

<<中式烹调师>>

图书基本信息

书名：<<中式烹调师>>

13位ISBN编号：9787111258209

10位ISBN编号：7111258207

出版时间：2009-4

出版时间：于贵昌 机械工业出版社 (2009-04出版)

作者：于贵昌 编

页数：199

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

职业资格鉴定是全面贯彻落实科学发展观，大力实施人才强国战略的重要举措，有利于促进劳动力市场建设和发展，关系到广大劳动者的切身利益，对于企业发展和社会经济进步以及全面提高劳动者素质和职工队伍的创新能力具有重要作用。

职业资格鉴定也是当前我国经济社会发展，特别是就业、再就业工作的迫切要求。

国家题库的建立，对于保证职业资格鉴定工作的质量起着重要作用，是加快培养一大批数量充足、结构合理、素质优良的技术技能型、复合技能型和知识技能型的高技能人才，为各行各业造就出千万能工巧匠的重要具体措施。

但相当一部分职业的资格鉴定辅导用书内容较为匮乏或已经过时，迫切需要一批针对于职业资格鉴定考试的复习用书，作为职业资格鉴定国家题库开发的参与者，急读者所急，想读者所想，真诚地想为广大参加职业资格鉴定的人员提供帮助，为此，我们组织了部分参加国家题库开发的专家，以及长期从事职业资格鉴定工作的人员编写了一套“国家职业资格鉴定考前辅导丛书”。

本套丛书是与国家职业标准、国家职业资格培训教程相配套的。

在本套丛书的编写过程中，贯彻了“围绕考点，服务考试”的原则，把编写重点放在以下几个主要方面：第一，内容上涵盖国家职业标准对该工种的知识 and 技能方面的要求，确保达到本等级技能人才的培养目标。

第二，突出考前辅导的特色，以职业资格鉴定试题作为本套丛书的编写重点，内容上紧紧围绕鉴定考核的内容，充分体现系统性和实用性。

第三，坚持“新内容”为编写的侧重点，无论是内容还是形式上都力求有所创新，使本套丛书更贴近职业资格鉴定，更好地服务于职业资格鉴定。

但愿本套丛书成为广大职业资格鉴定人员应试的好工具，成为职业资格考评人员的良师益友！

由于时间和编者的水平有限，书中难免存在缺点和错误，敬请广大读者对本套丛书提出宝贵的意见。

编者

## <<中式烹调师>>

### 内容概要

《中式烹调师（高级）考前辅导》是依据《国家职业标准》中的中式烹调师（高级），根据国家题库鉴定点，针对参加职业资格鉴定考试者进行考前准备而编写的。

《中式烹调师（高级）考前辅导》内容包含了中式烹调师（高级）的基础知识、专业知识和技能操作要点，并附有大量的理论试题、操作技能试题和模拟试卷是参加中式烹调师（高级）职业资格鉴定人员的考前复习必备用书，也可作为职业技能培训参考用书。

## &lt;&lt;中式烹调师&gt;&gt;

## 书籍目录

前言第一部分 考核重点与试卷结构一、考核重点二、试卷结构1.理论知识试卷的结构2.操作技能试卷的结构第二部分 基础知识考前辅导一、职业道德鉴定范围一：职业道德基本知识理论试题精选鉴定范围二：职业守则理论试题精选二、饮食卫生基础知识鉴定范围一：食品的污染理论试题精选鉴定范围二：食物中毒理论试题精选鉴定范围三：烹饪原料的卫生知识理论试题精选鉴定范围四：食品添加剂的使用理论试题精选鉴定范围五：个人和环境卫生要求理论试题精选三、饮食营养基础知识鉴定范围一：人体所需的六大营养素理论试题精选鉴定范围二：人体热能的消耗理论试题精选鉴定范围三：食物及营养物质的消化理论试题精选鉴定范围四：各类烹饪原料的营养特点理论试题精选鉴定范围五：膳食平衡的基本知识理论试题精选四、饮食成本核算基础知识鉴定范围一：饮食成本核算的意义理论试题精选鉴定范围二：出材率和损耗率理论试题精选鉴定范围三：净料成本核算的方法理论试题精选鉴定范围四：饮食产品价格的制定方法理论试题精选五、厨房安全生产基础知识鉴定范围一：厨房安全生产的含义理论试题精选鉴定范围二：厨房安全用电知识理论试题精选鉴定范围三：厨房安全防火、防爆知识理论试题精选鉴定范围四：厨房工具和设备的正确使用知识理论试题精选理论试题答案第三部分 专业知识考前辅导一、原料的性质及品种选择鉴定范围一：猪的品种选择理论试题精选鉴定范围二：牛的品种选择理论试题精选鉴定范围三：羊的品种选择理论试题精选鉴定范围四：禽类的品种选择理论试题精选鉴定范围五：水产类的品种选择理论试题精选鉴定范围六：奶制品的品种选择理论试题精选鉴定范围七：植物性原料的品种选择理论试题精选鉴定范围八：调味品的品种选择理论试题精选鉴定范围九：食品添加剂的品种选择理论试题精选二、烹饪原料在储存与保管过程中的变化鉴定范围一：植物性原料在储存与保管过程中的变化理论试题精选鉴定范围二：动物性原料在储存与保管过程中的变化理论试题精选三、动物性原料的肌体组织结构鉴定范围一：畜类原料的肌体组织结构理论试题精选鉴定范围二：禽类原料的肌体组织结构理论试题精选鉴定范围三：水产原料的肌体组织结构理论试题精选鉴定范围四：蛋类原料的组织结构理论试题精选鉴定范围五：乳类原料的组织结构理论试题精选四、原料加工技术鉴定范围一：常用高档鲜货原料的加工方法理论试题精选鉴定范围二：常用高档干货原料的涨发加工方法理论试题精选五、食品雕刻理论试题精选六、图案造型理论试题精选七、烹调过程中的理化知识鉴定范围一：糖类的变化理论试题精选鉴定范围二：蛋白质的变化理论试题精选鉴定范围三：脂肪的变化理论试题精选鉴定范围四：维生素的流失和原料色泽的变化理论试题精选鉴定范围五：其他变化理论试题精选八、制汤工艺鉴定范围一：制汤的含义理论试题精选鉴定范围二：制汤的基本原理理论试题精选鉴定范围三：制汤的方法及关键理论试题精选九、调理技术鉴定范围一：味觉的含义理论试题精选鉴定范围二：味的形成理论试题精选鉴定范围三：烹调中味的相互影响理论试题精选鉴定范围四：去除异味的方法理论试题精选理论试题答案第四部分 操作技能考前辅导第五部分 操作技能试题精选第六部分 国家职业资格鉴定模拟试卷样例

## &lt;&lt;中式烹调师&gt;&gt;

## 章节摘录

触电事故的类别重点内容：触电事故有电击和电伤两类。

电击事故是由于人体直接接触带电体或因绝缘损坏而产生漏电的设备，导致电流通过人体造成伤害；

电伤事故是由于电流通过人体外表面，或者人体与带电体之间产生电弧而造成身体外表的创伤。

由于电弧温度非常高，会使皮肤表面灼伤或烧伤，严重者也会导致死亡。

触电损伤的基本因素重点内容：触电事故主要是电流通过人体引起的。

触电损伤的基本因素是通过人体电流的大小、频率、作用时间、途径和触电者健康状况等。

通过人体的电流大小取决于人体的电阻和施加于人体的电压大小。

一般情况下，20 - 300H。

的交流电对人体的危害最大，电流通过人体神经中枢时的危险性较大，通过心脏时的危险性最大。

电压越高、电流越大、触电时间越长越危险。

重点内容：安全电压是指施加于人体上一定时间不会造成伤害的电压。

通常36V以下的电压不会造成人身伤亡。

工程上规定，安全电压为48V、36V、24V、12V和6V。

安全电压是制定安全措施的基本依据，在潮湿、高温和有导电尘埃的环境中。

要使用12V电压.重点内容：1) 必须按照制度经常对电气设备进行漏电、绝缘老化和零部件完好的检查

。

2) 操作人员要随时注意电气设备的运转情况，发现异常情况要立刻停电，请专业人员检修。

3) 必须按照规范要求调整自动保护装置的整定值，不允许随意调整。

## <<中式烹调师>>

### 编辑推荐

《中式烹调师(高级)考前辅导》让考试变得简单轻松考前辅导 - 剖析命题思路, 详解考核重点实用高效 - 试题对应考点, 从容应对考试模拟演练 - 提供模拟考卷, 考前实战冲刺目的明确 - 确保培训目标, 突破鉴定重围

<<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>