第一图书网, tushu007.com

<<烹饪原料的分档与切割>>

图书基本信息

书名：<<烹饪原料的分档与切割>>

13位ISBN编号：9787504578556

10位ISBN编号：750457855X

出版时间：2009-7

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：沈作恒　主编

页数：57

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

第一图书网, 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。

第一图书网, tushu007.com

内容概要

《烹饪原料的分档与切割》是烹饪专业的一门主要专业课程，它针对行业需要，以就业为导向，以能力为本位，以学员为中心，重点培养学员的职业操作能力。
本书主要内容包括：烹饪原料部位分割、烹饪原料切割成形。
通过本书的学习，培训学员能够从事烹饪原料的分档与切割工作。
本书由鞍山技师学院商饮服务分院沈作恒主编。

第一图书网, tushu007.com

<<烹饪原料的分档与切割>>

书籍目录

第一单元 原料部位分割 模块一 原料分割与剔骨整理 模块二 家禽的分割取料 模块三 家畜的分割取料 模块四 鱼类的分割取料 思考与练习第二单元 原料切割成形 模块一 刀工主要工具 模块二 刀工操作姿势与基本指法 模块三 刀工行刀技法 模块四 刀工原料成形 模块五 刀工技术要求及操作人员素质要求 思考与练习

章节摘录

插图：第一单元 原料部位分割模块一 原料分割与剔骨整理原料分割是指根据整形烹饪原料不同部位的质量等级，使用刀具对其进行有目的的切割与分类处理，使其符合烹饪要求，成为具有相对独立意义的更小单位和部件。
在动物性原料分割过程中，对需要进行肌肉、脂肪与骨骼分离的原料实施分离处理，并按不同部位或质量等级进行分类整理，就是剔骨整理。
剔骨整理包括分档剔骨和整料剔骨。
分档剃骨是指将分割的肌肉组织从骨骼上分离出来的一种加工方法。
整料剔骨就是将整个原料中的主要骨骼除去，同时又保持原料原有的完整外形的一种加工方法。
原料分割的基本要求：（1）应符合烹调和菜品的质量要求。
由于家畜、家禽和鱼类各部位的性能、质量不同，而不同的烹调方法及菜品特点需要不同质量的烹饪原料，所以，原料分割时一定要按照烹调和菜品的质量要求进行。
如“茄汁鱼片”取的是鱼脊背肉，因此需要将鱼分档剔骨加工；“咕咾肉”要用猪的上脑肉；而“八宝鸡”则需将鸡进行整料剔骨加工。

<<烹饪原料的分档与切割>>

编辑推荐

《烹饪原料的分档与切割》：全国职业培训推荐教材，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，在职人员社区服务类美容与保健类餐饮酒店类制造与修理类服装制作类建筑与装饰类商业服务类文秘计算机类专项职业能力考核反培训类国家级职业教育培训规划教材人力资源和社会保障部职业能力建设司组织评审认定

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