

<<中式烹调师（中级）>>

图书基本信息

书名：<<中式烹调师（中级）>>

13位ISBN编号：9787504560469

10位ISBN编号：7504560464

出版时间：2007-5

出版时间：中国劳动

作者：中国就业培训技术指导中心 编

页数：142

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（中级）>>

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，在中式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）（中级）》适用于对中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学会、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（中级）>>

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。

本书介绍了中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（中级）>>

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、调色处理 第四节 制汤第四章 菜肴制作 第一节 热菜烹制 第二节 冷菜制作

<<中式烹调师（中级）>>

章节摘录

插图：（5）小排肋骨连同全部夹层肌肉取下的肋排即为小排，适用于烧、煮、炸、焖、煨、蒸等。

（6）五花肉1）硬肋，即硬五花肉，又称上五花肉，位于肋骨下方，脂肪与肌肉相夹成五层，适用于烧、烤、扒、清炖、粉蒸、红焖等。

2）软肋，又称下五花肉，无肋骨，组织疏松，脂肪多，肌层薄，适用于制茸、制馅等。

（7）里脊里脊又称梅条肉，位于腰椎处，呈长条形，色红，肌肉纤维长，脂肪少，质嫩，适用于炒、爆、熘、煎、氽、涮等。

（8）股二头肌股二头肌由弹子肉、黄瓜条、抹裆肉等3块肉组合而成，外缘由筋膜包裹，剔除筋膜后，肌肉厚实，质嫩，适用于炒、熘、爆、炸、煎、氽等。

（9）臀板肉臀板肉呈长方形，质较嫩，适用于炒、熘、爆、炸、煎、氽等。

（10）奶脯奶脯脂肪多，结缔组织多，仅用于炼油。

（11）前蹄与后蹄前蹄皮厚，腱膜组织丰富，适用于炖、焖、煨、煮、扒、卤等。

后蹄较前蹄小，用法同前蹄。

<<中式烹调师（中级）>>

编辑推荐

《中式烹调师(中级)(第2版)》为国家职业资格培训教程之一。

<<中式烹调师（中级）>>

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>