

<<厨师职业训练课程>>

图书基本信息

书名：<<厨师职业训练课程>>

13位ISBN编号：9787501718726

10位ISBN编号：7501718725

出版时间：2008-1

出版时间：中国经济出版社

作者：吴金圣 编

页数：234

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>

<<厨师职业训练课程>>

内容概要

为了提高厨师从业人员的烹饪技术水平，培养烹饪技艺新秀，我们结合目前饮食服务业经营管理的特点，总结和收集知名厨师的烹饪技巧和调制厨艺，在此基础上，编写了这本《厨师职业训练课程》。作为一本为厨师从业人员全面介绍烹饪技术，旨在掌握技能、达到适应为社会服务和满足饮食市场需求而编写的培训书，它具有实用、合理、精炼、规范等特点。

一、实用：实际操练是本书的突出特点，所以，本书安排了大量的篇幅对厨师烹饪技术进行了全面、详细的介绍，突出了菜肴的烹饪技术操作，对烹饪理论知识进行了一般的阐述。

二、合理：针对社会上厨师从业人员必须掌握的烹饪知识以及实际操作程序，本书在编排体例上做了合理的安排，努力使内容丰富，文字简洁，通俗易懂，便于操作。

三、精练：作为厨师职业培训书籍，考虑到厨师从业人员的烹饪技术具体操作性强的特点，本书内容力求精练，便于阅读、学习。

四、规范：烹饪规范性是烹饪科学发展的前提，是21世纪烹饪教育的必然要求。

本书在概念涵义、名词术语、烹调方法、文字表述等方面除做到准确外，还特别注意规范化。

<<厨师职业训练课程>>

书籍目录

第一课 厨师从业人员的基本要求 第一讲 厨师从业人员的职业道德和个人修养 第二讲 厨师从业人员的文化知识和技能要求 第三讲 厨师从业人员的个人卫生与自律 第四讲 厨师从业人员的行为与服务规范 第五讲 成为优秀厨师应具备的资质 第六讲 学艺有成就外出找工作

第二课 烹饪营养与卫生知识 第一讲 营养与健康的关系 第二讲 合理营养与烹调 第三讲 烹饪卫生 第四讲 食物中毒及其预防

第三课 烹饪入门基本要领 第一讲 常用烹饪工具及设备知识 第二讲 烹饪原料的鉴别与保藏 第三讲 原料的初加工处理 第四讲 切配技术

第四课 烹调操作基本技术 第一讲 临灶操作 第二讲 火候 第三讲 调味 第四讲 勾芡 第五讲 挂糊与上浆 第六讲 菜肴的装盛

第五课 不同菜肴的制作技术 第一讲 生食菜制作技术 第二讲 热菜烹调方法操作要领 第三讲 冷菜、甜菜及汤菜的制作技术 第四讲 中国主要菜系的制作

第六课 面点的制作 第一讲 面食常识 第二讲 面点的制作 第三讲 面点制作与合理营养 第四讲 常见面点的制作

第七课 菜肴定名与筵席设计 第一讲 菜肴定名 第二讲 筵席设计的基本要点 第三讲 筵席的准备和上菜程序 第四讲 筵席菜单的设计 第五讲 筵席菜单选例

第八课 烹调美学与创新 第一讲 菜肴的色彩调控 第二讲 菜肴的造型工艺 第三讲 菜肴的味感美和意境美 第四讲 水果拼盘 第五讲 食品雕刻 第六讲 创新菜的设计

附录1 中华人民共和国食品卫生法
附录2 餐饮业食品卫生管理办法

<<厨师职业训练课程>>

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>