

《烹饪基础知识》

图书基本信息

书名：《烹饪基础知识》

13位ISBN编号：9787563710133

10位ISBN编号：7563710132

出版时间：2002-4

出版社：旅游教育出版社

作者：刘晓芬 编

页数：10383

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《烹饪基础知识》

内容概要

本书包括：职业道德、营养基础、饮食卫生、成本核算、饮食习俗、安全经营及设备维护、烹饪文化、合理膳食、烹饪化学等内容。本书融知识性、科学性、实用性于一体，既可供各旅游企业、各地旅游培训部门对各岗位员工进行岗前或在岗培训，也可供旅游企业各工种工人在参加考核前自学。

书籍目录

初级

- 第一章 职业道德
- 第二章 营养基础
- 第三章 饮食卫生
- 第四章 成本核算
- 第五章 饮食习俗
- 第六章 安全经营及设备养护

中级

- 第一章 烹饪文化
- 第二章 合理膳食
- 第三章 烹饪化学
- 第四章 餐饮成本控制
- 第五章 饮食美学知识
- 第六章 餐饮人员的培训

高级

- 第一章 饮食美的创造
- 第二章 饮食消费心理与职业教育心理知识
- 第三章 餐饮管理与营销知识
- 第四章 计算机应用基础知识
- 第五章 营养保健

烹饪英语

- 第一章 常用专业词汇（初级）
- 第二章 常用菜名（初级）
- 第三章 经营词汇与短语（中、高级）
- 第四章 专业对话常用语（中、高级）

附录1 中华人民共和国食品卫生法

附录2 推荐的每日膳食营养素供给量

参考文献

《烹饪基础知识》

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:www.tushu000.com