

<<烹饪基本功入门>>

图书基本信息

书名：<<烹饪基本功入门>>

13位ISBN编号：9787501971510

10位ISBN编号：750197151X

出版时间：2010-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：茅建民 编

页数：203

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>

<<烹饪基本功入门>>

前言

在第十九届中国厨师节在扬州召开之际，在江苏省扬州商务高等职业学校建校50周年校庆之际，一套具有鲜明特色的“烹饪工艺与营养”专业项目课程的校本教材问世了，可庆可贺！

2006年，江苏省扬州商务高等职业学校“烹饪工艺与营养”专业被江苏省确定为课程改革试验专业。几年来，承担该项目的工作班子潜心研究，大胆实践，在烹饪专业课程开发和课程改革中，成绩突出，效益显著。

他们在2004年编写出版的“扬州三把刀技艺系列教材”烹饪类校本教材的基础上，根据课程改革的要求和新的人才培养方案，依据项目课程编写了“烹饪工艺与营养”专业项目课程试用教材，填补了烹饪专业项目课程的空白，是一项了不起的工程。

职业教育教学改革的核心是课程改革，而课程改革的中心又是教材的改革。

教材的内容与编写体例基本上决定了学生从该门课程中能学到什么样的知识、技能，形成什么样的逻辑思维习惯。

目前烹饪专业课程教材的编写多数是沿袭传统的学科教材模式，教材的内容与体例按章节设计，理论性强，没有与餐饮业产品、岗位紧密联系在一起，缺乏针对性。

“烹饪工艺与营养”项目课程系列教材可以看做是对烹饪教材编写模式改革的一种探索，该套系列教材以项目课程为主线，采取模块化的编写体例，以任务驱动式完成课堂教学。

教材内容围绕餐饮企业目前比较流行的菜品及岗位特点进行阐述和安排，同时采取教材体例模块化、模块内容单元化、单元结构程式化的编写模式，不能不说是一种探索和创新。

本套系列教材最大的特点是在烹饪项目课程开发的基础上编写项目课程试用教材。

项目课程是指以工作岗位项目为单元，以工作任务为载体，以职业技术能力为基础，以学生素质与现代餐饮企业烹饪岗位相适应的技术实践能力为主要内容，以实训活动和实习为主要形式，多种课程形态相结合的课程。

本套系列教材的显著特征是融学习过程与实践、训练为一体，凸显实用性、创新性、逻辑性和多样性。

当然，烹饪专业项目课程的开发还处于探索阶段，尚需要我们继续探究。

本套系列教材只是目前烹饪专业课程改革前一阶段的物化成果，还有许多未完善的地方，尚需要我们共同努力，逐步完善，使我们培养的烹饪人才真正成为餐饮企业的栋梁。

<<烹饪基本功入门>>

内容概要

江苏省扬州商务高等职业学校的前身是江苏省扬州商业技工学校，成立于1959年，至今已有50年的办学历史，烹饪专业是学校的始创专业、主打专业、龙头专业。

由于学校烹饪专业职业教育办学历史悠久，师资雄厚，实训基地条件优越，办学效果显著，社会声誉好，2006年江苏省教育厅将学校的烹饪专业作为全省的重点示范专业，进行课程改革实验试点。几年来，学校投入了大量的人力、财力，组织力量，成立专门班子，投入烹饪专业课程改革的实验工作中去。

他们在高密度的社会调研基础上，由行业专家参与，科学制订了烹饪专业人才培养方案，确定了烹饪专业各主干课课程标准，并多次通过专家论证，几易其稿，最后得以确定。

他们深入餐饮企业，结合行业特点，开发了烹饪专业项目课程，并经过实验实践，获得了餐饮企业、行业专家的认可。

2008年，课程改革在学校1000多名烹饪专业的学生中全面推开，成效显著，深受教师、学生、企业、社会的欢迎。

全国数百家烹饪类职业学校前往该校参观学习，烹饪专业的课程改革和项目课程的开发获得了成功。

本套系列教材是学校烹饪专业课程改革的再现，是课程开发的物化成果。

该套教材以项目课程为主线，分为六个大项目，即《烹饪基本功入门》、《冷菜工艺教程》、《热菜工艺教程》、《面点工艺教程》、《烹饪艺术教程》、《国外菜点制作教程》。

编写体例突破了传统教材的章节，采取课程模块化，以任务驱动式完成课堂教学。

教材内容围绕餐饮企业目前比较流行的菜品及岗位特点进行阐述和安排，融学习过程与实践、训练为一体，凸显了实用性、实践性、创新性、逻辑性和多样性的特点。

烹饪职业学校的学生使用本套教材学习烹饪专业，会受益匪浅。

<<烹饪基本功入门>>

书籍目录

模块一 行业认知 任务一 大师介绍 任务二 餐饮企业的认知 任务三 烹饪文化的认知
模块二 体质训练 任务一 烹饪专业学生力量素质训练 任务二 发展烹饪专业学生肌肉力量的实践示例
模块三 烹饪健美操 任务一 创编烹饪健美操的重要性 任务二 烹饪健美操
模块四 刀工基础 任务一 了解刀工 任务二 熟悉刀工设备 任务三 刀法展示
模块五 勺工基础 任务一 勺工基础知识的认知 任务二 勺工用具的认知 任务三 掌握各种翻锅技术 任务四 勺工综合技能训练
要求与模拟考核实例 任务五 学会感官测算
模块六 厨房劳动 任务一 厨房工位认识 任务二 厨房设备管理 任务三 厨房安全训练 任务四 厨房个人卫生 任务五 厨房环境卫生
模块七 烹调方法训练 任务一 热菜的烹调方法 任务二 冷菜的烹调方法
参考文献

<<烹饪基本功入门>>

章节摘录

插图：新一代全聚德人“继承和弘扬民族优秀饮食文化成果，以繁荣和发展中华饮食为己任”。充分发挥老字号的品牌优势，立足北京，面向全国，走向世界。

努力实现集团化体制、连锁化经营、现代化管理的目标，并已建立现代企业制度，成功上市。

“不到长城非好汉，不吃全聚德烤鸭真遗憾”。

这发自国内外五洲宾朋内心的赞美，使“全聚德”同中国的长城一样，成为中华民族的又一象征。

200多个国家和地区的元首、政要都曾光临“全聚德”。

百余年来，“全聚德”总济天下同仁，高朋满座，胜友如云。

“全聚德”不仅仅是在做生意，还在传播中华民族的饮食文化、成为促进中外友谊、交流与合作的纽带和桥梁。

“全聚时刻当然在全聚德”。

这表达了顾客对“全聚德”的企盼。

一把飘香的木柴点燃了甜美的生活。

朋友在这里相聚，亲人在这里欢乐，全聚德人捧出了清香，捧出了爱，情比炉火热。

“全而无缺、聚而不散、仁德至上”。

百年的炉火，锤炼出不灭的企业精神，传导着“全聚德”不畏艰难、全力以赴、奋力拼搏、谋求发展壮大的宏图伟志；体现着“全聚德”同心协力、锲而不舍、聚心、聚志、聚力、追求事业发展和永远奋进的顽强精神；象征着“全聚德”圆满、团圆、仁义、恭谦的道德观念和以德为先、诚信为本，热情、周到为各方宾客服务的经营理念。

每一个全聚德人都要像爱护自己的眼睛那样，珍惜“全聚德”的信誉。

“全聚德”兴，则我兴我荣，“全聚德”衰，则我穷我耻；情系“全聚德”，命系“全聚德”。

全体全聚德人要风雨同舟，荣辱与共，携手并进，坚定不移地把“全聚德”事业推向新的发展阶段。

让“全聚德”的金匾，更加灿烂夺目。

<<烹饪基本功入门>>

编辑推荐

《烹饪基本功入门》：烹饪专业项目课程试用教材。

<<烹饪基本功入门>>

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>