

<<教学菜>>

图书基本信息

书名：<<教学菜>>

13位ISBN编号：9787504558985

10位ISBN编号：7504558982

出版时间：2007-4

出版时间：中国劳动

作者：本社

页数：145

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>

## &lt;&lt;教学菜&gt;&gt;

## 内容概要

为了更好地适应全国中等职业技术学校烹饪专业的教学要求，劳动和社会保障部培训就业司组织全国有关学校的职业教育研究人员、一线教师和行业专家，对中等职业技术学校烹饪专业教材进行了修订。

??这次教材修订工作的重点主要在以下几个方面。

??第一，坚持以能力为本位，重视实践能力的培养，突出职业技术教育特色。

根据烹饪专业毕业生所从事职业的实际需要，合理确定学生应具备的能力结构与知识结构，对教材内容的深度、难度作了较大程度的调整。

同时，进一步加强实践性教学内容，以满足企业对技能型人才的需求。

??第二，根据餐饮行业发展，合理更新教材内容，尽可能多地在教材中充实新理念、新知识、新方法和新设备等方面的内容，力求使教材具有鲜明的时代特征。

同时，在教材编写过程中，严格贯彻国家有关技术标准的要求。

??第三，努力贯彻国家关于职业资格证书与学业证书并重、职业资格证书制度与国家就业制度相衔接的政策精神，力求使教材内容涵盖有关国家职业标准（中级）的知识和技能要求。

??第四，在教材编写模式方面，尽可能使用图片、实物照片或表格形式将各个知识点、技能点生动地展示出来，力求给学生营造一个更加直观的认知环境。

同时，针对相关知识点，设计了很多贴近生活的导入和互动性训练等，意在拓展学生思维和知识面，引导学生自主学习。

??本套教材可供中等职业技术学校烹饪专业使用，也可作为职工培训教材。

??本次教材的修订工作得到了北京、河南、江苏、浙江、湖南、山东、四川、广东等省、市劳动和社会保障厅（局）及有关学校的大力支持，在此我们表示诚挚的谢意。

??《教学菜—杭州菜》介绍了如何运用拌、卤、炸、烧等26种烹调方法制作杭州菜，并提供了大量实例供参考使用。

<<教学菜>>

书籍目录

绪论第1章?制作拌、炆、醉、糟类菜肴 1—1?拌 1—2?炆 1—3?醉 1—4?糟第2章?制作卤、酱、冻类菜肴 2—1?卤 2—2?酱 2—3?冻第3章?制作炸、炒、熘、爆类菜肴 3—1?炸 3—2?炒 3—3?熘 3—4?爆第4章?制作煎、烹类菜肴 4—1?煎 4—2?烹第5章?制作烧、扒、焖、烤类菜肴 5—1?烧 5—2?扒 5—3?焖 5—4?烤第6章?制作炖、蒸、烩、煨类菜肴 6—1?炖 6—2?蒸 6—3?烩 6—4?煨第7章?制作煮、汆类菜肴 7—1?煮 7—2?汆第8章?制作挂霜、拔丝、蜜汁类菜肴 8—1?挂霜 8—2?拔丝 8—3?蜜汁

<<教学菜>>

章节摘录

插图：



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>