

<<中式烹调师>>

图书基本信息

书名：<<中式烹调师>>

13位ISBN编号：9787504580931

10位ISBN编号：7504580937

出版时间：2009-12

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：人力资源和社会保障部教材办公室 编

页数：268

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;中式烹调师&gt;&gt;

## 内容概要

《国家职业资格培训教程辅导练习》(以下简称《辅导练习》)是《国家职业资格培训教程》(以下简称《教程》)的配套辅助教材,每本《教程》对应配套编写一册《辅导练习》。

《辅导练习》共包括三部分:第一部分:理论知识鉴定指导。

此部分内容按照《教程》章的顺序,对照《教程》各章理论知识内容编写。

每章包括四项内容:考核要点、重点复习提示、辅导练习题、辅导练习题参考答案及说明。

——理论知识考核要点是依据国家职业标准、结合《教程》内容归纳出的该职业从基础知识到《教程》各章内容的考核要点,以表格形式叙述。

表格由理论知识考核范围、考核要点及重要程度三部分组成。

——理论知识重点复习提示为《教程》各章内容的重点提炼,使读者在全面了解《教程》知识内容基础上重点掌握核心内容,达到更好地把握考核要点的目的。

——理论知识辅导练习题题型采用三种客观性命题方式,即单选题、多选题和判断题,内容、数量严格依据理论知识考核要点,并结合《教程》内容设置。

——理论知识辅导练习题参考答案中,除答案外对还配有简要说明,重点解读出题思路、答题要点等易出错的地方,目的是完成解题的同时使读者能够对学过的内容重新进行梳理。

第二部分:操作技能鉴定指导。

此部分内容包括四项内容:考核要点、重点复习提示、辅导练习题、参考答案及说明。

——操作技能考核要点是依据国家职业标准、结合《教程》内容归纳出的该职业在该级别总体操作技能考核要点,以表格形式叙述。

表格由操作技能考核范围、操作技能考核要点及重要程度三部分组成。

——操作技能重点复习提示根据职业实际情况编写,对于操作技能考试以笔试为主的职业,通过案例分析强化操作技能重点复习内容;对于操作技能考试以实际操作考核形式为主的职业,则通过实操内容进行重点分析与实战演练。

——操作技能辅导练习题题型按职业实际情况安排了实际操作题、模拟操作题、案例选择题、案例分析题、情景题、写作题等,部分职业还依据职业特点及实际考核情况采用了其他题型。

操作技能针对不同题型均给出了答案。

第三部分:模拟试卷。

包括该级别理论知识考核模拟试卷、操作技能考核模拟试卷若干套,并附有参考答案。

理论知识模拟试卷体现了本职业该级别大部分理论知识考核要点的内容,操作技能考核模拟试卷完全涵盖了操作技能考核范围,体现了操作技能考核要点的内容。

本职业《辅导练习》共包括5本,即基础知识、初级、中级、高级、技师和高级技师。

《国家职业资格培训教程配套辅导练习——中式烹调师(高级)(第2题)》是中式烹调师国家职业资格培训教程配套辅导练习中的一本,适用于对高级中式烹调师的职业技能培训和鉴定考核。

编写《辅导练习》有相当的难度,是一项探索性工作。

由于时间仓促,缺乏经验,不足之处在所难免,恳切欢迎各使用单位和个人提出宝贵意见和建议。

<<中式烹调师>>

书籍目录

第一部分 理论知识鉴定指导 第一章 原料初加工 考核要点 重点复习提示 辅导练习题  
参考答案及说明 第二章 原料分档与切割 考核要点 重点复习提示 辅导练习题 参考答案  
及说明 第三章 原料调配与预制加工 考核要点 重点复习提示 辅导练习题 参考答案及说  
明 第四章 菜肴制作 考核要点 重点复习提示 辅导练习题 参考答案及说明第二部分 操作  
技能鉴定指导 考核要点 重点复习提示 辅导练习题 参考答案及说明第三部分 模拟试卷 高级中式  
烹调师理论知识考核模拟试卷(一) 高级中式烹调师理论知识考核模拟试卷(一)参考答案及说明 高  
级中式烹调师理论知识考核模拟试卷(二) 高级中式烹调师理论知识考核模拟试卷(二)参考答案及说  
明 高级中式烹调师理论知识考核模拟试卷(三) 高级中式烹调师理论知识考核模拟试卷(三)参考答  
案及说明 高级中式烹调师操作技能考核模拟试卷(一) 高级中式烹调师操作技能考核模拟试卷(二)  
高级中式烹调师操作技能考核模拟试卷(三)

## &lt;&lt;中式烹调师&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：茸胶的基础上加入打发蛋清而形成的，如鸡茸蛋、香炸云雾等都属于嫩质茸胶的代表菜品。嫩质茸胶在加热时温度要控制在100℃以内。

8.盐对茸胶的影响调制鱼茸胶时，投料的次序是先加水后加盐，如果茸胶中过早加盐，茸胶易出现脱水现象并影响茸胶的弹性。

形成鱼茸胶最佳弹性的食盐浓度应为0.5 ~ 3mol / L，达到茸胶最佳口味的食盐浓度为0.6 ~ 1.2 mol / L，所以加盐时要综合这两个因素。

9.温度和味觉对茸胶的影响形成茸胶嫩度和弹性的主要蛋白质是肌球蛋白。

温度达到30℃以上时，茸胶的吸水性下降，故夏季制作茸胶时可采取降低加水量、把茸胶放入冰箱冷冻等措施保持茸胶的稳定性。

茸胶的最佳成熟温度是85℃，茸胶制品的pH值在6.5 ~ 7.2时可使形成的茸胶弹性最强。

10.茸胶的制作工艺首先是选择修整，如虾仁在加工成茸胶前要进行去沙肠处理。

其次是粉碎，加工茸胶制品时，要先将原料粉碎成泥，其粉碎方法有手工粉碎和机器粉碎两类，如南方制作茸胶时经常采用铁棒捶打的方法，这种方法属于手工粉碎法。

第三是调味，对于嫩茸胶和软茸胶来说，一般先加水后加盐。

最后是搅拌静置，搅拌后的茸胶应放置在2~8℃的冰箱中静置1~2h。

11.鱼圆的制作工艺制作鱼圆时，粉碎后的鱼肉要求颗粒越细越好。

在调制茸胶时可以添加少量的油脂、淀粉等辅料。

鱼圆一般应冷水下锅，在加热过程中不适合在60~C左右停留时间过长。

加热时水不能沸腾，水沸腾会使鱼圆失去弹性且口感粗糙。

成熟后的鱼圆应放在清水中保存。

12.芙蓉鱼片的制作工艺芙蓉鱼片属于嫩质茸胶，芙蓉鱼片在添加鸡蛋时应将鸡蛋打发，并分三次加入，而且应在茸胶搅拌上劲后再加入发蛋。

芙蓉鱼片在加入蛋清后应放入冰箱中静置，这样有利于鱼片的成型。

芙蓉鱼片在成熟过程中，油温要控制在100℃左右，油温高会出现色泽变黄的现象。

13.水晶虾球的制作工艺虾仁应加工成粗茸，不能太细。

在调制虾茸时一般不加水。

除添加调味品外，还可添加马蹄、肥膘等辅料。

水晶虾球中添加的肥膘应以熟肥膘为主。

加热水晶虾球时，油温不宜过高，否则会出现虾球出锅后干瘪、色泽变黄等现象。

## <<中式烹调师>>

### 编辑推荐

《中式烹调师:高级(第2版)》：国家职业技能鉴定推荐教程，人力资源和社会保障部职业能力建设司组织评审认定。

<<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>