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：9787534938467

10位ISBN编号：7534938465

出版时间：2008-2

出版时间：河南科学技术出版社

作者：河南省劳动和社会保障厅　编

页数：136

字数：208000

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

本书结合农民工培训短、平、快的特点，按照国家职业标准和国家职业技能鉴定规范（中式烹调初级）的要求编写。
内容结构与本专业的初级职业技能鉴定规范相对应，紧紧围绕初级中式烹调技能培训目标，突出专业技能培训的特点，尽可能使教材体现出科学性、实用性和前瞻性。

《中式烹调师》以模块化的结构形式，以技能训练为主线，采取任务驱动法，理论联系实际，力求简明易懂，突出实用性。
《中式烹调师》共分五个教学模块，主要内容包括烹饪基本知识、烹饪原料的初加工、烹饪原料的切配、冷菜的烹调和热菜的烹调等。
基本覆盖了本工种初级工必备的知识和技能要求，有较强的针对性和速成性。

《中式烹调师》主要适用于农民工中式烹调（初级）技能短期培训和技能鉴定，同时也是广大烹饪爱好者入门学习的好帮手。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

模块一　烹饪基本知识
　任务一 厨房安全生产知识
　任务二 餐饮业成本核算知识
　任务三 烹饪原料的卫生知识
　任务四 饮食营养知识
模块二　烹饪原料的初加工
　任务一 蔬菜原料的初加工
　任务二 畜类原料的初加工
　任务三 禽类原料的初加工
　任务四 水产动物类原料的初加工
　任务五 干货原料的初加工
模块三　烹饪原料的切配
　任务一 磨刀的方法
　任务二 切萝卜丁
　任务三 切土豆丝
　任务四 切猪肉丁
　任务五 切猪肉片
　任务六 切猪肉丝
　任务七 配菜
模块四　冷菜的烹调
　任务一 凉拌萝卜丝的制作
　任务二 掸炝里脊片的制作
　任务三 蓑衣黄瓜的制作
　任务四 五香鱼的制作
　任务五 烹青椒的制作
　任务六 琉璃藕的制作
模块五　热菜的烹调
　任务一 家常豆腐的制作
　任务二 炸素脆鳝的制作
　任务三 干煸四季梅的制作
　任务四 炒土豆泥的制作
　任务五 回锅肉的制作
　任务六 生氽丸子的制作
　任务七 鱼香肉丝的制作
　任务八 水煮肉片的制作
　任务九 大葱烧肉皮的制作
　任务十 真煎丸子的制作
　任务十一 爆里脊丝的制作
　任务十二 葱爆羊肉的制作
　任务十三 料子鸡的制作
　任务十四 辣子鸡丁的制作
　任务十五 炸八块的制作
　任务十六 干烧鲤鱼的制作
　任务十七 糖醋熘鲤鱼的制作
　任务十八 清蒸鱼的制作

第一图书网, tushu007.com

任务十九 烧瓦块鱼的制作
任务二十 鱼头炖豆腐的制作

编辑推荐

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