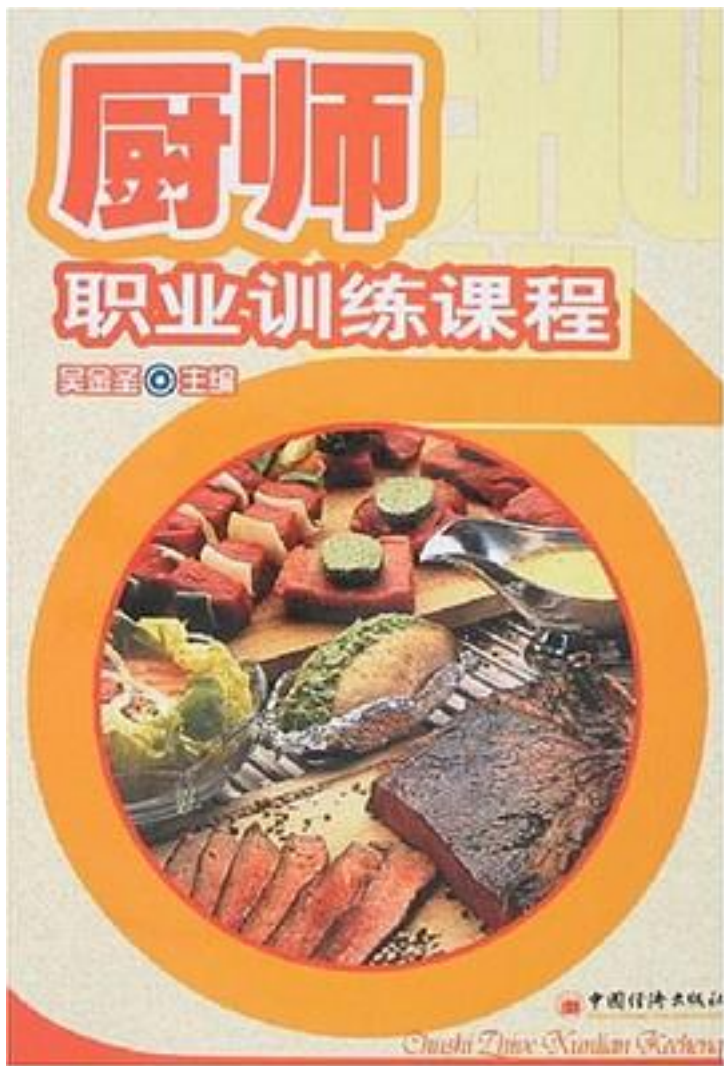


# 厨师职业训练课程



[厨师职业训练课程\\_下载链接1](#)

著者:吴金圣 编

出版者:中国经济出版社

出版时间:2008-1

装帧:

isbn:9787501718726

为了提高厨师从业人员的烹饪技术水平，培养烹饪技艺新秀，我们结合目前饮食服务业经营管理的特点，总结和收集知名厨师的烹饪技巧和调制厨艺，在此基础上，编写了这本《厨师职业训练课程》。作为一本为厨师从业人员全面介绍烹饪技术，旨在掌握技能、达到适应为社会服务和满足饮食市场需求而编写的培训书，它具有实用、合理、精炼、规范等特点。一、实用：实际操练是本书的突出特点，所以，本书安排了大量的篇幅对厨师烹饪技术进行了全面、详细的介绍，突出了菜肴的烹饪技术操作，对烹饪理论知识进行了一般的阐述。二、合理：针对社会上厨师从业人员必须掌握的烹饪知识以及实际操作程序，本书在编排体例上做了合理的安排，努力使内容丰富，文字简洁，通俗易懂，便于操作。三、精练：作为厨师职业培训书籍，考虑到厨师从业人员的烹饪技术具体操作性强的特点，本书内容力求精练，便于阅读、学习。四、规范：烹饪规范性是烹饪科学发展的前提，是21世纪烹饪教育的必然要求。本书在概念涵义、名词术语、烹调方法、文字表述等方面除做到准确外，还特别注意规范化。

作者介绍:

目录:

[厨师职业训练课程\\_下载链接1](#)

标签

123

社会学

得得得得得得

历史,初学者

评论

-----  
[厨师职业训练课程\\_下载链接1](#)

# 书评

-----  
[厨师职业训练课程 下载链接1](#)