

<<烹调技术考试参考书>>

图书基本信息

书名：<<烹调技术考试参考书>>

13位ISBN编号：9787501737628

10位ISBN编号：7501737622

出版时间：1996-8

出版时间：中国经济出版社

作者：《烹调技术考试参考书》编写组 编

页数：161

字数：273000

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>

<<烹调技术考试参考书>>

内容概要

1995年国家教育委员会制定了《全国成人高等职业教育专业课复习考试大纲》。

广大考生在使用该大纲进行复习备考时，由于缺少统一的教材而遇到了很大的困难。

为了解决这个问题，我们组织编写和审查大纲的教授、专家，遵照大纲的要求编写了这套《全国成人高等学校职业教育专业课入学统一考试参考丛书》。

此书的特点是综合性、系统统性、专业性较强，同时注意到了实用性和针对性，可以帮助考生提高知识和能力水平。

考生复习备考的范围和程度以各科的《全国成人高等职业教育专业课复习考试大纲》为准。

<<烹调技术考试参考书>>

书籍目录

第一部分 烹调基础知识 一、概述 (一) 烹饪和烹调 (二) 烹调的起源与发展 (三) 中国烹调的特点和地方风味特色 (四) 中国烹调工艺要素 二、知识要点 (一) 烹调基本概念要点 (二) 烹调技术发展简史要点 (三) 中国烹调特点和地方风味特色要点 (四) 烹调的主要设备和工具要点 三、学习指导 (一) 关于烹调和烹调技术的基本概念 (二) 关于烹调的作用问题 (三) 关于烹调技术的发展史问题 (四) 关于中国烹饪的特征问题 (五) 关于烹调主要设备和工具问题 四、基本训练 五、基本训练参考答案 第二部分 烹调基本原理 一、概述 (一) 加热与火候 (二) 热的传递和温度场 (三) 加热对烹饪原料的影响 (四) 调味基本原理 (五) 调味一般方法 (六) 烹调方法分类 二、知识要点 (一) 加热与火候要点 (二) 热量的传递和温度场要点 (三) 加热对烹饪原料的影响要点 (四) 味觉原理和分类要点 (五) 调味基本规律要点 (六) 中国烹饪方法分类基础要点 三、学习指导 (一) 关于烹调中加热的基本原理 (二) 关于味觉和调味的基本理论 (三) 关于中国烹调方法的分类问题 四、基本训练 五、基本训练参考答案 第三部分 烹调的辅助手段 一、概述 二、知识要点 三、学习指导 四、基本训练 五、基本训练参考答案 第四部分 烹调方法 一、概述 二、知识要点 三、学习指导 四、基本训练 五、基本训练参考答案 第五部分 配餐 一、概述 二、知识要点 三、学习指导 四、基本训练 五、基本训练参考答案 附录：1996年成人高等学校职业教育招生专业课全国统一考试烹调技术试题及答案

<<烹调技术考试参考书>>

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>