

<<中式烹调师>>

图书基本信息

书名：<<中式烹调师>>

13位ISBN编号：9787504564498

10位ISBN编号：7504564494

出版时间：2007-7

出版时间：中国劳动

作者：中国就业培训技术指导中心 编

页数：134

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>

## &lt;&lt;中式烹调师&gt;&gt;

## 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）（基础知识）》适用于对各级别中式烹调师基础知识的培训，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

本书根据《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。

本书主要介绍了高级中式烹调师应掌握的相关知识和操作技能，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?鲜活原料的初加工 第二节?加工性原料的初加工第二章?原料分档与切割  
第一节?原料部位分割 第二节?茸泥原料加工第三章?原料调配与预制加工 第一节?菜肴组配 第二节?调  
味、调色、调质处理 第三节?制汤、制冻及制茸胶第四章?菜肴制作 第一节?热菜烹制 第二节?冷菜烹  
制 第三节 地方传统名菜制作

<<中式烹调师>>

章节摘录

## <<中式烹调师>>

### 编辑推荐

《中式烹调师(第2版)(高级)》适用于对各级别中式烹调师基础知识的培训，是职业技能鉴定的推荐辅导用书。

<<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>