

<<中式烹调师>>

图书基本信息

书名：<<中式烹调师>>

13位ISBN编号：9787504577290

10位ISBN编号：7504577294

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

页数：162

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

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,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。

本书为其中之一的《中式烹调师(3级)》分册。

<<中式烹调师>>

书籍目录

中式烹调师职业简介第1部分 中式烹调师(三级)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 中国烹饪发展简史 高级烹饪原料 特殊烹调方法 食品雕刻 中式面点制作知识 筵席论述 烹饪基础与原理 创制美的菜肴 厨房管理知识第4部分 操作技能复习题 花式冷盆 立体雕刻 烹制菜肴 中式面点第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

<<中式烹调师>>

章节摘录

插图：

<<中式烹调师>>

编辑推荐

《中式烹调师(3级)》：1+X职业技能鉴定考核指导手册

<<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>