

<<西餐烹调技术与工艺>>

图书基本信息

书名：<<西餐烹调技术与工艺>>

13位ISBN编号：9787504457561

10位ISBN编号：7504457566

出版时间：2006-10

出版时间：中国商业出版社

作者：倪华，李杰 主编

页数：306

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>

<<西餐烹调技术与工艺>>

内容概要

“民以食为天”，中华美食文化源远流长。

近年来我国各地餐饮服务市场尤为繁荣，据《中国职业技术教育》杂志报道：目前我国有400多万餐饮企业，2200万从业人员，收入连续多年以两位数增长，烹饪行业教育市场很大。

针对目前烹饪餐饮人才需求特点，全国职业培训教学工作指导委员会商贸专业委员会邀请了全国烹饪餐饮专业教学较突出的职业院校，在江西省井冈山召开了教学研讨会，及时地编写了这套烹饪系列教材。

在本系列教材的编写过程中，喜逢国务院在北京召开全国职业教育工作会议，根据会议精神指示：大力发展中国特色的职业教育，以服务社会主义现代化建设为宗旨，培养数以亿计的高素质劳动者和数以千万计的高技能专业人才，努力实现我国职业教育发展新跨越。

为此，我们又对该系列教材加以完善和充实，本着“够教、够学、够用”的原则，以专业基础课和专业实训课为主而编写。

本系列教材主要具有以下几个特点：(1)严格按照“双纲”制的新模式编写，即教育部职业教育教学大纲及劳动和社会保障部专业职业资格技能考试大纲；(2)学科设置采用专业理论和实训并举，突出烹饪专业人才培养的特点，部分学科理论与实操课程比达到1：2；(3)整套教材是由多年一线教学教师精心编写，并采取“互动式”教学方法的新模式，突出教材活泼性和实用性的特点；(4)引进与创新并重，积极引进新内容和新方法，有一定的创新和改进，突出教材前瞻性特点。

《烹饪营养与食疗》一书结合我国当前对技能型、复合型、紧缺型人才需要的状况，以培养中高技能型的烹饪人才为主导，着重介绍营养学基础知识、烹饪原料营养价值、合理烹饪、平衡膳食、食疗保健基础知识、食养和食疗等，遵循继承、发展与创新的原则，突出反映了烹饪学科领域的新趋势、新知识、新技术、新成果的“四新”内容，做到兼收并蓄，不拘一格，旨在体现烹饪知识的前瞻性、创见性、科学性和实践性，以及学科间的交叉与渗透。

《烹饪营养与食疗》是烹饪系列教材之一，可作为中、高等职业院校烹饪、旅游、餐饮管理等专业教材，也可作为烹饪技师培训和餐饮行业职工培训教材。

本书由广西商业高级技工学校袁娅老师、上海市饮食服务学校贺化帛老师担任主编；广西商业高级技工学校王玉宝老师、王福良老师担任副主编；山东烹饪高级技工学校张晓媚老师、江苏省徐州技师学院李海英老师也参与了本书的编写工作。

最后由袁娅老师总纂。

<<西餐烹调技术与工艺>>

书籍目录

第一章 西餐概述 第一节 西餐的概念和发展概况 第二节 西餐主要风味简介第二章 西餐厨房设置和岗位职责 第一节 西餐厨房设置 第二节 岗位职责要求第三章 西餐常见的设备和工具 第一节 大型厨房设备 第二节 西餐各式工具第四章 西餐原料 第一节 禽类原料及其制品 第二节 畜类原料及其制品 第三节 水产品 第四节 乳和乳制品 第五节 蔬菜和果品 第六节 调味品第五章 原料加工 第一节 西餐刀工的基础知识 第二节 禽类原料的加工 第三节 畜类原料的加工 第四节 水产品原料的加工 第五节 果蔬类原料的加工第六章 初步预处理 第一节 初步热加工 第二节 基础汤 第三节 原料的沾皮和挂糊第七章 配菜 第一节 配菜概述 第二节 酸菜的制作第八章 调味 第一节 味觉基础知识 第二节 菜肴的调味 第三节 少司 第四节 少司的制作第九章 热菜制作 第一节 烹调过程中的热传递 第二节 烹调临灶基本要求 第三节 热菜烹调方法第十章 汤菜制作 第一节 汤菜概述 第二节 汤菜制作第十一章 冷开胃菜、冷菜基础知识 第一节 冷开胃菜 第二节 沙拉 第三节 冷菜装盘工艺第十二章 西餐的供应形式 第一节 供应形式及其特点 第二节 西餐菜单设计要点第十三章 甜食 第一节 甜食简介 第二节 甜食品种介绍第十四章 西式面点 第一节 西式面点概述 第二节 西式面点制作工艺第十五章 西餐厨房管理第十六章 专业外语知识参考文献

<<西餐烹调技术与工艺>>

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>