

<<中式烹调师>>

图书基本信息

书名：<<中式烹调师>>

13位ISBN编号：9787504550620

10位ISBN编号：7504550620

出版时间：2005-10

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：邵建华

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>

<<中式烹调师>>

前言

职业资格证书制度的推行,对广大劳动者系统地学习相关职业的知识和技能,提高就业能力、工作能力和职业转换能力有着重要的作用和意义,也为企业合理用工以及劳动者自主择业提供了依据。随着我国科技进步、产业结构调整以及市场经济的不断发展,特别是加入世界贸易组织以后,各种新兴职业不断涌现,传统职业的知识和技术也愈来愈多地融进当代新知识、新技术、新工艺的内容。为适应新形势的发展,优化劳动力素质,上海市劳动和社会保障局在提升职业标准、完善技能鉴定方面做了积极的探索和尝试,推出了1+X的鉴定考核细目和题库。

1+X中的1代表国家职业标准和鉴定题库,X是为适应上海市经济发展的需要,对职业标准和题库进行的提升,包括增加了职业标准未覆盖的职业,也包括对传统职业的知识 and 技能要求的提高。

上海市职业标准的提升和1+X的鉴定模式,得到了国家劳动和社会保障部领导的肯定。

为配合上海市开展的1+X鉴定考核与培训的需要,劳动和社会保障部教材办公室、上海市职业培训指导中心联合组织有关方面的专家、技术人员共同编写了职业技术·职业资格培训系列教材。

职业技术·职业资格培训教材严格按照1+X鉴定考核细目进行编写,教材内容充分反映了当前从事职业活动所需要的最新核心知识与技能,较好地体现了科学性、先进性与超前性。

聘请编写1+X鉴定考核细目的专家,以及相关行业的专家参与教材的编审工作,保证了教材与鉴定考核细目和题库的紧密衔接。

<<中式烹调师>>

内容概要

《中式烹调师(高级)》由劳动和社会保障部教材办公室、上海市职业培训指导中心依据上海1+X职业技能鉴定细目——中式烹调师(三级)组织编写。

本教材从强化培养操作技能,掌握一门实用技术的角度出发,较好地体现了本职业当前最新的实用知识与操作技术,对于提高从业人员基本素质,掌握高级中式烹调师的核心知识与技能有很好的帮助和指导作用。

本教材内容分为11个单元,主要内容包括:中国烹饪发展简史、高级烹饪原料、特殊烹调方法、食品雕刻、花色冷盘与水果拼盘、面点制作、筵席的设计及制作、烹饪基础原理、创制美的菜肴、厨房管理等。

本教材不仅能够帮助读者系统地学习烹调理论和技术,同时针对高级中式烹调师操作技能的考核要求,专门组织了六大类、50款典型菜肴烹调操作实例,希望读者通过实例练习烹调技术,提高技术水平。

每单元后附有思考题,帮助读者巩固、掌握本单元重点内容,全书最后附有知识考核模拟试卷,供鉴定考核前复习、检验使用。

本教材可作为中式烹调师(三级)职业技能培训与鉴定考核教材,也可供中等职业技术学校相关专业学生学习、掌握先进的高级中式烹调知识与技术,或岗位培训使用。

<<中式烹调师>>

书籍目录

第一单元 中国烹饪发展简史第一节 中国古代各时期的烹饪特点第二节 烹饪典籍介绍思考题第二单元 高级烹饪原料第一节 高级干货原料第二节 高级鲜活水产原料第三节 人工养殖原料及野味第四节 当前市场新潮原料思考题第三单元 特殊烹调方法第一节 石烹、铁板烧、泥烤、烟熏、干锅第二节 无明火烹调法思考题第四单元 食品雕刻第一节 食品雕刻概述第二节 食品雕刻的工具和材料第三节 食品雕刻的类型、操作程序及成品使用第四节 食品雕刻实例思考题第五单元 花色冷盘与水果拼盘第一节 花色冷盘第二节 水果拼盘思考题第六单元 面点制作第一节 面点概述第二节 面点的主要原料第三节 面团第四节 馅心第五节 成形第六节 熟制第七节 面点制作实例思考题第七单元 筵席的设计及制作第一节 筵席的特征与种类第二节 筵席菜肴的设计第三节 筵席制作思考题第八单元 烹饪基础原理第一节 烹饪原料的成分第二节 烹饪中部分理化现象的解释和应用第三节 菜肴色、香、味的原理思考题第九单元 创制美的菜肴第一节 美学与菜肴审美第二节 菜肴的味感调控第三节 菜肴的色彩调控第四节 菜肴的造型工艺思考题第十单元 厨房管理第一节 厨房的设计第二节 厨房人员管理第三节 采购和保管管理第四节 厨房的出品管理第五节 菜肴创新第六节 厨房成本管理与菜肴定价第七节 厨房安全管理第八节 厨房卫生管理思考题第十一单元 烹调操作实例第一节 冷菜第二节 炸、熘类菜肴烹制第三节 爆、炒类菜肴烹制第四节 烧、焖类菜肴烹制第五节 蒸、炖、烩、炆类菜肴烹制第六节 素菜和甜菜知识考核模拟试卷(一) 知识考核模拟试卷(二) 知识考核模拟试卷(一) 答案知识考核模拟试卷(二) 答案

<<中式烹调师>>

章节摘录

第一节 面点概述面点泛指用各种粮食（米、面粉、杂粮等）、豆类等原料为主料制成的食品。它与菜肴一样，同属烹饪范畴。

行业里将烹饪分为红案和白案两个工种，红案指烹调，即制作菜肴；白案就是面点制作。

狭义的面点特指利用粉料（主要是面粉和米粉）调制面团制成的点心和小吃。

果品、鱼虾、禽畜以及各类蔬菜原料经常与之搭配作为馅心被包在其中。

面点也是筵席的重要组成部分。

它们既可当主食，也是人们调剂口味的补充食品。

一、面点的流派面点在中国烹饪中占据重要地位，风味流派众多，制作方法也各具特色，粗略划分，有京式、苏式、粤式、川式、晋式等重要流派。

1.京式面点京式面点是以北京地区面点品种为代表，黄河下游流域以北地区流行的面点品种统称，是北派北味面点特色的代表。

在原料选择方面，主要以小麦面粉、杂粮等作为基础原料，品种多以面食为主，烹制方法多样。

京式面点源于悠久灿烂的民族文化，荟萃了我国东北、华北等地区的人民以及满族、回族和蒙古族等多个民族的饮食传统，相互融会贯通形成一个体系，体现出自然豪放和朴实大方的特点，有着浓郁的汉族风格、回族风格和古代宫廷风格，既可作为餐中主食小吃，也可作为餐后甜品食用。

著名的品种有肉末烧饼、芝麻烧饼、烧卖、包子、春卷、艾窝窝、葱油饼、豌豆黄、小窝头、龙须面、褡裢火烧、蜜麻花、焦圈、豆面糕、黄米面炸糕等。

<<中式烹调师>>

编辑推荐

《中式烹调师(高级)》不仅能够帮助读者系统地学习烹调理论和技术，同时针对高级中式烹调师操作技能的考核要求，专门组织了六大类、50款典型菜肴烹调操作实例，希望读者通过实例练习烹调技术，提高技术水平。

<<中式烹调师>>

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>