第一图书网, tushu007.com

<<中式烹调师基本技能>>

图书基本信息

书名：<<中式烹调师基本技能>>

13位ISBN编号：9787504575784

10位ISBN编号：750457578X

出版时间：2009-3

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：邹成继 编

页数：103

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

前言

职业技能培训是提高劳动者知识与技能水平、增强劳动者就业能力的有效措施。
职业技能短期培训，能够在短期内使受培训者掌握一门技能，达到上岗要求，顺利实现就业”为贯彻落实《中共广东省委、广东省人民政府关于推进产业转移和劳动力转移的决定>精神，做好广东省农村劳动力转移就业培训工作，提高培训质量，满足广东产业结构调整升级和经济发展对劳动力的需求，促进农村劳动力稳定转移就业，人力资源和社会保障部教材办公室和广东省劳动和社会保障厅共同组织编写了广东省农村劳动力转移就业培训教材，涉及二产和三产职业（工种）。
在组织编写教材的过程中，以相应职业（工种）的国家职业标准和岗位要求为依据，并力求使教材具有以下特点：短。
教材适合15～45天的短期培训，在较短的时间内，让受培训者掌握一种技能，从而实现就业。
实。
教材中只讲述必要的知识和技能，不详细介绍有关的理论，避免多而全，强调有用和实用，从而将最有效的技能传授给受培训者。
易。
内容通俗，图文并茂，容易学习和掌握。
教材以技能操作和技能培养为主线，用图文相结合的方式，通过实例，一步步地介绍各项操作技能，便于学习、理解和对照操作。
这套教材适合于各级各类职业学校、职业培训机构在开展职业技能短期培训时使用。
欢迎职业学校、培训机构和读者对教材中存在的不足之处提出宝贵意见和建议。

内容概要

本书从中式烹调师工作岗位所需要掌握的各项工作技能和相关知识出发，坚持以实物实例技能操作训练为主，理论知识为辅。
同时，教学菜肴主要以“粤菜”风味为主，突出清淡生爽、轻芡轻油，讲究清、鲜、爽、嫩、滑，色、香、味、形俱全，有浓厚的岭南特色。
本书主要内容包括：入厨基础知识、烹饪原料的识别及初步加工、原料切配加工技术、烹调前的预制、烹调技术基础、烹调方法、食品卫生和成本核算。

<<中式烹调师基本技能>>

书籍目录

第一单元　入厨基础知识　模块一　粤菜的组成及风味特点　模块二　厨师的职业道德　模块三　厨房的工作岗位及其职责第二单元　烹饪原料的识别及初步加工　模块一　烹饪原料的识别　模块二　烹饪原料的保管　模块三　鲜活原料的初步加工工艺　模块四　干货原料涨发加工工艺第三单元　原料切配加工技术　模块一　刀工的基本要求　模块二　刀法的分类及用途　模块三　原料的加工成形　模块四　刀工的基本功实训　模块五　“料头”的使用　模块六　配菜工艺第四单元　烹调前的预制　模块一　烹调前的初步热处理　模块二　上粉、上浆　模块三　烹调前的造型第五单元　烹调技术基础　模块一　烹调设备与工具的使用　模块二　“操锅”的基本功实训　模块三　火候　模块四　调味第六单元　烹调方法　模块一　勾芡　模块二　烹调法“炒”　模块三　烹调法“蒸”　模块四　烹调法“炖”　模块五　烹调法“煎”　模块六　烹调法“炸”　模块七　烹调法“焖”　模块八　烹调法“扒”　模块九　烹调法“滚”　模块十　烹调法“煲”　模块十一　粉、面、饭类菜式的制作第七单元　食品卫生　模块一　食物中毒　模块二　环境卫生与用具卫生　模块三　个人卫生第八单元　成本核算　模块一　毛料的核算　模块二　净料单价的核算

章节摘录

插图：第一单元 入厨基础知识模块一粤菜的组成及风味特点一、组成粤菜也称为广东菜，它由广州菜、东江菜、潮州菜三大地方菜组成，以广州菜为主要代表。
粤菜是我国著名菜系之一，是中华民族烹饪文化的重要组成部分，以其取材广泛、善于博采众长、花式品种多而著称中外，它独特的风味享誉四方。
1. 广州菜的特点广州菜覆盖范围较广，包括广州、顺德、南海、清远、湛江等地方菜，但主要以广州为中心。
由于广州是广东省的省会，也是粤菜范围内的经济、文化中心，具有丰富的物产资源，因此，广州菜是粤菜的代表。
广州菜主要有以下特点：（1）选料精奇，用料广泛，配料多、品种多。
（2）善于模仿和变化。
（3）口味讲究夏秋清淡，冬春浓郁；擅长炒、泡、炸等烹调方法，注重火候，油温恰到好处。
（4）讲究原料刀工精细，口感鲜爽嫩滑。
（5）重视配套，如原料色泽、口味、营养和造型等搭配。
例如，五彩炒蛇丝、大良炒牛奶、碧绿生鱼卷、红烧乳鸽、红烧鸡鲍翅、白云猪手等特色名菜。
2. 潮州菜的特点潮州菜覆盖范围较广，包括潮州、汕头、普宁、揭阳、陆丰等地方菜，但主要以汕头为中心，汕头地处广东和福建交界处，海岸线长，海产非常丰富。
潮州菜主要有以下特点：（1）以烹制海鲜见长。
（2）口味偏于清鲜、甜，调料较多。
（3）使用酱料较多，如沙茶酱、鱼露、红醋等。
（4）烹调方法以炊、蒸著名。
例如，潮州烧雁鹅、炊鸳鸯膏蟹、清汤蟹丸等特色名菜。

编辑推荐

《中式烹调师基本技能》由中国劳动社会保障出版社出版。

第一图书网, tushu007.com

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