

《中式烹调师》

图书基本信息

书名：《中式烹调师》

13位ISBN编号：9787504553591

10位ISBN编号：750455359X

出版时间：2007-1

出版社：中国劳动社会保障出版社

作者：中华人民共和国劳动和社会保障部培训就业司组织

页数：82

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

《中式烹调师》

内容概要

《中式烹调师-职业培训计划(培训大纲)》由中华人民共和国劳动和社会保障部培训就业司组织制定。为进一步贯彻《民办教育促进法》，更好地规范职业培训机构的办学行为，提高职业培训质量，劳动和社会保障部组织有关专家编制了《中式烹调师职业培训计划培训大纲》（以下简称《培训计划培训大纲》）。

《中式烹调师—职业培训计划(培训大纲)》从经济发展对从业人员的要求出发，依据国家职业标准，结合职业培训特点，对职业培训目标、课时分配、教学内容等都作了明确规定。

《中式烹调师—职业培训计划(培训大纲)》是分等级进行编写的，每个等级的培训计划中包括培训目标、教学要求和教学计划安排，培训大纲中包括课程任务和说明、课时分配、理论知识部分教学要求及内容和操作技能部分教学要求及内容。

《中式烹调师—职业培训计划(培训大纲)》是在各有关专家和实际工作者的共同努力下完成的，参加编审的主要人员为高山、郑秀生、孟祥萍。

《中式烹调师》

书籍目录

初级中式烹调师培训计划初级中式烹调师培训大纲
中级中式烹调师培训计划中级中式烹调师培训大纲
高级中式烹调师培训计划高级中式烹调师培训大纲
中式烹调师技师培训计划中式烹调师技师培训大纲
中式烹调师高级技师培训计划中式烹调师高级技师培训大纲

《中式烹调师》

章节摘录

中级中式烹调师培训计划1.培训目标1.1 总体目标培养具备以下条件的人员：具有一定职业道德素质和职业技术能力，了解餐饮服务与食品制作相关的法律知识，掌握烹调原料加工技术、烹饪原料基础知识、普通原料的冷热菜肴及汤羹制作专业知识，能够正确熟练运用烹调基本技能，独立完成原料选择、加工、切配、加热、调理、盛装、冷热菜肴及汤羹制作等厨房常规工作。1.2 理论知识培训目标

依据《中式烹调师国家职业标准》中对中级中式烹调师的理论知识要求，通过培训，使培训对象理解掌握饮食和食品生产服务过程中的相关知识，能够应用并理解刀工美化技法、烹饪原料知识、前期热处理技术知识、厨房机械安全使用维护知识、食品安全卫生、食品营养、烹饪美术、冷菜制作拼摆、菜品的配置、腌腊和干货原料的加工、烹制加热过程的燃烧传热的基本原理、菜品盛装原则方法、基础汤汁制作、调味原则要求，以及火候、上浆、挂糊、着衣等知识。1.3 操作技能培训目标依据《中式烹调师国家职业标准》中对中级中式烹调师的操作技能要求，通过培训，使培训对象在工作过程中能够做到安全协调操作，能够正确使用和维护保养厨房机械用具，刀工操作姿态正确合理，技法娴熟，能够运用出骨加工技术，能够正确运用前期热处理技术，掌握调味技术，掌握火候，能够运用上浆、挂糊、着衣技术，能够合理盛装菜品，能够制作一般冷菜拼盘，能够使用果蔬原料雕刻成一般花形。……

《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：www.tushu000.com