

<<烹饪基础>>

图书基本信息

书名：<<烹饪基础>>

13位ISBN编号：9787504551689

10位ISBN编号：7504551686

出版时间：2005-8

出版时间：中国劳动出版社

作者：中国劳动出版社

页数：133

字数：215000

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>

<<烹饪基础>>

内容概要

本教材依据国家职业标准、专业技术规范及企业对旅游服务人员素质的要求编写。

编写中充分考虑了中等职业技术学校的教学规律和教学特点，强调学生实际操作能力的培养，注重知识与技能的紧密结合，具有较强的针对性和可操作性。

教材采用图文并茂的形式，形象地讲述烹饪的基础知识及技能，突出操作技能的训练。

每一学习单元后配有知识技能测试，方便学生技能鉴定的考前复习。

本教材适用于中等职业技术学校旅游服务专业教学，也可用于饭店员工的岗前培训、在职培训、职业技能鉴定前的培训和员工自学。

本教材由陈忠主编，吴远礼、曹光明参与编写，方兴国、刘志全审稿。

<<烹饪基础>>

书籍目录

模块一 了解烹饪 学习单元1 烹调与烹饪 学习单元2 我国主要地方菜系 学习单元3 菜点的色和形 学习单元4 筵席知识 学习单元5 餐饮市场
模块二 常用烹饪原料 学习单元1 蔬菜原料 学习单元2 畜类原料 学习单元3 禽类原料 学习单元4 水产品原料 学习单元5 干货制品原料 学习单元6 调味品 学习单元7 食用油脂、食品添加剂及其他类原料
模块三 饮食营养与卫生 学习单元1 饮食营养及合理烹饪 学习单元2 食品卫生及饮食卫生
模块四 厨房管理基础 学习单元1 厨房介绍 学习单元2 厨房的组织结构 学习单元3 厨房生产流程管理 学习单元4 厨房原料的采购、验收和保管 学习单元5 厨房成本核算 学习单元6 厨房生产卫生与安全管理

<<烹饪基础>>

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>