

《中式烹调师》

图书基本信息

书名：《中式烹调师》

13位ISBN编号：9787504559487

10位ISBN编号：7504559482

出版时间：2007-4

出版社：中国劳动

作者：中国就业培训技术指导中心组织 编

页数：138

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.tushu111.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）（初级）》适用于对初级中式烹调师的培训，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(初级)(第2版)》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(初级)(第2版)》介绍了初级中式烹调师应掌握的工作技能及相关知识,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?鲜活原料初加工 第二节?加工性原料初加工第二章?原料的分档与切割
第一节?原料部位分割 第二节?原料切割成形第三章?原料调配与预制加工 第一节?菜肴组配 第二
节?着衣处理 第三节?调味处理第四章?菜肴制作 第一节?热菜烹制 第二节?冷菜制作

章节摘录

插图：一、冷菜烹制的种类及要求冷菜烹制分冷制冷菜和热制冷菜两大类。1. 冷制冷菜所谓冷制冷菜就是不经加热直接调味食用的冷菜，如凉拌、生炆、醉等。这类冷菜在加工时对卫生要求很高，餐具、用具、原料都必须进行消毒处理。2. 热制冷菜热制冷菜是指原料经加热后用于冷菜的菜品，如卤、酱、熟炆等。制作这类冷菜首先要掌握口味的变化，其口味比一般热菜要重。其次要注意菜品的颜色，特别是选用酱油、酱汁等有色调味料时要控制用量，要突出冷菜清淡、味香、色艳的特点。二、冷菜的制作要求1. 卫生要求冷制冷吃类菜品都是不经加热处理的，调味后直接装盘上桌，对卫生要求特别高，在操作过程中要严格对餐具、用具进行消毒处理，加工时要戴手套，冷菜间要配备专用的卫生设备。2. 调味要求（1）冷制冷菜在调味时以清淡为主。这类菜品的特色是清淡爽脆，调味品用量过多会使菜品失去爽脆感。（2）在使用调味品时慎用深色调味品，特别是新鲜的果蔬原料，使用深色调味品会使菜品失去淡雅的感觉。

《中式烹调师》

编辑推荐

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）》。

《中式烹调师》

精彩短评

- 1、翻开书，身为吃货的我口水顿时直流
- 2、还没仔细看完，不过内容还不错，容易接受
- 3、这本书是为考试做准备买的。
- 4、比第一版要详细，而且有图片。参考价值较高
- 5、这本书和考证的试题很一致，建议想考初级烹调师的同学看一下。
- 6、相比很多其它的厨艺书,我还是喜欢劳动局出的这系列教材,因为对我这种从小没怎么做过饭的人来说,有一位好的老师领我进门实在太关键了,妈妈在的时候,我总是懒得学,她做饭很好吃,是我不好,没有跟她学.现在只能自己做饭了,希望以后多学习,让更多的人吃到我做的菜,感到人生的美好,也算我弥补对妈妈的愧疚了

《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.tushu111.com