

烹饪美学



[烹饪美学_下载链接1](#)

著者:本社

出版者:中国劳动社会保障出版社

出版时间:2007-4

装帧:

isbn:9787504559982

《烹饪美学(第3版)》内容为：为了更好地适应全国中等职业技术学校烹饪专业的教学要求，劳动和社会保障部教材办公室组织全国有关学校的职业教育研究人员、一线教师 and 行业专家，对中等职业技术学校烹饪专业教材进行了修订。这次教育修订工作的重点主要在以下几个方面。第一，坚持以能力为本位，重视实践能力的培养，突出职业技术教育特色。根据烹饪专业毕业生所从事职业的实际需要，合理确定学生应具备的能力结构与知识结构，对教材内容的深度、难度作了较大程度的调整。同时，进一步加强实践性内容，以满足企业对技能型人才的需求。

第二，根据餐饮行业发展，合理更新教材内容，尽可能多地在教材中充实新知识、新方

法、新设备和新工艺等方面的内容，力求使教材具有鲜明的时代特征。同时，在教材编写过程中，严格贯彻国家有关技术标准的要求。

作者介绍:

目录:

[烹饪美学_下载链接1](#)

标签

评论

[烹饪美学_下载链接1](#)

书评

[烹饪美学_下载链接1](#)