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：9787504577269

10位ISBN编号：750457726X

出版时间：2009-9

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：上海市职业培训研究发展中心　组织编写

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

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，上海市人力资源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培训鉴定模式。
1+X中的1代表国家职业标准，X是为适应上海市经济发展的需要，对职业标准进行的提升，包括了对职业的部分知识和技能要求进行的扩充和更新。
上海市1+X的培训鉴定模式，得到了国家人力资源和社会保障部的肯定。
为配合上海市开展的1+X培训与鉴定考核的需要，使广大职业培训鉴定领域专家以及参加职业培训鉴定的考生对考核内容和具体考核要求有一个全面的了解，人力资源和社会保障部教材办公室、中国就业培训技术指导中心上海分中心、上海市职业培训研究发展中心联合组织有关方面的专家、技术人员共同编写了《1+X职业技能鉴定考核指导手册》。
该手册由“理论知识复习题”“操作技能复习题”和“理论知识模拟试卷及操作技能模拟试卷”三大块内容组成。

第一图书网, tushu007.com

内容概要

该手册由“理论知识复习题”“操作技能复习题”和“理论知识模拟试卷及操作技能模拟试卷”三大块内容组成，书中介绍了题库的命题依据、试卷结构和题型题量，同时从上海市1+X鉴定题库中抽取部分理论知识题、操作技能试题和模拟样卷供考生参考和练习，便于考生能够有针对性地进行考前复习准备。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

中式烹调师职业简介第1部分 中式烹调师（五级）鉴定方案第2部分 鉴定要素细目表第3部分 理论知识复习题 概述 烹饪原料 原料的加工 烹调基础知识 菜肴烹制前的准备 厨房卫生与安全 热菜的烹制方法 冷菜 菜肴成本 民俗与饮食习惯第4部分 操作技能复习题 刀工 冷盆 烹调第5部分 理论知识考试模拟试卷及答案第6部分 操作技能考核模拟试卷

章节摘录

插图：A.炸B.脆溜C.爆D.生滑37.“ 浇 ”的勾芡手法多用于（）或扒的菜肴，尤其是熘大块、整只（条）菜肴。
A.脆熘B.滑油C.红烧D.烩38.“ 淋 ”的勾芡手法多用于（）、烩等菜肴，且芡汁一般为不加调味品的水粉芡。
A.爆B.滑溜C.烧D.脆溜39.无论使用何种手法勾芡，都要使芡汁（），所以勾芡时必须用大火。
A.成熟B.老化C.断生D.成形40.调味是用各种（）和调味手段，在原料加热前、中、后影响原料滋味的一种方法。
A.食品B.装饰品C.调味品D.副食品41.基础味型是最常用的调味味型，它可分为（）和复合味两大类。
A.单一味B酸甜味C.咸鲜味D.咸辣味42.常用复合味有（）、香咸、辣咸、甜咸、香辣、甜酸等。
A.咸麻B.香甜C.鲜咸D.咸酸43.原料在加热（）调味，可称为基本调味。
A.前B.中C.后D.结束44.原料在加热（）调味，可称为定型调味。
A.结束B.前C.中D.后45.原料在加热（）调味，可称为辅助调味。
A.后B.中C.前46.调味必须（），根据不同季节、不同性质的原料灵活调整。
A.随意B.随便C.恰当适时D.随时47.应根据调味品不同的（）性质和化学性质合理选用盛装器具。
A.物理B.物质C.滋味D.形态48.应按一定的温度、（）、避光、通气环境分类储存调味品。
A.湿度B.宽度C.深度D.长度49.调味品应做到（），控制数量，分类储存。

第一图书网, tushu007.com

编辑推荐

《中式烹调师(5级)》：1+X职业技能鉴定考核指导手册

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