

《中式烹调师》

图书基本信息

书名：《中式烹调师》

13位ISBN编号：9787535240286

10位ISBN编号：7535240283

出版时间：2009-8

出版社：湖北科学技术出版社

页数：200

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

中国共产党十七届三中全会明确指出：农业、农村、农民问题关系党和国家事业发展全局。解决三农问题，最根本的出路在于城镇化，创造有效的就业岗位，引导农村劳动力向制造业和服务业等非农产业转移。我省是农业大省，农村劳动力资源丰富，做好农村劳动力的转移就业工作，对统筹城乡发展、建设和谐社会，具有重大意义。近年来，我省农村劳动力转移就业步伐加快，成效明显。但是，由于长期以来的二元经济结构，形成了城乡分割的就业管理体制，致使农村劳动力转移就业仍然面临较大困难。专业技能的缺乏，也在一定程度上成为制约农村劳动力转移就业的“瓶颈”所在。一方面，随着部分企业生产项目调整、生产方式转变、产品更新换代加快，企业对劳动者的技能要求、管理能力要求有了较大的提高，符合企业用工要求的技术工人、高级管理人员相对缺乏；另一方面，许多农村外出务工人员由于教育培训不足，文化程度偏低，职业素质与专业技能与用工单位的要求还存在一定的差距，形成有人无事做，有事无人做的局面。

《中式烹调师》

内容概要

《中式烹调师(服务类)》内容简介：加强农村劳动力的技能培训是人力资源和社会保障部门的重要职责，为提高农村劳动力的职业技能和就业能力，编者针对湖北省的实际情况，组织有关专家编写了一套《农村劳动力转移就业职业培训教材丛书》，涉及服务类、建筑类、机械加工类、电工电子类等适合农村劳动力转移就业的50多个岗位，对帮助农村劳动力转移就业有着现实的指导意义。全省各有关机构要适应形式的发展要求，积极引导和保护好农民朋友参加培训的积极性，大力推动湖北省农村劳动力转移就业工作上新台阶。

《中式烹调师(服务类)》为其中之一的《中式烹调师》，书中具体包括了：烹饪原料的初步加工、烹调技术等内容。

《中式烹调师》

书籍目录

第一章 中国菜肴的构成与特点 一、中国菜肴的构成 二、中国菜肴的特点第二章 烹饪原料的初步加工 一、蔬菜原料的加工 二、水产原料的加工 三、禽类原料的加工 四、畜肉原料的加工 五、脏器类原料的加工 六、整料出骨第三章 干货原料的涨发加工 一、干货原料的涨发方法 二、干货原料的涨发实例第四章 切配技术 一、刀工技术 二、配菜技术第五章 烹调技术 一、烹调基本功训练 二、勺工 三、火候 四、调味 五、制汤 六、出水、过油、走红 七、挂糊、上浆与勾芡 八、菜肴盛装第六章 烹调方法 一、氽 二、涮 三、熬 四、烩 五、炖 六、煮 七、焖 八、煨 九、烧 十、(火靠) 十一、扒 十二、炒 十三、爆 十四、熘 十五、炸 十六、烹 十七、煎 十八、* 十九、贴 二十、蒸 二十一、隔水炖 二十二、酿 二十三、烤 二十四、煽 二十五、熏 二十六、卤 二十七、酱 二十八、冻 二十九、酥 三十、松 三十一、拌 三十二、腌 三十三、醉 三十四、糟 三十五、炆 三十六、拔丝 三十七、挂霜 三十八、蜜汁第七章 面点制作知识 一、面点原料选用 二、面团制作技艺 三、馅心配制技艺 四、面点成形技艺 五、面点成熟技术 六、面点制作实例

章节摘录

插图：第一章 中国菜肴的构成与特点我国幅员辽阔，地理环境复杂，物产、气候各异，又是一个多民族的国家。由于各地风俗、习惯和生活爱好的不同，烹调技术在其共同特点的基础上，又有各自独特的风格。单从口味上讲，已形成南甜、北咸、东辣、西酸之分，基本上概括了我国东、西、南、北方菜肴的风味。在我国历史上，由于北方民族多次南下、东迁，出现了民族大交融。各兄弟民族的烹调经验相互渗透，逐渐形成了独具风格的中国菜的特点，从而出现鲁、粤、苏、川四大菜系，后又发展为八大菜系，乃至十大菜系，如北京、山东、四川、广东、江苏、浙江、福建、安徽、湖南、湖北等菜系的形成，在国内外均有很大的影响。

一、中国菜肴的构成 中国菜以其品种繁多，色香味形俱佳而闻名于世。中国菜肴是由历代宫廷菜、官府菜、各地风味菜（包括民间）、少数民族菜和寺院菜所组成的，它们的具体烹调技术和菜点风味又是各有特色的。

（一）北京菜系 北京菜，简称京菜。赫赫有名的满汉全席，可称京菜发展史的一个高峰。京菜主要是由本地菜（包括民间菜、少数民族菜、寺院菜）与山东菜、宫廷菜融合所构成。京菜以烤、涮、炸、熘、爆、炒、煎、扒等为特色，其代表菜有北京烤鸭、涮羊肉、烤肉、烤乳猪、黄焖鱼翅、油爆双脆等。尤其是北京烤鸭和涮羊肉有“国菜”之誉。

（二）山东菜系 山东菜，简称鲁菜。

《中式烹调师》

编辑推荐

《中式烹调师(服务类)》：农村劳动力转移就业职业培训教材。

《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