

# 中式烹调师



[中式烹调师\\_下载链接1](#)

著者:邵建华

出版者:中国劳动社会保障出版社

出版时间:2005-10

装帧:

isbn:9787504550620

《中式烹调师(高级)》由劳动和社会保障部教材办公室、上海市职业培训指导中心依据上海1+X职业技能鉴定细目——中式烹调师（三级）组织编写。本教材从强化培养操作技能，掌握一门实用技术的角度出发，较好地体现了本职业当前最新的实用知识与操作技术，对于提高从业人员基本素质，掌握高级中式烹调师的核心知识与技能有很好的帮助和指导作用。本教材内容分为11个单元，主要包括：中国烹饪发展简史、高级烹饪原料、特殊烹调方法、食品雕刻、花色冷盘与水果拼盘、面点制作、筵席的设计及制作、烹饪基础原理、创制美的菜肴、厨房管理等。

本教材不仅能够帮助读者系统地学习烹调理论和技术，同时针对高级中式烹调师操作技能的考核要求，专门组织了六大类、50款典型菜肴烹调操作实例，希望读者通过实例练习烹调技术，提高技术水平。每单元后附有思考题，帮助读者巩固、掌握本单元重点内容，全书最后附有知识考核模拟试卷，供鉴定考核前复习、检验使用。

本教材可作为中式烹调师（三级）职业技能培训与鉴定考核教材，也可供中等职业技术学校相关专业学生学习、掌握先进的高级中式烹调知识与技术，或岗位培训使用。

作者介绍:

目录: 第一单元 中国烹饪发展简史（1）

第一节 中国古代各时期的烹饪特点 (1)

第二节 烹饪典籍介绍 (11)

思考题 (14)

第二单元 高级烹饪原料 (15)

第一节 高级干货原料 (15)

第二节 高级鲜活水产原料 (23)

第三节 人工养殖原料及野味 (28)

第四节 当前市场新潮原料 (35)

思考题 (39)

第三单元 特殊烹调方法 (40)

第一节 石烹、铁板烧、  
· · · · · (收起)

[中式烹调师\\_下载链接1](#)

标签

评论

-----  
[中式烹调师\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[中式烹调师\\_下载链接1](#)