

<<中式烹调师>>

图书基本信息

书名：<<中式烹调师>>

13位ISBN编号：9787504559487

10位ISBN编号：7504559482

出版时间：2007-4

出版时间：中国劳动

作者：中国就业培训技术指导中心组织 编

页数：138

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

为推动中式烹调师职业培训和职业技能鉴定工作的开展，在中武烹调从业人员中推行国家职业资格证书制度，中国就业培训技术指导中心在完成《国家职业标准——中式烹调师（2006年版）》（以下简称《标准》）制定工作的基础上，组织参加《标准》编写和审定的专家及其他有关专家，编写了《国家职业资格培训教程——中式烹调师（第2版）》（以下简称《教程》）。

《教程》紧贴《标准》，内容上，力求体现“以职业活动为导向，以职业能力为核心”的指导思想，突出职业培训特色；结构上，针对中式烹调师职业活动的领域，按照模块化的方式，分级别进行编写。

《教程》的基础知识部分内容涵盖《标准》的“基本要求”；技能部分的章对应于《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”和“相关知识”。

《国家职业资格培训教程——中式烹调师（第2版）（初级）》适用于对初级中式烹调师的培训，是职业技能鉴定的推荐辅导用书。

本书在编写过程中得到了中国烹饪协会、扬州大学旅游学院、北京联合大学旅游学院、北京外事学校、四川烹饪高等专科学校、广州市旅游学校等单位的大力支持与协助，在此一并表示衷心的感谢。

由于时间仓促，不足之处在所难免，欢迎读者提出宝贵意见和建议。

<<中式烹调师>>

内容概要

本书根据《国家职业标准——中式烹调师（2006年版）》的要求，由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，是职业技能鉴定的推荐辅导用书。

本书介绍了初级中式烹调师应掌握的工作技能及相关知识，涉及原料初加工，原料分档与切割，原料调配与预制加工、菜肴制作等内容。

<<中式烹调师>>

书籍目录

第一章?原料初加工 第一节?鲜活原料初加工 第二节?加工性原料初加工第二章?原料的分档与切割
第一节?原料部位分割 第二节?原料切割成形第三章?原料调配与预制加工 第一节?菜肴组配 第二
节?着衣处理 第三节?调味处理第四章?菜肴制作 第一节?热菜烹制 第二节?冷菜制作

<<中式烹调师>>

章节摘录

插图：一、冷菜烹制的种类及要求冷菜烹制分冷制冷菜和热制冷菜两大类。

1. 冷制冷菜所谓冷制冷菜就是不经加热直接调味食用的冷菜，如凉拌、生炆、醉等。

这类冷菜在加工时对卫生要求很高，餐具、用具、原料都必须进行消毒处理。

2. 热制冷菜热制冷菜是指原料经加热后用于冷菜的菜品，如卤、酱、熟炆等。

制作这类冷菜首先要掌握口味的变化，其口味比一般热菜要重。

其次要注意菜品的颜色，特别是选用酱油、酱汁等有色调味料时要控制用量，要突出冷菜清淡、味香、色艳的特点。

二、冷菜的制作要求1. 卫生要求冷制冷吃类菜品都是不经加热处理的，调味后直接装盘上桌，对卫生要求特别高，在操作过程中要严格对餐具、用具进行消毒处理，加工时要戴手套，冷菜间要配备专用的卫生设备。

2. 调味要求（1）冷制冷菜在调味时以清淡为主。

这类菜品的特色是清淡爽脆，调味品用量过多会使菜品失去爽脆感。

（2）在使用调味品时慎用深色调味品，特别是新鲜的果蔬原料，使用深色调味品会使菜品失去淡雅的感觉。

<<中式烹调师>>

编辑推荐

为推动中式烹调师职业培训和职业技能鉴定工作的开展，在中武烹调从业人员中推行国家职业资格证书制度，中国就业培训技术指导中心在完成《国家职业标准——中式烹调师（2006年版）》。

<<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>