

《中式烹调师》

图书基本信息

书名：《中式烹调师》

13位ISBN编号：9787504564498

10位ISBN编号：7504564494

出版时间：2007-7

出版社：中国劳动

作者：中国就业培训技术指导中心 编

页数：134

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》

前言

为推动中式烹调师职业培训和职业技能鉴定工作的开展，在中式烹调从业人员中推行国家职业资格证书制度，中国就业培训技术指导中心在完成《国家职业标准——中式烹调师（2006年版）》（以下简称《标准》）制定工作的基础上，组织参加《标准》编写和审定的专家及其他有关专家，编写了《国家职业资格培训教程——中式烹调师（第2版）》（以下简称《教程》）。《教程》紧贴《标准》，内容上，力求体现“以职业活动为导向，以职业能力为核心”的指导思想，突出职业培训特色；结构上，针对中式烹调师职业活动的领域，按照模块化的方式，分级别进行编写。《教程》的基础知识部分内容涵盖《标准》的“基本要求”；技能部分的章对应于《标准》的“职业功能”，节对应于《标准》的“工作内容”，节中阐述的内容对应于《标准》的“技能要求”和“相关知识”。《国家职业资格培训教程——中式烹调师（第2版）（基础知识）》适用于对各级别中式烹调师基础知识的培训，是职业技能鉴定的推荐辅导用书。本书在编写过程中得到了中国烹饪协会、扬州大学旅游学院、北京联合大学旅游学院、北京外事学校、四川烹饪高等专科学校、广州市旅游学校等单位的大力支持与协助，在此一并表示衷心的感谢。由于时间仓促，不足之处在所难免，欢迎读者提出宝贵意见和建议。

《中式烹调师》

内容概要

《中式烹调师(第2版)(高级)》根据《国家职业标准——中式烹调师(2006年版)》的要求,由中国就业培训技术指导中心按照标准、教材、题库相衔接的原则组织编写,是职业技能鉴定的推荐辅导用书。《中式烹调师(第2版)(高级)》主要介绍了高级中式烹调师应掌握的相关知识和操作技能,涉及原料初加工、原料分档与切割、原料调配与预制加工、菜肴制作等内容。

《中式烹调师》

书籍目录

第一章?原料初加工 第一节?鲜活原料的初加工 第二节?加工性原料的初加工第二章?原料分档与切割
第一节?原料部位分割 第二节?茸泥原料加工第三章?原料调配与预制加工 第一节?菜肴组配 第二节?调味、调色、调质处理 第三节?制汤、制冻及制茸胶第四章?菜肴制作 第一节?热菜烹制 第二节?冷菜烹制 第三节 地方传统名菜制作

《中式烹调师》

编辑推荐

《中式烹调师(第2版)(高级)》适用于对各级别中式烹调师基础知识的培训，是职业技能鉴定的推荐辅导用书。

《中式烹调师》

精彩短评

- 1、可以看书做菜
- 2、速度较快 服务好
- 3、帮忙给经理买的，一套三本，买了3套
- 4、挺好的书这在看

《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