第一图书网, tushu007.com

<<中式烹调师(初.中级)-国家职>>

图书基本信息

书名：<<中式烹调师(初.中级)-国家职业资格证书取证问答>>

13位ISBN编号：9787111226161

10位ISBN编号：711122616X

出版时间：2008-1

出版时间：机械工业出版社

作者：于贵昌

页数：588

字数：925000

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：http://www.tushu007.com

内容概要

本书参照初、中级中式烹调师国家职业标准，根据国家职业技能鉴定初、中级中式烹调师试题库鉴定要素表，以问答的形式详细介绍了每个鉴定点的理论知识和操作技能。
本书涵盖了饮食原料知识、饮食营养知识、饮食成本核算知识、安全生产知识、烹调工艺等相关内容。
本书配有试题选解和数套模拟试卷，是初中级中式烹调师鉴定考工的必备用书，也可供相关的饮食服务及烹调爱好者参考，还可作为职业技能鉴定复习用书。

第一图书网, tushu007.com

<<中式烹调师(初.中级)-国家职>>

书籍目录

前言基础知识 鉴定范围1 职业道德 鉴定范围2 饮食卫生知识 鉴定范围3 饮食营养知识 鉴定范围4 饮食成本核算知识 鉴定范围5 安全生产知识初级 应知单元 鉴定范围1 原料概述 鉴定范围2 蔬菜原料 鉴定范围3 畜类原料 鉴定范围4 禽类原料 鉴定范围5 动物性水产品 鉴定范围6 调味晶 鉴定范围7 鲜活原料的初步加工 鉴定范围8 涨发干货原料 鉴定范围9 切配加工器具 鉴定范围10 刀工工艺 鉴定范围11 配菜知识 鉴定范围12 火候工艺 鉴定范围13 前期热处理 鉴定范围14 着衣工艺 鉴定范围15 调味工艺 鉴定范围16 菜肴盛装 鉴定范围17 冷菜制作工艺 鉴定范围18 热菜制作工艺 应会单元 鉴定范围1 一般干料的涨发 鉴定范围2 宰杀 鉴定范围3 切丁 鉴定范围4 切丝 鉴定范围5 冷菜拼摆 鉴定范围6 指定菜 鉴定范围7 抽签菜 考核重点 模拟试卷 初级中式烹调师理论知识试卷(1) 初级中式烹调师理论知识试卷(2) 初级中式烹调师理论知识试卷答案(1) 初级中式烹调师理论知识试卷答案(2) 初级中式烹调师操作技能考核准备通知单 初级中式烹调师操作技能试卷中级 应知单元 鉴定范围1 原料品质鉴定 鉴定范围2 原料储存方法 鉴定范围3 植物性原料 鉴定范围4 动物性原料 鉴定范围5 食用菌藻原料 鉴定范围6 果品原料 鉴定范围7 调料 鉴定范围8 鲜活原料加工技术 鉴定范围9 动物性原料的分割技术 鉴定范围10 干货原料加工技术 鉴定范围11 刀工美化 鉴定范围12 配菜 鉴定范围13 烹饪过程中的热传递 鉴定范围14 基础汤制作工艺 鉴定范围15 芡汁增稠处理 鉴定范围16 调味 鉴定范围17 冷菜装盘的意义和原则 鉴定范围18 冷菜装盘的基本要求 鉴定范围19 冷菜装盘的步骤和方法 鉴定范围20 冷菜装盘的类型和式样 鉴定范围21 花色冷盘装盘工艺 鉴定范围22 热菜制作工艺概述 鉴定范围23 热菜工艺制作方法 应会单元 鉴定范围1 出肉加工 鉴定范围2 刀工 鉴定范围3 雕刻 鉴定范围4 冷菜拼摆 鉴定范围5 指定热菜 鉴定范围6 抽签热菜 考核重点 模拟试卷 中级中式烹调师理论知识试卷 中级中式烹调师理论知识试卷答案 中级中式烹调师操作技能考核准备通知单 中级中式烹调师操作技能试卷参考文献

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:http://www.tushu007.com