

<<烹饪基本技能>>

图书基本信息

书名：<<烹饪基本技能>>

13位ISBN编号：9787504576897

10位ISBN编号：7504576891

出版时间：2009-7

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：范建新

页数：133

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>

<<烹饪基本技能>>

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。

为了适应开展职业技能短期培训的需要，促进短期培训向规范化发展，提高培训质量，中国劳动社会保障出版社组织编写了职业技能短期培训系列教材，涉及二产和三产百余种职业(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15~30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。

薄。

教材厚度薄，字数一般在10万字左右。

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。

<<烹饪基本技能>>

内容概要

本书从烹饪工作的职业素质要求出发，对原料基础加工、刀工、配菜、勺工，以及热菜和冷菜的制作等烹饪基本技能进行了细致的梳理。

本书在编写过程中吸取了《烹饪基本技能》第一版教材实用技能突出的优点，并且从当前烹饪市场的实际需要出发，针对职业技能短期培训学员的特点，进一步强化了技能的实用性，配备了大量的操作实例，帮助学员在实际操作训练中掌握烹调的基本方法。

全书图文并茂，形象、直观，并根据技能需要有针对性地给出操作提示和知识链接，帮助学员扎实基本功。

通过本书的学习，培训学员能够从事烹饪相关岗位的工作。

<<烹饪基本技能>>

书籍目录

第一单元 入厨须知第二单元 原料基础加工 模块一 新鲜蔬菜的基础加工 模块二 畜肉类原料的基础加工 模块三 家禽类原料的基础加工 模块四 水产品的基础加工 模块五 常用干货的基础加工第三单元 切配训练 模块一 刀工训练 模块二 原料成形 模块三 配菜训练第四单元 热菜制作 模块一 厨房常用工具及勺工训练 模块二 炸菜制作 模块三 熘菜制作 模块四 爆菜制作 模块五 炒菜制作 模块六 烧菜制作 模块七 煎菜和烹菜制作 模块八 烩菜、炖菜和焖菜的制作 模块九 时尚菜例制作第五单元 冷菜制作 模块一 冷菜装盘 模块二 冷菜菜例制作

<<烹饪基本技能>>

章节摘录

插图：第一单元入厨须知厨师是一项将各种烹调原料，经过初加工、细加工，再通过煎、炒、烹、炸、熬、炖、焖各种烹调手段，制作成色、香、味、形俱佳的菜肴的工作。

一、道德素质要求行行出状元，但每行都有每行的“德”，教师讲师德、医生讲医德，厨师讲的是厨德。

何为厨德，即厨师在其劳动过程中所应遵循的与其职业活动紧密联系的道德原则和规范的总和。

对于厨师的道德素质要求一般包括以下内容：1．重视企业信誉，诚实公平交易，树立“顾客第一，讲求信誉”的良好职业道德。

2．年轻厨师必须向老一代师傅学习，真正做到尊重师傅。

3．自觉遵守《食品安全法》和《野生动物保护法》。

二、卫生素质要求餐饮加工人员个人卫生素质是餐馆卫生的决定性因素，再好的岗位卫生要求，也要依靠第一线的餐饮加工人员去执行。

厨师的卫生素质要求应包括卫生意识、健康状况、卫生知识、卫生习惯等内容。

1．卫生意识食品卫生不仅影响食用者的身体健康，也关系到餐饮企业的声誉和经济效益，甚至加工人员个人的前途。

对一种不符合卫生要求的操作，加工人员往往以过去没有发生过食物中毒为借口，继续进行这样的不当操作。

<<烹饪基本技能>>

编辑推荐

《烹饪基本技能(第2版)》：人力资源和社会保障部职业能力建设司推荐，人力资源和社会保障部教材办公室评审通过，适合于职业技能短期培训使用推荐使用对象：农村进城务工人员，就业与再就业人员，在职人员

<<烹饪基本技能>>

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>