

<<烹饪工艺美术>>

图书基本信息

书名：<<烹饪工艺美术>>

13位ISBN编号：9787563713608

10位ISBN编号：7563713603

出版时间：2006-7

出版时间：旅游教育出版社

作者：何志贵、谢欣

页数：199

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>

内容概要

本系列教材在编者中，始终立足于职业教育的课程设计和餐软业对各类人才的实际需要，充分注意体现以下特点：第一，以市场为导向，以行业适用于基础，紧紧把握职业教育所特有的基础性、可操作性和实用性等特点。

根据职业教育以技能为基础而非以知识为基础的特点，尽可能以实践操作来阐述理论。

第二，充分体现本套教材的先进性和科学性。

尽量反映现代科技、餐饮业中广泛运用的新原料、新工艺、新技术、新设备、新理念等内容，适当介绍本学科最新研究成果和国内外先进经验，以体现出本教材的时代特色和前瞻性。

第三，以体现规范为原则。

根据教育部制定的有关职业学校重点建设专业教学指导方案和劳动部颁布的相关工程职业技能鉴定标准，对每本教材的课程性质、适用范围、教学目标进行规范，使其更具有教学指导性和行业规范性。

第四，确保权威。

本系列教材的作者均是既有丰富的教学经验又有丰富的餐饮工作实践经验的业内专家，对当前职教情况、烹饪教学改革和发展情况以及教学中的重难点非常熟悉，对本课程的教学和发展具有较新的理念和独到的见解，能将教材中的“学”与“用”这两个矛盾很好地统一起来。

第五，体例编排与版式设计新颖独特，对有关制作过程、原料等的讲述，多辅以图示和图片，直观形象，图文并茂。

书籍目录

绪论第1章 烹饪美感的构成 学习目标 第一节 形的美感 第二节 色的美感 第三节 香的美感 第四节 味的美感 第五节 质的美感 第六节 意的美感 本章小结 思考与练习第2章 烹饪色彩 学习目标 第一节 色彩基础 第二节 菜点色彩 第三节 色彩的运用 第四节 色彩烹饪过程中的变化 本章小结 思考与练习第3章 烹饪图案基础 学习目标 第一节 图案的类别和要求 第二节 图案的写生和构图 第三节 图案的变化 第四节 图案在烹饪中的应用 本章小结 思考与练习第4章 食品造型艺术 学习目标 第一节 食品造型图案变化 第二节 冷菜造型艺术 第三节 热菜造型艺术 第四节 面点造型艺术 第五节 食品雕刻造型艺术 本章小结 思考与练习第5章 餐饮环境装饰和布置 学习目标 第一节 餐饮装饰和布置的内容 第二节 餐饮照明艺术 第三节 餐饮家具布置 第四节 餐饮陈设 本章小结 思考与练习第6章 烹饪饮食器具造型艺术第7章 宴会设计参考文献后记

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>