

<<中式烹调师>>

图书基本信息

书名：<<中式烹调师>>

13位ISBN编号：9787504553591

10位ISBN编号：750455359X

出版时间：2007-1

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：中华人民共和国劳动和社会保障部培训就业司组织

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>

## <<中式烹调师>>

### 内容概要

??为进一步贯彻《民办教育促进法》，更好地规范职业培训机构的办学行为，提高职业培训质量，劳动和社会保障部组织有关专家编制了《中式烹调师职业培训计划培训大纲》（以下简称《培训计划培训大纲》）。

??本《培训计划培训大纲》从经济发展对从业人员的要求出发，依据国家职业标准，结合职业培训特点，对职业培训目标、课时分配、教学内容等都作了明确规定。

??本《培训计划培训大纲》是分等级进行编写的，每个等级的培训计划中包括培训目标、教学要求和教学计划安排，培训大纲中包括课程任务和说明、课时分配、理论知识部分教学要求及内容和操作技能部分教学要求及内容。

??本《培训计划培训大纲》是在各有关专家和实际工作者的共同努力下完成的，参加编审的主要人员为高山、郑秀生、孟祥萍。

??本《培训计划培训大纲》由中华人民共和国劳动和社会保障部培训就业司组织制定。

## <<中式烹调师>>

### 书籍目录

初级中式烹调师培训计划初级中式烹调师培训大纲中级中式烹调师培训计划中级中式烹调师培训大纲  
高级中式烹调师培训计划高级中式烹调师培训大纲中式烹调师技师培训计划中式烹调师技师培训大纲  
中式烹调师高级技师培训计划中式烹调师高级技师培训大纲

## &lt;&lt;中式烹调师&gt;&gt;

## 章节摘录

中级中式烹调师培训计划1.1 总体目标培养具备以下条件的人员：具有一定职业道德素质和职业技术能力，了解餐饮服务与食品制作相关的法律知识，掌握烹调原料加工技术、烹饪原料基础知识、普通原料的冷热菜肴及汤羹制作专业知识，能够正确熟练运用烹调基本技能，独立完成原料选择、加工、切配、加热、调理、盛装、冷热菜肴及汤羹制作等厨房常规工作。

1.2 理论知识培训目标 依据《中式烹调师国家职业标准》中对中级中式烹调师的理论知识要求，通过培训，使培训对象理解掌握饮食和食品生产服务过程中的相关知识，能够应用并理解刀工美化技法、烹饪原料知识、前期热处理技术知识、厨房机械安全使用维护知识、食品安全卫生、食品营养、烹饪美术、冷菜制作拼摆、菜品的配置、腌腊和干货原料的加工、烹制加热过程的燃烧传热的基本原理、菜品盛装原则方法、基础汤汁制作、调味原则要求，以及火候、上浆、挂糊、着衣等知识。

1.3 操作技能培训目标依据《中式烹调师国家职业标准》中对中级中式烹调师的操作技能要求，通过培训，使培训对象在工作过程中能够做到安全协调操作，能够正确使用和维护保养厨房机械用具，刀工操作姿态正确合理，技法娴熟，能够运用出骨加工技术，能够正确运用前期热处理技术，掌握调味技术，掌握火候，能够运用上浆、挂糊、着衣技术，能够合理盛装菜品，能够制作一般冷菜拼盘，能够使用果蔬原料雕刻成一般花形。

.....

<<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>