真煎丸子的制作
- 任务十一 爆里脊丝的制作
- 任务十二 葱爆羊肉的制作
- 任务十三 料子鸡的制作
- 任务十四 辣子鸡丁的制作
- 任务十五 炸八块的制作
- 任务十六 干烧鲤鱼的制作
- 任务十七 糖醋熘鲤鱼的制作
- 任务十八 清蒸鱼的制作

<<中式烹调师>>

任务十九 烧瓦块鱼的制作  
任务二十 鱼头炖豆腐的制作

<<中式烹调师>>

编辑推荐

<<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>