

<<烹饪工艺与营养>>

图书基本信息

书名：<<烹饪工艺与营养>>

13位ISBN编号：9787563720309

10位ISBN编号：7563720308

出版时间：2011-1

出版时间：史红根 旅游教育出版社 (2011-01出版)

作者：史红根 编

页数：220

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;烹饪工艺与营养&gt;&gt;

## 内容概要

水产类，是烹饪工艺与营养专业的综合性课程，也是该专业的主体（必修）课程。该课程的目标是，通过对现代厨房运行与流程等具体实践过程的介绍，以及各模块的学习和训练，使学生熟悉酒店厨房生产与运转的基本流程，掌握水产品烹饪基本理论和基础知识，能熟练地对各种水产品原料进行加工切配与烹调，切实提高实际操作技能。

本课程以水产品烹饪原材料生产为主线，以岗位工作任务为路径，以饭店行业标准为依据，以提高学生的职业能力、创新能力和社会适应能力为方向。

课程的编排，打破传统的文化基础课、专业基础课、专业课的三段式课程设置思路 and 模式，紧紧围绕工作任务完成的需要来选择和组织课程内容，突出工作任务与知识的联系，增强课程内容与职业岗位能力要求的相关性，让学生在职业实践活动和富含人文元素的多元化主题教学的基础上掌握专业知识，培养职业能力，塑造职业形象，培育职业精神。

本教材由南京旅游职业学院史红根、胡国勤、端尧生和业界专家李廷富、赵永明负责编写。其中中式烹饪由史红根和南京环球餐饮管理有限公司董事长李廷富负责编写，西式烹饪由胡国勤和金斯利喜来登酒店特级烹调师赵永明负责编写，中式面点由端尧生负责编写。

在教材编写过程中，我们得到了南京旅游职业学院烹饪工艺与营养系及研究所各位老师的关心和支持，参阅并引用了大量的相关资料，为此，我们向这些给予我们帮助的朋友们表示深深的谢意！并恳请各位专家、学者和同行对书中错误和欠妥之处提出批评和修改意见，以便在修订时予以完善。

## <<烹饪工艺与营养>>

### 书籍目录

概要模块一 认识水产品模块1.1 认识水产品的种类模块1.2 认识水产品的部位组成附录 常见水产品原料展示模块二 水产品冷菜制作模块2.1 水产品中餐冷菜制作模块2.2 水产品西餐冷菜制作模块三 一鱼六吃制作模块3.1 一鱼六吃制作模块3.2 西式鱼肴制作模块3.3 油酥面点制作模块四 缙子菜点制作模块4.1 鱼圆制作模块4.2 面点制作模块五 全鱼菜肴制作模块5.1 中式全鱼菜肴制作模块5.2 西式全鱼菜肴制作模块六 无鳞鱼、软体鱼类菜肴制作模块七 贝类、甲壳类菜肴制作模块7.1 贝类、甲壳类中式菜肴制作模块7.2 贝类、甲壳类西式菜肴制作模块7.3 虾饺制作模块八 水产品项目总结参考文献

<<烹饪工艺与营养>>

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>