第一图书网, tushu007.com

<<中式烹调师>>

图书基本信息

书名：<<中式烹调师>>

13位ISBN编号：9787111223320

10位ISBN编号：7111223322

出版时间：2007-10

出版时间：机械工业出版社

作者：于贵昌,李茂华,王利琴

页数：353

字数：574000

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

本书参照（国家职业标准 中式烹调师）（高级），根据国家职业技能鉴定高级中式烹调师试题库鉴定要素表，以问答的形式详细介绍了每个鉴定点的理论知识和操作技能。
本书涵盖了饮食原料知识、饮食营养知识、饮食成本核算知识、安全生产知识、烹饪工艺等相关内容，并配有试题选解和数套模拟试卷，是高级中式烹调师鉴定考工的必备用书，也可供相关的饮食服务及烹调制作爱好者参考。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

前言应知单元 鉴定范围1 饮食卫生知识　鉴定点1 微生物的污染　鉴定点2 寄生虫及虫卵的污染　鉴定点3 昆虫及有害动物的污染　鉴定点4 化学农药的污染　鉴定点5 包装材料的污染　鉴定点6 工业“三废”的污染　鉴定点7 放射性物质的污染　鉴定点8 食品污染的危害　鉴定点9 食品污染的防治　鉴定点10 食物中毒的概念　鉴定点11 食物中毒的特征　鉴定点12 细菌性食物中毒的种类　鉴定点13 细菌性食物中毒的特征　鉴定点14 有毒动物食物中毒　鉴定点15 有毒植物食物中毒　鉴定点16 亚硝酸盐食物中毒　鉴定点17 其他食物中毒　鉴定点18 食物中毒的急救处理　鉴定点19 食物中毒的现场处理　鉴定点20 粮豆类食品的卫生　鉴定点21 蔬菜水果的卫生　鉴定点22 植物油的卫生　鉴定点23 调味品的卫生　鉴定点24 畜肉的卫生　鉴定点25 禽肉的卫生　鉴定点26 蛋类的卫生　鉴定点27 乳类的卫生　鉴定点28 水产品的卫生　鉴定点29 食品添加剂的概念　鉴定点30 食品添加剂的使用原则　鉴定点31 食品添加剂的种类　鉴定点32 食品添加剂的使用要求　鉴定点33 食品营养强化剂的概念　鉴定点34 强化食品应遵循的原则　鉴定点35 营养强化食品的种类　鉴定点36 常用的食品营养强化剂　鉴定点37 餐饮从业人员的体检　鉴定点38 个人卫生习惯　鉴定点39 环境卫生要求　鉴定点40 灭鼠与除虫　鉴定点41 食品容器洗涤消毒 鉴定范围2 饮食营养知识　鉴定点1 糖的种类　鉴定点2 糖的生理功能　鉴定点3 糖的主要食物来源　鉴定点4 脂肪酸的种类　鉴定点5 脂肪的生理功能　鉴定点6 脂肪的营养评价　鉴定点7 脂肪的供给量　鉴定点8 氨基酸的种类　鉴定点9 蛋白质的营养评价　鉴定点10 提高蛋白质营养价值的措施　鉴定点11 蛋白质的生理功能　鉴定点12 蛋白质的食物来源　鉴定点13 维生素的共同特点　鉴定点14 水溶性维生素　鉴定点15 脂溶性维生素　鉴定点16 维生素缺乏症　鉴定点17 无机盐的生理功能　鉴定点18 重要的常量元素　鉴定点19 重要的微量元素　鉴定点20 矿物质缺乏症　鉴定点21 水的生理功能　鉴定点22 水的主要来源　鉴定点23 喝水的科学　鉴定点24 人体热能的产生　鉴定点25 人体热能的消耗　鉴定点26 人体热量的供耗平衡　鉴定点27 每日所需总热量的计算　鉴定点28 每日所需热量营养素的计算　鉴定点29 食物的消化　鉴定点30 营养物质的消化　鉴定点31 谷类原料的营养特点　鉴定点32 豆类及其制品的营养特点　鉴定点33 果蔬原料的营养 鉴定范围3 饮食成本核算知识 鉴定范围4 案例生产知识 鉴定范围5 原料的性质及品种选择 鉴定范围6 原料的储存与保管 鉴定范围7 动物原料的肌体组织结构 鉴定范围8 原料加工技术 鉴定范围9 食品雕刻 鉴定范围10 图案造型 鉴定范围11 烹调过程中的理化知识 鉴定范围12 制汤工艺 鉴定范围13 调理技术应会单元 鉴定范围1 整料出骨 鉴定范围2 整雕（组装雕）　鉴定范围3 象形拼盘带6围碟 鉴定范围4 指定热菜 鉴定范围5 抽签热菜考核重点模拟试卷参考文献

第一图书网, tushu007.com

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