

<<烹饪基础知识>>

图书基本信息

书名：<<烹饪基础知识>>

13位ISBN编号：9787504530189

10位ISBN编号：7504530182

出版时间：2001-5

出版时间：中国劳动

作者：刘国云

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>

<<烹饪基础知识>>

前言

为推动烹调师、面点师职业培训和职业技能鉴定工作的开展，在烹饪专业从业人员中推行国家职业资格证书制度，劳动和社会保障部中国就业培训技术指导中心在完成《国家职业标准》制定工作的基础上，组织部分参加《标准》编写和审定的专家及其他有关专家，编写了中式烹调师、中式面点师、西式烹调师、西式面点师的《国家职业资格培训教程》。

《教程》紧贴《标准》，内容上力求体现“以职业活动为导向，以职业技能为核心”的指导思想，突出职业培训特色；结构上，《教程》是针对各职业的职业活动的领域，按照模块化的方式，分初、中、高、技师、高级技师5个级别进行编写的。

《教程》的章对应于《标准》的“职业功能”，节对应于《标准》的“工作内容”，节中阐述的内容对应于《标准》的“技能要求”，包括学习目标、操作步骤、注意事项和相关知识等内容。

针对《标准》中的“基本要求”，还专门编写了这4个职业共用的《烹饪基础知识》。

《烹饪基础知识》包括职业道德、饮食卫生、饮食营养、成本核算、厨房安全与卫生等方面的内容，是这4个职业各个级别从业人员的必备知识。

本书适用于中式烹调师、中式面点师、西式烹调师、西式面点师4个职业初级、中级、高级、技师、高级技师基础知识的培训，是上述职业职业技能鉴定的指定辅导用书。

本书由刘国云、王美萍、刘总路、朱锡彭编写，刘国云主编统稿，吴美云审稿。

由于时间仓促，不足之处在所难免，欢迎提出宝贵意见和建议。

<<烹饪基础知识>>

内容概要

《烹饪基础知识》根据中式烹调师、中式面点师、西式烹调师、西式面点师国家职业标准中“基本要求”部分的内容，由劳动和社会保障部中国就业培训技术指导中心，按照标准、教材、题库相衔接的原则组织编写，是职业技能鉴定的指定辅导用书。

《烹饪基础知识》包括职业道德、饮食卫生、饮食营养、成本核算、厨房安全与卫生等方面的内容。

<<烹饪基础知识>>

书籍目录

第一章 职业道德第二章 食品污染第一节 食品污染源第二节 食品污染的危害及预防措施第三章 食物中毒及其预防第一节 细菌性食物中毒及预防第二节 非细菌性食物中毒及预防第三节 食物中毒的急救第四章 各类烹饪原料的卫生第一节 植物性烹饪原料的卫生第二节 动物性烹饪原料的卫生第三节 食品添加剂的使用第四节 食品营养强化剂的使用第五章 饮食卫生要求第一节 个人卫生要求第二节 烹饪环境卫生第三节 食品容器、餐具的洗涤与消毒第六章 食品卫生法规及卫生管理制度第七章 人体所必需的营养物质和热量第一节 人体所需营养素第二节 人体对热量的需要第三节 热量营养素的计算第四节 食物的消化第八章 烹饪原料的营养特点第一节 植物性烹饪原料的营养特点第二节 动物性烹饪原料的营养价值第三节 其他类烹饪原料的营养特点第九章 膳食营养平衡及科学膳食制度第一节 膳食营养平衡第二节 科学膳食制度第十章 中国宝塔型食物结构第十一章 饮食成本核算知识第一节 成本的概念第二节 出材率与损耗率第三节 原材料成本计算第四节 成品成本计算第五节 菜点价格计算第十二章 安全生产知识第一节 厨房安全生产概述第二节 安全用电知识第三节 防火防爆知识

<<烹饪基础知识>>

章节摘录

插图：一、道德道德是构成人类文明，特别是精神文明的重要内容。

通常讲的道德是指人们在一定的社会里，用以衡量、评价一个人思想、品质和言行的标准。

它的确切含义是指：人类社会生活中依据社会舆论、传统习惯和内心信念，以善恶评价为标准的意识、规范、行为和活动的总和。

道德的定义说明，道德是以善恶为标准，调节人们之间和个人与社会之间关系的行为规范。

它总是扬善抑恶的。

从道德的定义中还可以知道，道德的特性是依据社会舆论、传统文化和生活习惯来判断一个人的道德品质的。

它不是由专门机构制定、专门机构执行的一种规范，而主要是依靠人们自觉的内心信念来维持的。

道德一词，由来已久。

早在两千多年以前，我国古代的著作中就出现了“道德”这个词语。

“道”表示事物运动变化的规则。

“德”表示对“道”认识之后，按照它的规则，把人和人之间的关系处理得当。

从中国儒家的创始人，伟大的思想家、教育家孔子开始，千百年来，人们就一直重视道德的问题。

人们之所以重视道德，是因为“人”具有社会性，人都是社会的人，离开社会个人就无法生存。

人一出生，便生活在家庭和社会里，和别人发生这种或那种联系。

“在家靠父母，出外靠朋友”这句话很典型地说明，个人离开别人或得不到别人帮助，就无法长大，长大了也无法生存。

人来到世界，总要和别人发生关系。

在家里要处理好与父母、兄弟姐妹及夫妻的关系；在学校要处理好与老师、与同学、与工友的关系；工作中要处理好与领导、与师傅、与客户之间的关系；在社会上要处理好朋友、亲戚、同事、集体、国家、民族等等关系。

能处理好这些关系，就能给自己和别人带来欢乐和幸福；处理不好就会带来烦恼和痛苦。

在处理好这些关系的时候，除道德规范外，还有法律、政策和规章制度等规范。

前者靠人们加强道德修养，自觉的内心信念来维持；后者则由国家制定，凭借的是强制的力量，进行硬性的制裁。

但无论是法律、政策，还是规章制度，都不可能包罗所有社会生活中的消极现象。

也就是说，有些大家公认的不道德言行，或者有悖于传统习惯和公众舆论的坏事，不可能全部用法律、政策、规章制度来解决。

比如从事烹饪工作的各工种人员，便后不洗手就操作这类事情，肯定不利于他人和社会，然而却不能用法律去制裁或用规章制度去处罚（因为制裁和处罚必须有证据，而在便后不洗手的问题上很难取得证据）。

它只能靠工作人员自觉的内心信念，也就是道德力量来解决。

因此可见法律、政策、规章制度的作用范围相对是有限的，而道德力量却能管到法律管不到的事情，从这个意义上说，道德的作用十分宽阔，它几乎无时不在、无处不在，并长期、永远地起作用。

例如，一个讲道德的人背着别人做了不道德的事情，从良心上就有内疚的压力，这就是道德的影子始终跟随着自己的表现。

<<烹饪基础知识>>

编辑推荐

《烹饪基础知识》：专用于国家职业技能鉴定。

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>