

<<中式烹调师>>

图书基本信息

书名：<<中式烹调师>>

13位ISBN编号：9787504543783

10位ISBN编号：7504543780

出版时间：2004-1

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：高山 编

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>

<<中式烹调师>>

内容概要

职业资格证书是就业通行证，国家职业技能鉴定的应试人数因此而日益攀升。

本书的读者对象是职业技能鉴定应试人员中的学生群体。

在内容上，根据考核要点的要求，逐条对读者进行鉴定前的强化训练；在形式上，根据考前科学的复习方式，逐步引领读者进入鉴定考核实战空间，并帮助帮助者到达胜利的彼岸。

本书包括应试指导、实战演练、亲临考场、理论和知识强化4部分。

应试指导——根据操作技能鉴定考核要求给出“技能鉴定考核试题形式”“试卷的组成及考核注意事项”“提高适应能力，考出好成绩”“考核内容”4项内容，旨在帮助和指导读者在考核前做好知识和心理等多方面的准备。

实战训练——根据操作技能考核的要求，逐条对考核要点的操作技能进行具体指导，旨在使读者深入理解考核要点的要求，并熟练掌握考核要点要求的操作技能。

亲临考场——通过完整的操作技能考核试卷使读者熟悉考试形式，了解考场规则，评分原则和标准，有针对性地进行考前准备。

理论知识强化——根据理论知识鉴定考核重点的要求，给出理论知识考试复习重点内容，旨在帮助读者在考前对理论知识考核要点内容进行强化记忆，起到“临阵磨枪”的作用。

<<中式烹调师>>

书籍目录

应试指导 技能鉴定考核试题形式 试卷的组成及考核注意事项 提高适应能力, 考出好成绩 考核内容
中级中式烹调师操作技能鉴定考核要点表 中级中式烹调师理论知识鉴定考核要点表 实战演练 考核要
点1原料出肉加工——肉鸡出肉 考核要点2原料出肉加工——肉鸭出肉 考核要点3原料出肉加工——鲤
鱼出肉 考核要点4原料出肉加工——河虾出肉 考核要点5原料出肉加工——鳝鱼生出肉 考核要点6原
料成形加工——鸡丝 考核要点7原料成形加工——鱼丝 考核要点8原料成形加工——莴笋丝 考核要
点9原料成形加工——麦穗形 考核要点10原料成形加工——荔枝形 考核要点11原料成形加工——菊花
形 考核要点12原料成形加工——蓑衣形 考核要点13原料成形加工——绣球形 核要点14果蔬雕刻——
月季花 考核要点15果蔬雕刻——牡丹花 考核要点16果蔬雕刻——大丽花 考核要点17果蔬雕刻——菊
花 考核要点18果蔬雕刻——牵牛花 考核要点19果蔬雕刻——荷花 考核要点20果蔬雕刻——马蹄莲
考核要点21果蔬雕刻——杜鹃花 考核要点22冷菜拼摆制作——国色天香 考核要点23冷菜拼摆制作—
—雄鹰展翅 考核要点24冷菜拼摆制作——锦鸡报晓 考核要点25冷菜拼摆制作——孔雀开屏 考核要
点26冷菜拼摆制作——北国风光 考核要点27冷菜拼摆制作——荷塘月色 考核要点28冷菜拼摆制作—
—飞燕迎春 考核要点29冷菜拼摆制作——南海风光 考核要点30指定热菜制作——滑炒肉丝 考核要
点31指定热菜制作——爆炒腰花 考核要点32指定热菜制作——象牙里脊卷 考核要点33指定热菜制作
——冬笋炒鸡丝 考核要点34指定热菜制作——芫爆鸡丝 考核要点35指定热菜制作——柠汁煎软鸡 考
核要点36指定热菜制作——小煎鸡米 考核要点37指定热菜制作——东安炒仔鸡 考核要点38指定热菜
制作——松仁炒鱼米 考核要点39指定热菜制作——银芽炒鸡丝 考核要点40指定热菜制作——韭黄炒
鸡丝 考核要点41指定热菜制作——香酥仔鸡新临考场理论知识强化

<<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:<http://www.tushu007.com>