

<<中式烹调师（中级）>>

图书基本信息

书名：<<中式烹调师（中级）>>

13位ISBN编号：9787504582355

10位ISBN编号：7504582352

出版时间：2010-2

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：219

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>

<<中式烹调师（中级）>>

内容概要

本书共计两部分：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、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两种客观性命题方式，即单选题和判断题，题目内容、题目数量严格依据理论知识考核要点，并结合《教程》内容设置。

第二部分：操作技能鉴定指导。

此部分内容包括三项内容：考核要点、重点复习，提示、辅导练习题。

——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。

<<中式烹调师(中级)>>

书籍目录

第一部分 中级理论知识鉴定指导	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
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 中级操作技能鉴定指导	考核要点	重点复习提示	辅导练习题	一、笔试题
二、实际操作题	(一)花刀工艺	【试题】花色配菜	(二)一般冷菜拼摆	【试题1】六色排
拼	【试题2】八色排拼	【试题3】什锦排拼	【试题4】扇形冷拼	【试题5】九色菱形冷
拼	【试题6】九色方形冷拼	(三)热空气导热法热菜制作	【试题1】烤鸡翅	【试题2】烤排
骨	【试题3】烤鳕鱼	【试题4】烤鹿肉串	(四)油导热法热菜制作	【试题1】咕噜肉
【试题2】脆熘里脊	【试题3】松鼠鳜鱼	【试题4】菊花青鱼	【试题5】翠珠鱼花	【试题6
】熘仔鸡	【试题7】熘鸽脯	【试题8】象牙里脊	【试题9】糟熘鱼片	【试题10】三丝鱼
卷	【试题11】银芽鸡丝	【试题12】滑炒鱼米	【试题13】滑炒鱼丝	【试题14】荔枝腰
花	【试题15】红爆麦穗鱿鱼	【试题16】爆菊花肫	【试题17】宫保鸡丁	【试题18】雪
衣苹果条	【试题19】脆皮鱼条	【试题20】炸烹鸡卷	【试题21】煎烹大虾	(五)水导热法
热菜制作	【试题1】鱼圆汤	【试题2】绣球腰花汤	【试题3】汤爆菊花肫	【试题4】烩
鸭四宝	【试题5】拆烩鲢鱼头	【试题6】翡翠蹄筋	【试题7】干烧鲫鱼	【试题8】荷包
鲫鱼	【试题9】红烧用水	【试题10】葱烧海参	【试题11】水煮肉片	【试题12】黄焖鸡
翅	(六)冷菜制作	【试题1】温拌腰丝	【试题2】炆虎尾	【试题3】卤蓑衣蘑菇
题4】红油鱼丝	【试题5】茄汁鸡丝	【试题6】蒜泥白肉	第三部分 模拟试卷	

<<中式烹调师（中级）>>

章节摘录

插图：7.卷筒花刀的剞法顺肌纤维排列方向，直剞交叉十字刀纹，深为原料厚度的 $3/4$ ，刀距约2mm。

。顺向切成约5cm×3cm长方形块，受热卷曲如卷发筒形。

卷筒花刀适用于肌纤维平面排列的原料。

8.荔枝花刀的剞法在原料表面直剞交叉十字刀纹，深约为原料厚度的 $3/4$ ，刀距约2.5mm，切成边长3.5cm的菱形块，受热卷曲如荔枝形。

荔枝花刀适用于肌肉纤维呈立面排列的原料。

9.绣球花刀的剞法在原料表面直剞交叉十字刀纹，深约为原料厚度的 $3/4$ ，刀距约2.5mm，切成边长3.5cm的等腰三角块，受热卷曲如球状。

绣球花刀适用于肌肉纤维呈立面排列的原料。

10.菊花花刀的剞法从原料一端斜剞深约为原料厚度的 $3/4$ ，再与先期刀纹成交叉状直剞，最后根据需要将原料切成长条状，受热卷曲呈放射状，似菊花形。

菊花花刀适用于鱼、一肉、鹅肫等原料。

11.鳞毛花刀的剞法在原料肉面逆肌纤维走向斜剞深约为原料厚度 $3/4$ 、刀距约4mm的平行刀纹，再顺肌纤维走向直剞同等深度、刀距与前刀纹交叉成90°。

角的平行刀纹，拍粉油炸后呈鳞毛披复状。

鳞毛花刀适用于整条带皮鱼肉的加工。

12.眉毛花刀的剞法先在原料表面直剞深约原料厚度 $2/3$ 、刀距为2.5mm的平行刀纹，再转90°。

角切或斜批成片。

单片为梳子花刀，连刀片为眉毛花刀。

13.篮花花刀的剞法篮花花刀又叫两面连花刀，因有透空孔格似竹篮孔格，故名。

其剞法：在原料两面略斜向直剞深约原料厚度的 $2/3$ 、刀距约2~3mm的平行交叉刀纹，拉开原料后两面透孔呈篮格状。

篮花花刀适用于腰、肫、肚尖、豆腐方干、茼蒿、萝卜等原料。

14.葡萄花刀的剞法在原料表面交叉斜剞深约原料厚度 $3/4$ 、刀距1.2~1.5cm的斜向平行刀纹，受热卷曲后如一串葡萄形。

葡萄花刀适用于肉厚带皮的整片鱼或大型鱼块。

15.棋格花刀的剞法在原料肉皮面上直剞形如围棋棋格的刀纹，深度一般在原料厚度的 $2/3$ 左右。

16.牡丹花刀的剞法运用斜刀法在鱼体两侧斜剞弧形刀纹，深至椎骨，鱼肉翻开呈花瓣形。

剞刀时不应剞破腹壁。

牡丹花刀适用于体壁宽厚的鱼类。

<<中式烹调师（中级）>>

编辑推荐

《中式烹调师(中级)(第2版)》为国家职业技能鉴定考试指导。

《中式烹调师(中级)(第2版)》由人力资源和社会保障部职业能力建设司推荐，国家职业技能鉴定推荐教程。

<<中式烹调师（中级）>>

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>