

烹调工艺学



[烹调工艺学 下载链接1](#)

著者:冯玉珠 编

出版者:

出版时间:2009-6

装帧:

isbn:9787501969241

本教材的修订，以科学发展观为指导，以市场为导向，以行业适用、必需、够用为基础，紧紧把握高等职业教育的可操作性和实用性等特点，突出技能训练、重视素质培养。《烹调工艺学(第3版)》是结合近年来我国烹调工艺学理论与实践的发展变化，以及高等职业教育教材改革创新的理论，根据中式烹调师职业岗位任职要求和烹调师国家职业资格标准(2006)，与行业、企业共同研发的紧密结合烹调工艺实际的专业教材。

修订版保留了第二版的基本结构和组织形式，只是将每章正文前的“学习目的”改为“学习目标”，并细化为“知识目标”、“能力目标”和“情感目标”，同时增加了“新课导入”。此外，在每章正文中穿插“知识链接”，章后设“关键术语”和“问题与讨

论”等內容，更有利于教学。

作者介绍:

目录:

[烹调工艺学 下载链接1](#)

标签

烹调，营养

评论

[烹调工艺学 下载链接1](#)

书评

[烹调工艺学 下载链接1](#)