第一图书网, tushu007.com

<<中餐热菜>>

图书基本信息

书名：<<中餐热菜>>

13位ISBN编号：9787534394553

10位ISBN编号：7534394554

出版时间：2011-10

出版时间：江苏省职业学校技能大赛分析及课程教学改革研究组、江苏省教育科学研究院职业教育与社会教育课程教材研究中心、张新南、 殷翔文 凤凰出版传媒集团,江苏教育出版社 (2011-10出版)

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

内容概要

《中餐热菜》内容简介：国家职业标准解读。
通过对相应职业岗位的国家职业标准的收集、整理，对其职业内涵、职业功能特点、职业技能规范、职业技能考核等内容加以分析，为职业学校人才培养提供方向引领和标准依据。
在解读过程中，编者针对部分岗位的国家标准陈旧或少数岗位的职业标准缺乏等问题，充分发挥行业企业专家的作用，归纳出事实上存在于行业企业中的技能规范，从而对国家职业标准和技能规范形成有益的补充。

国赛和省赛试题剖析。
主要围绕2006年以来教育部门举办的职业学校技能大赛试题以及劳动部门或其他行业部门牵头举办的技能大赛试题内容、命题思路和特点、技能考核的重点、存在的典型问题和误区等方面进行系统、透彻的剖析，尽可能地全面分析试题的内容、特点和趋势，总结技能大赛的规律，为职业学校加强专业课程教学提供经验参考和技术支持。

项目课程开发。
主要围绕国赛和省赛各专业类别的比赛项目，根据解读的职业标准和岗位技能规范，以及技能大赛试题分析中所得出的教学改革建议，按照从易到难的梯度，研发出一系列具有典型性、指导性的系列项目课程，为职业学校专业课教师提供了项目课程开发的技术范本和典型课例，起到引领改革、服务实践的作用。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

第一部分 旅游类别(烹饪专业)国家职业标准和岗位技能规范解读第二部分 热菜国赛和省赛试题剖析第三部分 项目课程开发项目一 青椒鱼丝项目二 松鼠鳜鱼项目三 清炖鸡孚项目四 鱼香肉丝项目五 爆乌花项目六 文思豆腐项目七 灌蟹鱼圆项目八 脆皮银鱼项目九 葫芦虾蟹项目十 八宝葫芦鸭参考文献后记

章节摘录

版权页：插图：②冷拼制作：必须掌握各种冷菜的烹调方法，制作出各种美味可口的冷菜；还必须掌握冷菜的各种装盘的步骤、手法及点缀等技艺，使拼装的冷菜造型美观，形象逼真；对于高级工来讲，不但要掌握艺术拼盘的制作，还要不断创新，其造型必须新颖，色、香、味、形搭配合理；形象栩栩如生。
③食品雕刻：必须掌握构思与构图的基本美术知识，熟练掌握各种食品雕刻的刀技刀法，能雕刻出各种花卉、虫、鸟、鱼、虾、人物等，其造型生动逼真，有艺术感；对于高级工来讲，除掌握各种雕刻技艺外，还要对大型食品雕刻的技法及组合有较高的造诣，所创制的作品富有思想性和艺术性。
（4）国家职业标准与国内外餐饮行业发展趋势的比较分析中、高级中式烹调师的国家职业标准是衡量本职业从业人员技术水平最基本的标准，随着国民经济的不断发展，人民生活水平的不断提高，国际、国内餐饮行业的频繁交流，各市及国家级烹饪大赛不断举办，人们对中式菜肴制作要求越来越高，评价的标准有所提高，具体表现如下：①讲究速度。
国家职业标准对菜肴的制作及食品雕刻只有一些技术、质量的基本要求，没有强调速度上的要求，但在行业经营中或是在国际、国内重大比赛中，其制作要求比较讲究，如在行业经营中每制作一件作品都要求操作的速度要快，质量要高，经营效益要好，而在国内外烹饪大赛中，每制作一件制品都规定要在一定的时间内完成，否则无法得到最佳成绩。
②讲究卫生。
国家职业标准对菜肴制作的食品卫生没有严格的要求，但在行业经营中或在国际、国内重大烹饪比赛中特别强调对卫生的要求，必须做到生熟分开，非食品原料绝对不宜用于菜肴中，就是国家所允许使用的食用色素也禁止用于比赛作品中，防止选手超标使用。
另外对菜肴、器皿的卫生要求也越来越高。
③注意营养。
国家职业标准对菜肴的营养没有严格的要求，但在行业经营或国际、国内行业交流与烹饪比赛中十分重视营养。
提倡制作“绿色食品”“营养食品”，防止在菜肴制作中，因操作不当或乱放添加剂而影响食品的营养价值，甚至产生一些致癌物质，影响人们的身体健康。

编辑推荐

《中餐热菜》为职业学校技能大赛分析及课程教学改革系列丛书之一。

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