

<<韩式料理>>

图书基本信息

书名：<<韩式料理>>

13位ISBN编号：9787504582034

10位ISBN编号：7504582034

出版时间：2010-2

出版时间：中国劳动

作者：于洁 编

页数：53

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>

<<韩式料理>>

内容概要

人力资源和社会保障部出台了组织实施专项职业能力考核的有关文件。

所谓专项职业能力，即一个可就业的最小技能单元，其适用范围小于“职业”。

一个专项职业能力构成一个独立的培训项目，与传统的培训相比，专项职业能力培训的目标直接定位于具体的岗位或工位，培训针对性更强，内容更细化。

学员希望从事哪一个岗位的工作，就参加相应的专项职业能力培训。

这样的培训，时间短、效率高，既有利于培训机构根据市场需求灵活制定培训计划并开展培训，也有利于学员根据自身情况选择培训项目，以达到上岗和职业技能提升的要求。

针对这一新的培训类型，我们会同中国劳动社会保障出版社组织编写了适合各级各类职业学校、职业培训机构开展专项职业能力考核培训使用的教材。

在教材编写过程中，我们始终坚持以职业活动为导向、职业技能为核心的指导思想，根据国家专项职业能力考核规范的要求，确定每本教材的知识点和技能点，力求反映岗位的实际工作环境、工作流程和工作要求。

教材以技能操作为主线，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，便于学员理解和对照操作。

通过学习，学员能够掌握岗位要求的操作技能，取得专项职业能力证书，从而顺利实现上岗或职业技能提升。

<<韩式料理>>

书籍目录

模块一 韩式料理概述模块二 韩式凉拌菜的制作模块三 韩式家常酱汁的制作模块四 大酱、大酱汤、汤的制作模块五 神仙炉(锅类)的制作模块六 韩式烧烤的制作模块七 韩式热菜的制作模块八 主食类的制作

<<韩式料理>>

章节摘录

插图：模块一 韩式料理概述一、韩国家庭的进食礼仪韩国人十分好客，崇尚儒风，就餐时特别讲究礼仪，尤其尊重长者。

进餐时，长辈动筷子之后，晚辈才能动筷子。

用餐结束，要等长辈放下汤匙和筷子之后，晚辈才能放下。

汤匙和筷子不能叠放在碗上。

韩国人吃饭通常不端起饭碗，汤匙与筷子不能同时取起，而是习惯用匙去舀。

吃饭时不能用匙或筷子翻弄饭菜，不能发出任何声响，不能大声说话，咀嚼声音要小，尽量不谈商业话题。

不可把食物残留在匙和筷子上，公用的食物要夹到自己的餐碟上才能享用。

遇有不能咽下的骨头或鱼刺，应悄悄吐在纸巾上并包裹起来，不要吐在餐桌上。

意欲打喷嚏、咳嗽和使用牙签，要转身用手绢或纸巾掩嘴。

用餐后餐具放回原位，使用后的餐巾必须折叠放回桌子。

韩国人劝酒时，不能给自己倒酒。

韩国人倒白酒通常是七分满。

二、韩国人用餐器皿在韩国料理店的桌面上最常见的是筷子、碗、勺。

筷子大都是不锈钢的，不锈钢筷子卫生、经久耐用。

韩国饭碗就像僧人用的斋钵，一般为扁圆的形状，有手掌大小。

三、韩式料理口味的主要特点“辣”是韩式料理口味的主要特点，韩式菜肴讲究清淡、少油腻，部分菜肴口味微酸。

<<韩式料理>>

编辑推荐

《韩式料理》由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。
《韩式料理》是人力资源和社会保障部职业能力建设司推荐。

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>