

<<朝鲜族冷面制作>>

图书基本信息

书名：<<朝鲜族冷面制作>>

13位ISBN编号：9787504569684

10位ISBN编号：7504569682

出版时间：2008-4

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：滕照刚 编

页数：110

字数：90000

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>

## <<朝鲜族冷面制作>>

### 前言

2006年，劳动和社会保障部出台了组织实施专项职业能力考核的有关文件。

所谓专项职业能力，即一个可就业的最小技能单元，其适用范围小于“职业”。

一个专项职业能力构成一个独立的培训项目，与传统的培训相比，专项职业能力培训的目标直接定位于具体的岗位或工位，培训针对性更强，内容更细化。

学员希望从事哪一个岗位的工作，就参加相应的专项职业能力培训。

这样的培训，时间短、效率高，既有利于培训机构根据市场需求灵活制定培训计划并开展培训，也有利于学员根据自身情况选择培训项目，以达到上岗和职业技能提升的要求。

针对这一新的培训类型，我们会同中国劳动社会保障出版社组织编写了适合各级各类职业学校、职业培训机构开展专项职业能力考核培训使用的教材。

在教材编写过程中，我们始终坚持以职业活动为导向、职业技能为核心的指导思想，根据国家专项职业能力考核规范的要求，确定每本教材的知识点和技能点，力求反映岗位的实际工作环境、工作流程和工作要求。

教材以技能操作为主线，用图文相结合的方式，通过实例，一步步地介绍各项操作技能，便于学员理解和对照操作。

通过学习，学员能够掌握岗位要求的操作技能，取得专项职业能力证书，从而顺利实现上岗或职业技能提升。

由于编写专项职业能力考核培训教材是一项新的工作，需要在实践中不断探索，教材中会存在不足之处，希望培训教师和学员提出宝贵意见，以便适时修改，使其趋于完善。

## <<朝鲜族冷面制作>>

### 内容概要

本书主要介绍了朝鲜族冷面的制作方法、操作要领和技巧，常用原料的使用和鉴别知识，以及冷面制作的用具结构、使用、维护等常识，并对朝鲜族习俗进行了简要的介绍。

本书在编写过程中，力求做到图文并茂，通俗易懂，并举了各式冷面的制作实例，便于学员培训和掌握。

## <<朝鲜族冷面制作>>

### 书籍目录

#### 第一单元 基本知识

模块一 朝鲜族习俗

模块二 冷面的由来与分类

模块三 刀工技术

模块四 饮食成本核算

#### 第二单元 原料与用具

模块一 冷面原料知识

模块二 朝鲜族冷面制作器具与设备

#### 第三单元 冷面制作方法

模块一 冷面面条的制作方法

模块二 冷面汤的制作方法

模块三 冷面帽的制作方法

#### 第四单元 各式冷面的制作实例

模块一 普通冷面的制作方法

模块二 高级冷面的制作方法

模块三 特级冷面的制作方法

模块四 其他冷面的制作方法

## <<朝鲜族冷面制作>>

### 章节摘录

插图：2．质量鉴定淀粉以外观洁白有光泽，闻之无异味，具有粉质固有的特殊气味，无霉味等不良气味，无杂质，无结块，用手用力攥，松开后不成团，以选择黏性和涨性好，吸水性强，口感好，不容易吐水的品种为佳。

三、延边苹果梨果形扁圆，底色黄绿，果面阳面有红晕，苹果梨果大、肉多、汁液丰富，果肉白色、细密无石细胞，含糖量高，质地脆，果心小，有微香，甜酸适度，最大特点是耐储性强，水分达85.9%，总酸0.33%，还原糖8.33%，总糖9.69%，含丰富的维生素C及B1、B2等多种维生素和钙、磷、铁等成分，营养丰富。

有润肺、消痰、止咳、降火、清心、利尿的功效，还能增进食欲、助消化，对体虚、津液不足者有益。

四、苹果苹果又称平果、频果，属蔷薇科植物。

国内东北的南部及华北、西北各省广泛栽培。

苹果所含营养素的种类丰富，含有糖类、维生素C、果胶、单宁酸、有机酸、蛋白质、脂肪以及钙、钾、磷、铁等矿物质。

苹果汁多味美，具有生津润肺，健脾开胃，扩张血管降血压，降低胆固醇，调理肠胃刺激肠蠕动，利尿通便等作用。

## <<朝鲜族冷面制作>>

### 编辑推荐

《朝鲜族冷面制作》职业技能短期培训教材之一，由中国劳动社会保障出版社出版。

<<朝鲜族冷面制作>>

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>