

## <<中式烹调师>>

### 图书基本信息

书名：<<中式烹调师>>

13位ISBN编号：9787504588821

10位ISBN编号：7504588822

出版时间：2011-3

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：人力资源和社会保障部教材办公室 编

页数：159

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;

## 内容概要

《中式烹调师（初级）（第2版）》的第一部分：理论知识鉴定指导。

此部分内容按照《教程》章的顺序，对照《教程》各章理论知识内容编写。

每章包括四项内容：考核要点、重点复习提示、辅导练习题、辅导练习题参考答案及说明。

——理论知识考核要点是依据国家职业标准、结合《教程》内容归纳出的该职业从基础知识到《教程》各章内容的考核要点，以表格形式叙述。

表格由理论知识考核范围、考核要点及重要程度三部分组成。

——理论知识重点复习提示为《教程》各章内容的重点提炼，使读者在全面了解《教程》知识内容基础上重点掌握核心内容，达到更好地把握考核要点的目的。

——理论知识辅导练习题题型采用两种客观性命题方式，即单选题和判断题，试题内容、试题数量严格依据理论知识考核要点，并结合《教程》内容设置。

——理论知识辅导练习题参考答案中，除答案外对试题还配有简要说明，重点解读出题思路、答题要点等易出错的地方，目的是完成解题的同时使读者能够对学过的内容重新进行梳理。

第二部分：操作技能鉴定指导。

此部分内容包括四项内容：考核要点、重点复习提示、辅导练习题、参考答案及说明。

——操作技能考核要点是依据国家职业标准、结合《教程》内容归纳出的该职业在该级别总体操作技能考核要点，以表格形式叙述。

表格由操作技能考核范围、操作技能考核要点及重要程度三部分组成。

## &lt;&lt;中式烹调师&gt;&gt;

## 书籍目录

- 项目一 数控车床操作基础
    - 任务1 认识数控车床
    - 任务2 认识数控车床的操作面板
    - 任务3 数控车床的手动操作
    - 任务4 数控程序的输入与编辑
  - 项目二 数控车削仿真加工
    - 任务1 VNUC数控仿真软件的使用
    - 任务2 仿真加工实例
  - 项目三 数控车削编程加工入门
    - 任务1 台阶轴编程加工
    - 任务2 圆锥轮廓零件编程加工
    - 任务3 圆弧轮廓零件编程加工
    - 任务4 刀尖圆弧半径补偿编程
  - 项目四 内、外圆轮廓加工
    - 任务1 单一固定循环G90车削外圆
    - 任务2 单一固定循环G94车削端面
    - 任务3 复合固定循环G71车削外轮廓
    - 任务4 复合固定循环G71车削内轮廓
    - 任务5 复合固定循环G72车削端面
    - 任务6 复合固定循环G73车削外轮廓
  - 项目五 槽加工
    - 任务1 G01指令切槽
    - 任务2 复合固定循环G75切宽槽
    - 任务3 复合固定循环G75切均布槽
    - 任务4 复合固定循环G74切端面槽
  - 项目六 螺纹车削
    - 任务1 圆柱外螺纹车削
    - 任务2 圆锥外螺纹车削
    - 任务3 内螺纹车削
    - 任务4 双线螺纹车削
  - 项目七 自动编程
    - 任务1 CAXA数控车软件的使用
    - 任务2 CAXA数控车自动编程加工实例
  - 项目八 综合训练
    - 任务1 综合实例一
    - 任务2 综合实例二
    - 任务3 综合实例三
  - 项目九 数控车床的结构与维护
    - 任务1 数控车床的主传动系统与主轴部件的维护
    - 任务2 数控车床的进给传动系统与传动元件的维护
    - 任务3 刀架的结构与维护
- 附录：学生指导用书课后习题参考答案

## &lt;&lt;中式烹调师&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：分割与剔骨整理的主要目的是：使原料符合后续加工的要求，多方位体现原料的品质特点，扩大原料在烹调加工中的使用范围，调整或缩短原料的成熟时间，便于提高菜肴质量，利于人的咀嚼与消化，满足不同人群对菜肴的多种需求。

3. 家禽胸肌的特点家禽的胸肌最发达，其重量可占全身肌肉的50%左右。

4. 家禽后肢股部和腿部的特点家禽的后肢股部和腿部的肌肉多且发达，含结缔组织较多。

5. 家禽被皮的特点家禽的皮肤无汗腺和皮脂腺，尾部具有尾脂腺。

皮肤在翼部形成皮肤褶，称为翼膜。

6. 红肌纤维和白肌纤维的特点禽类肌纤维的结构和功能根据其代谢方式的不同可分为红肌纤维和白肌纤维。

红肌纤维直径较细，单位面积的数量多，肌红蛋白含量丰富，代谢和储存脂肪的能力较强，含有较多脂类物质，主要以氧化形式供能。

白肌纤维直径较大，单位面积的数量较少，含糖原较多，主要以糖原酵解形式供能。

伴随生长速度的提高，白肌纤维的数量增多。

7. 肌纤维与肉品嫩度与风味的关系肌纤维密度和肌纤维直径与肉品嫩度及风味有很重要的关系：即纤维越细，密度越大，肉质越细嫩、风味越好。

含红肌纤维较多的肌肉一般质地细嫩多汁，肉鲜亮。

8. 肌肉风味与肌间脂肪的关系肌肉风味与肌间脂肪面积呈正相关，肌间脂肪含量高的肉，更加味美多汁。

## <<中式烹调师>>

### 编辑推荐

《中式烹调师(初级)(第2版)》：国家职业技能鉴定考试指导。

<<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>