

<<教学菜>>

图书基本信息

书名：<<教学菜>>

13位ISBN编号：9787504559111

10位ISBN编号：7504559113

出版时间：2007-7

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：包丕满 编

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;教学菜&gt;&gt;

## 前言

为了更好地适应全国中等职业技术学校烹饪专业的教学要求，劳动和社会保障部教材办公室组织全国有关学校的职业教育研究人员、一线教师和行业专家，对中等职业技术学校烹饪专业教材进行了修订。

这次教材修订工作的重点主要在以下几个方面。

第一，坚持以能力为本位，重视实践能力的培养，突出职业技术教育特色。

根据烹饪专业毕业生所从事职业的实际需要，合理确定学生应具备的能力结构与知识结构，对教材内容的深度、难度作了较大程度的调整。

同时，进一步加强实践性教学内容，以满足企业对技能型人才的需求。

第二，根据餐饮行业发展，合理更新教材内容，尽可能多地在教材中充实新理念、新知识、新方法和新设备等方面的内容，力求使教材具有鲜明的时代特征。

同时，在教材编写过程中，严格贯彻国家有关技术标准的要求。

第三，努力贯彻国家关于职业资格证书与学业证书并重、职业资格证书制度与国家就业制度相衔接的政策精神，力求使教材内容涵盖有关国家职业标准（中级）的知识和技能要求。

第四，在教材编写模式方面，尽可能使用图片、实物照片或表格形式将各个知识点、技能点生动地展示出来，力求给学生营造一个更加直观的认知环境。

同时，针对相关知识点，设计了很多贴近生活的导入和互动性训练等，意在拓展学生思维和知识面，引导学生自主学习。

本套教材可供中等职业技术学校烹饪专业使用，也可作为职工培训教材。

本次教材的修订工作得到了北京、河南、江苏、浙江、湖南、山东、四川、广东等省、直辖市劳动和社会保障厅（局）及有关学校的大力支持，在此我们表示诚挚的谢意。

《教学菜——鲁菜（第三版）》在第二版的基础上，吸收了鲁菜最新发展成果，精心选编了具有广泛代表性的鲁菜菜例。

主要内容有：制作拌、炆、腌类菜肴，制作酱、卤、冻类菜肴，制作烧、扒、炖、焖类菜肴，制作煮、熬、烩、氽、涮类菜肴，制作煎、贴、烙类菜肴，制作瓢、蒸、烤类菜肴，制作拔丝、挂霜、蜜汁类菜肴等。

本书由山东临沂技术学院商务管理系包丕满主编，祝英湘、麻本友副主编，王熙、刘朝宗、曲怀坤、李培青、张鲁宁、张英福、郭德云、潘廷奎参加编写，董秀兰审稿。

## <<教学菜>>

### 内容概要

本教材在第二版的基础上，吸收了鲁菜最新发展成果，精心选编了具有广泛代表性的鲁菜菜例。主要内容有：制作拌、炆、腌类菜肴，制作酱、卤、冻类菜肴，制作烧、扒、炖、焖类菜肴，制作煮、熬、烩、氽、涮类菜肴，制作煎、贴、类菜肴，制作瓢、蒸、烤类菜肴，制作拔丝、挂霜、蜜汁类菜肴等。

本教材可供中等职业技术学校烹饪专业使用，也可作为职工培训教材。

## &lt;&lt;教学菜&gt;&gt;

## 书籍目录

绪论第1章 制作拌、炆、腌类菜肴 §1—1 拌 §1—2 炆 §1—3 腌第2章 制作酱、卤、冻类菜肴  
 §2—1 酱 §2—2 卤 §2—3 冻第3章 制作酥、卷、灌、熏类菜肴 §3—1 酥 §3—2 卷 §3—3  
 灌 §3—4 熏第4章 制作冷拼类菜肴 §4—1 一般拼盘 §4—2 什锦拼盘 §4—3 花色拼盘第5章 制  
 作炸、炒、爆、烹、熘类菜肴 §5—1 炸 §5—2 炒 §5—3 爆 §5—4 烹 §5—5 熘第6章 制作烧  
 、扒、炖、焖类菜肴 §6—1 烧 §6—2 扒 §6—3 炖 §6—4 焖第7章 制作煮、熬、烩、氽、涮类  
 菜肴 §7—1 煮 §7—2 熬 §7—3 烩 §7—4 氽 §7—5 涮第8章 制作煎、贴、火靠类菜肴 §8  
 —1 煎 §8—2 贴 §8—3 §8—4 火靠第9章 制作瓢、蒸、烤类菜肴 §9—1 瓢 §9—2 蒸 §9  
 —3 烤第10章 制作拔丝、挂霜、蜜汁类菜肴 §10—1 拔丝 §10—2 挂霜 §10—3 蜜汁附录 附录一  
 菜品评分标准 附录二 中式烹调中级技能菜品考核标准举例 附录三 中级技能考核模拟试卷

## &lt;&lt;教学菜&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：鲁菜，因其渊源于古称“齐鲁之邦”的山东而得名，是我国最早的地方风味菜，是全国著名的四大菜系之鲁菜的形成与发展，是由山东的文化历史、地理环境、经济条件和习俗风尚所决定的。

山东是我国古代文化的发祥地之一，是孔孟之乡。

孔子的“食不厌精，脍不厌细”，对鲁菜的发展有着深刻的影响。

丰富的资源和古老的文化传统，为鲁菜的形成和发展提供了优越的客观条件。

山东位于黄河下游，气候温和，土地肥沃，境内山川纵横，河湖交错，既有黄河冲积而成的鲁北平原，又有绵延起伏的泰沂山脉。

胶东半岛三面环海，水陆交通便利。

丰富的物产构成了山东独特的区位优势。

山东蔬菜种类繁多，品质优良，号称“世界三大菜园之一”，如章丘的大葱、苍山的大蒜、莱芜的生姜、胶州的大白菜、潍坊的萝卜等，都是蜚声海内外的优质蔬菜。

山东的水果产量居全国首位，且品质极佳，如烟台的苹果、莱阳的梨、乐陵的小枣、德州的西瓜、肥城的桃等，在全国都是赫赫有名的。

山东的水产品产量在全国占第三位，黄河鲤鱼闻名全国，渤海、黄海盛产的鱼翅、海参、对虾、加吉鱼、比目鱼、鲍鱼、西施舌、扇贝、红螺等海味品，素以名贵而驰名中外。

山东酿造业历史悠久，品种多，质量优，比如洛口的食醋、济南的酱油、即墨的老酒等，都是久负盛名的佳品。

丰富的物产，为鲁菜的发展提供了取之不尽、用之不竭的物质资源。

## <<教学菜>>

### 编辑推荐

《教学菜:鲁菜(第3版)》坚持以能力为本位,重视实践能力的培养,突出职业技术教育特色。根据烹饪专业毕业生所从事职业的实际需要,合理确定学生应具备的能力结构与知识结构,对教材内容的深度、难度作了较大程度的调整。同时,进一步加强实践性教学内容,以满足企业对技能型人才的需求。

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>