

## <<中式烹调师>>

### 图书基本信息

书名：<<中式烹调师>>

13位ISBN编号：9787504565846

10位ISBN编号：7504565849

出版时间：2007-12

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：中国就业培训技术指导中心组织 编

页数：346

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;中式烹调师&gt;&gt;

## 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“知识要求”。

《国家职业资格培训教程——中式烹调师（第2版）（技师高级技师）》适用于对中式烹调师技师、高级技师的培训，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。

## <<中式烹调师>>

### 内容概要

《中式烹调师（第2版）（技师高级技师）》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。

《中式烹调师（第2版）（技师高级技师）》介绍了中式烹调师技师、高级技师应掌握的相关知识和操作技能，涉及原料鉴别与加工、菜肴装饰与美化、菜单调计、菜点制作、厨房管理、培训指导、营养配餐、宴会主理等内容。

## &lt;&lt;中式烹调师&gt;&gt;

## 书籍目录

第一部分 中式烹调师技师 第一章 原料鉴别与加工 第一节 原料鉴别 第二节 原料加工  
 第二章 菜肴装饰与美化 第一节 餐盘装饰 第二节 食品雕刻 第三章 菜单设计 第  
 一节 零点菜单设计 第二节 宴会菜单设计 第四章 菜点制作 第一节 菜肴制作 第二  
 节 点心制作 第五章 厨房管理 第一节 成本管理 第二节 生产管理 第三节 销售管  
 理 第六章 培训指导第二部分 中式烹调师高级技师 第七章 营养配餐 第一节 一般人群的  
 营养配餐 第二节 特殊人群的营养配餐 第八章 宴会主理 第一节 宴会菜品生产的组织实  
 施 第二节 宴会菜点生产服务的组织实施 第九章 菜点制作 第一节 创新菜的制作与开  
 发 第二节 菜点展示 第十章 厨房管理 第一节 厨房整体布局 第二节 人员组织分工  
 第三节 菜点质量管理 第十一章 培训指导附录中国居民膳食营养素参考摄入量

## &lt;&lt;中式烹调师&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：二、餐盘装饰特点餐盘装饰作为有别于菜肴的烹制工艺，形成了如下特点：1．用料范围以果蔬为主适用于餐盘装饰的原料主要是瓜果、蔬菜类。

这些原料的品种很多，颜色也很丰富，选用十分方便，既可以随着季节的变换选用应时的果蔬，也可以出人意料地选用反季节的果蔬，特别是随着市场的开放，新的果蔬品种接连应市，其颜色与形状的变化更加丰富，这就为餐盘装饰提供了丰足的原料基础。

2．制作工艺崇尚简单便捷由于餐盘装饰是菜肴的陪衬，因此决定了装饰技法的简便性。

正因为简单、方便、快捷，所以易于学习，易于掌握，易于应用。

花很少的时间，采用简约的加工，完成装饰过程，增加菜肴的美观，使菜肴变得。

外秀内美，好看好吃，才使得餐盘装饰工艺得以存在和发展。

反之则没有生命力。

3．适应面广，美化效果好餐盘装饰虽然不是每一个菜肴都需要，但是它却能应用在很多不同类别、不同品种的菜肴中，即高档的燕窝、鱼翅菜可以装饰，普通的鸡鸭鱼肉菜也可以装饰；荤菜类菜肴可以装饰，蔬菜类菜肴也可以装饰；狭义上的菜肴（指冷菜、热菜）可以装饰，广义上的菜肴（包括点心、水果盘）也可以装饰。

餐盘装饰既可以为色形俱佳的菜肴锦上添花，也可以使色形平庸的菜肴绽放异彩。

所以，只要装饰得恰如其分，就能够收到画龙点睛的美化效果。

<<中式烹调师>>

编辑推荐

《国家职业资格培训教程·中式烹调师(第2版)(技师 高级技师)》为国家职业资格培训教程之一。

<<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>