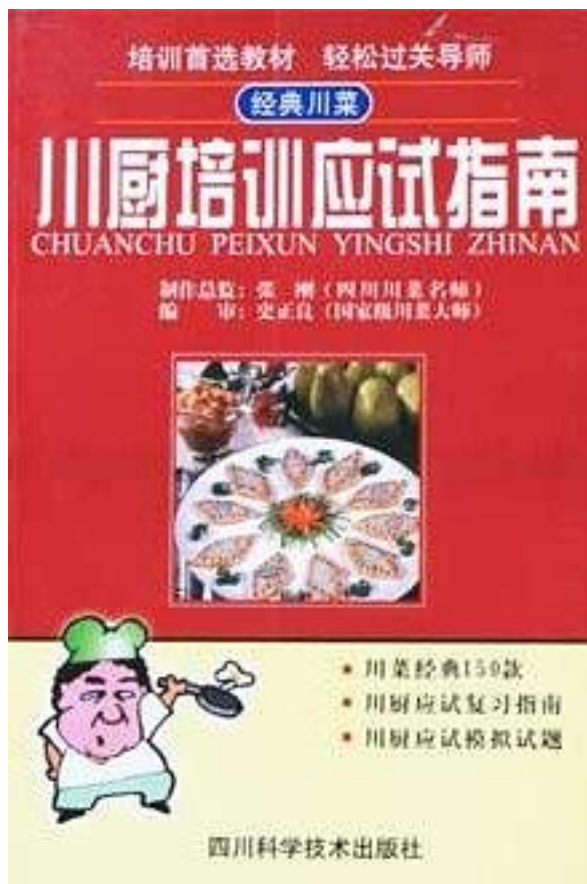


川厨培训应试指南



[川厨培训应试指南_下载链接1](#)

著者:张刚

出版者:四川科学技术出版社

出版时间:2001-11-01

装帧:平装

isbn:9787536448261

未来餐饮业的一切竞争，将集中体现在人才的竞争和人才的素质上，特别是体现在厨师队伍的素质上。本书适应了川菜发展对人才之需，揭示了川菜基础知识和基本技能的重要性，体现了编著者对培养新型川菜厨师的勤奋思考。
本书的显著特点：一是它体例上科学完整。全书精选了传统和创新的川菜菜式及小吃，从考试目的到菜肴变化，进行了详细讲述。既为“指南”，该书涉及到了川菜所有的味

型和各种烹制方法，并通过有代表性的川菜菜式来示范，将理论知识科学完整地寓于实际操作之中。二是它内容上系统全面。该书从普通大众家常菜到比较复杂、技术含量高的工艺性，入选了所有有代表性的菜式，并收录了川厨职业资格考试理论复习提纲及多套考试模拟试题。三是采用了一菜一图的编排方式，文字精到细腻，图片真切直观，填补了应试菜谱编排方式的空白。

该书既是理论读本，又是应试指南，更是菜谱，是一本对象广泛、多用途的难得之作。

作者介绍:

2000年四川省首届川菜烹饪名师、国家职业技能鉴定中式烹调师考评员、特一级烹调师。七十年代末，师从川菜大师王开发，擅长墩、炉，曾任多家大型酒楼厨师长。博采众长、广纳百家的胸襟和过硬的基本功及创新意识，使其在川菜创新方面卓有成效。自1990年从事烹饪教学以来，

目录:

[川厨培训应试指南_下载链接1](#)

标签

菜谱

川菜

评论

不是家常菜，照片美美哒。

[川厨培训应试指南_下载链接1](#)

书评

[川厨培训应试指南_下载链接1](#)