第一图书网, tushu007.com

<<中式烹调师>>

图书基本信息

书名：<<中式烹调师>>

13位ISBN编号：9787504549280

10位ISBN编号：7504549282

出版时间：2005-3

出版时间：中国劳动出版社

作者：邵建华

页数：189

字数：269000

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

第一图书网, tushu007.com

前言

职业资格证书制度的推行，对广大劳动者系统地学习相关职业的知识和技能，提高就业能力、工作能力和职业转换能力有着重要的作用和意义，也为企业合理用工以及劳动者自主择业提供了依据。

随着我国科技进步、产业结构调整以及市场经济的不断发展，特别是加入世界贸易组织以后，各种新兴职业不断涌现，传统职业的知识和技术也愈来愈多地融进当代新知识、新技术、新工艺的内容。

为适应新形势的发展，优化劳动力素质，上海市劳动和社会保障局在提升职业标准、完善技能鉴定方面做了积极的探索和尝试，推出了1＋X的鉴定考核细目和题库。

1＋X中的1代表国家职业标准和鉴定题库，X是为适应上海市经济发展的需要，对职业标准和题库进行的提升，包括增加了职业标准未覆盖的职业，也包括对传统职业的知识和技能要求的提高。

上海市职业标准的提升和1＋X的鉴定模式，得到了国家劳动和社会保障部领导的肯定。

为配合上海市开展的1＋X鉴定考核与培训的需要，劳动和社会保障部教材办公室、上海市职业培训指导中心联合组织有关方面的专家、技术人员共同编写了职业技术·职业资格培训系列教材。

职业技术·职业资格培训教材严格按照1＋X鉴定考核细目进行编写，教材内容充分反映了当前从事职业活动所需要的最新核心知识与技能，较好地体现了科学性、先进性与超前性。

聘请编写1＋X鉴定考核细目的专家，以及相关行业的专家参与教材的编审工作，保证了教材与鉴定考核细目和题库的紧密衔接。

职业技术·职业资格培训教材突出了适应职业技能培训的特色，按等级、分模块单元的编写模式，使学员通过学习与培训，不仅能够有助于通过鉴定考核，而且能够有针对性地系统学习，真正掌握本职业的实用技术与操作技能，从而实现我会做什么，而不只是我懂什么。

第一图书网, tushu007.com

内容概要

本教材由劳动和社会保障部教材办公室、上海市职业培训指导中心依据上海1＋X职业技能鉴定细目——中式烹调师（中级）组织编写。
本教材从强化培养操作技能，掌握一门实用技术的角度出发，较好地体现了本职业当前最新的实用知识和操作技能，对于提高从业人员基本素质，掌握中级中式烹调师的核心知识和技术有很好的帮助和指导作用。

本教材内容分为10个单元，介绍了中国菜概况、烹饪原料、原料的特殊加工、调味技术、烹调前的准备、热菜烹调方法、冷菜制作、烹饪营养、菜肴成本核算、烹调操作实例（包括刀工操作，以及焖烧类、爆炒类、炸熘类、烩氽类、煮蒸类菜肴烹制）。

本教材不仅能够帮助读者系统地学习烹调理论和技术，同时也可通过实例练习烹调技术，提高技术水平。

本教材可作为中式烹调师（中级）职业技能培训与鉴定考核教材，也可供中等职业技术学校相关专业学生学习、掌握先进的中级中式烹调知识与技术，或进行岗位培训、就业培训使用。

<<中式烹调师>>

书籍目录

第一单元　中国菜概述　第一节　中国菜的起源和传承　第二节　各具特色的地方菜　第三节　丰富多彩的少数民族菜　思考题 第二单元　烹饪原料　第一节　烹饪原料的分类、品质鉴定及保藏　第二节　家畜类原料的组织结构及检验、保管　第三节　家禽与蛋品的结构与特点　第四节　水产原料的结构与品质检验　第五节　蔬果原料的结构及特点　第六节　干货制品的检验与保藏　思考题 第三单元　原料的特殊加工　第一节　部分生猛活鲜原料的加工及活养　第二节　原料拆骨分档取肉　第三节　精细刀工和茸胶加工　思考题 第四单元　调味技术　第一节　调味品原料　第二节　特色复合味的调制　第三节　调味要点　思考题 第五单元　烹调前的准备　第一节　制汤　第二节　常用干货原料涨发　第三节　特色糊浆的调制　第四节　花色菜的配制及菜肴的命名　思考题 第六单元　热菜烹调方法　第一节　炸、氽、油浸　第二节　爆、炒、煎　第三节　烧、焖　第四节　烩、氽、煮　第五节　蒸、烤、焗　第六节　综合烹调方法　第七节　特色热菜的制作方法　思考题 第七单元　冷菜制作　第一节　冷菜概述　第二节　冷菜烹调制作方法　第三节　冷菜拼装　思考题 第八单元　烹饪营养　第一节　营养与营养素　第二节　食物的消化和吸收　第三节　合理营养与烹调　思考题 第九单元　菜肴成本核算　第一节　菜肴的成本　第二节　净料成本的计算　第三节　毛利率和售价　第四节　餐饮成本管理概要　思考题 第十单元　烹调操作实例　第一节　刀工操作实例　第二节　焖、烧类菜肴烹制实例　第三节　爆、炒类菜肴烹制实例　第四节　炸、熘类菜肴烹制实例　第五节　烩、氽、煮、蒸类菜肴烹制实例 知识考核模拟试卷（一） 知识考核模拟试卷（二） 知识考核模拟试卷（一）答案 知识考核模拟试卷（二）答案

章节摘录

第三节 调味要点一、下料必须恰当、适时在调味时，所用的调味品和每一种调味品的用量必须恰当。
为此，厨师应当了解所烹制的菜肴的正确口味，应当分清复合味中各种味道的主次，例如有些菜以酸甜为主，其他为辅；有些菜以麻辣为主，其他为辅。
尤其重要的是，厨师应当做到操作熟练，下料准确而适时，并且力求下料规格化、标准化，做到同一菜肴不论重复制作多少次，调味都不走样。
二、体现风味特色我国的烹制技艺经过长期的发展，已经形成了具有各地风味特色的地方菜味型。
在烹调菜肴时，必须按照地方菜的不同要求进行调味，以保持菜肴一定的风味特色，做到烧什么菜像什么菜，必须防止随心所欲地进行调味，把菜肴烧得口味混杂。
当然，这并不是反对在保持和发扬风味特色的前提下发展创新。
三、根据季节变化和客人的要求适当调整口味人们的口味往往随着季节的变化而有所不同。
在天气炎热的时候，人们往往喜欢口味比较清淡、颜色较淡的菜肴；在寒冷的季节，则喜欢口味比较浓厚、颜色较深的菜肴。
同时，有些客人有时会提出特殊要求，厨师绝不能固执己见，要以满足客人的需要为第一要义。
在调味时，可以在保持风味特色的前提下，适当灵活调整。
四、根据原料的不同性质掌握好调味对于新鲜的原料，应突出原料本身的美味，而不宜为调味品的滋味所掩盖。
例如新鲜的鸡、鸭、鱼、虾、蔬菜等，调味均不宜太重，也就是不宜太咸、太甜、太酸或太辣。
因为这些原料本身都有很鲜美的滋味，人们吃这些菜肴，主要也就是要吃它本身的滋味；如果调味太重，反而喧宾夺主。
对于带有腥膻气味的原料，要酌加去腥解腻的调味品，例如牛羊肉、内脏和某些水产品，在调味时就应根据菜肴的具体情况，加酒、醋、葱、姜等调味品，以解除其腥膻气味。
对于本身无显著滋味的原料，要适当增加滋味，例如鱼翅、海参、燕窝等，调味时必须加入鲜汤，以弥补其鲜味的不足。

第一图书网, tushu007.com

编辑推荐

《中式烹调师(中级)》可作为中式烹调师（中级）职业技能培训与鉴定考核教材，也可供中等职业技术学校相关专业学生学习、掌握先进的中级中式烹调知识与技术，或进行岗位培训、就业培训使用。

第一图书网, tushu007.com

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