第一图书网, tushu007.com

<<烹饪工艺与营养>>

图书基本信息

书名：<<烹饪工艺与营养>>

13位ISBN编号：9787563720620

10位ISBN编号：7563720626

出版时间：2011-1

出版时间：旅游教育出版社

作者：张荣春　主编

页数：269

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

禽、蛋类，是烹饪工艺与营养专业的综合性课程，也是该专业的主体(必修)课程。
该课程的目标是，通过对现代厨房运行与流程等具体实践过程的介绍，以及各模块的学习和训练，使学生熟悉酒店厨房生产与运转的基本流程，掌握禽与蛋烹饪基本理论和基础知识，能熟练地对各种禽与蛋原料进行加工、切配与烹调，切实提高实际操作技能。
本课程以禽与蛋烹饪原材料生产为主线，以岗位工作任务为路径，以饭店行业标准为依据，以提高学生的职业能力、创新能力和社会适应能力为方向。
课程的编排，打破传统的文化基础课、专业基础课、专业课的三段式课程设置思路和模式，紧紧围绕工作任务完成的需要来选择和组织课程内容，突出工作任务与知识的联系，增强课程内容与职业岗位能力要求的相关性，让学生在职业实践活动和富含人文元素的多元化主题教学的基础上掌握知识，培养职业能力，塑造职业形象，培育职业精神。
本教材由南京旅游职业学院张荣春担任主编，胡国勤、陆理民、端尧生、孙学、武、赵永明参编。具体写作分工如下：张荣春负责编写申式烹饪及全书的统稿工作，胡国勤和金陵饭店股份公司行政总厨孙学武负责编写西式烹饪，陆理民和金斯利喜来登酒店特级烹调师赵永明负责编写西式面点，端尧生负责编写中式面点。
在教材编写过程中，我们得到了南京旅游职业学院领导、专家以及烹饪工艺与营养系及研究所各位老师的关心和支持，参阅并引用了大量的相关资料，为此，我们向这些给予我们帮助的朋友们表示深深的谢意!并恳请各位专家、学者和同行对书中错误和欠妥之处提出批评和修改意见，以便在修订时予以完善。

书籍目录

概 要模块一 认识禽与蛋　附录 常见禽、蛋类原料展示模块二 整禽出骨　模块2.1 整禽出骨(鸡类)菜肴制作　模块2.2 整禽出骨(鸭类)菜肴制作　模决2.3 整禽出骨西式菜肴制作模块三 分割家禽　模块3.1 分割家禽鸡菜制作　模块3.2 分割家禽鸭菜制作　模块3.3 分割家禽类西式菜肴制作　模块3.4 分割家禽类面点制作　模块3.5 分割家禽类花色饺子制作模块四 风味野禽模块五 绿色蛋品　模块5.1 鸡蛋类菜肴制作　模块5.2 其他蛋类菜肴制作　模块5.3 蛋糕制作　模块5.4 西餐蛋类菜肴制作模块六 禽类腌腊模块七 禽、蛋类冷菜主要参考文献

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