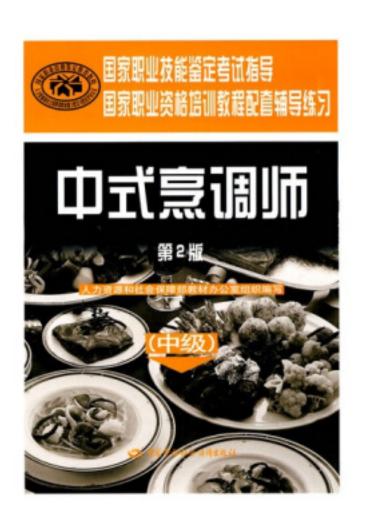
## 中式烹调师中级鉴定考试指导`国家教程配套辅导练习第2版



中式烹调师中级鉴定考试指导`国家教程配套辅导练习第2版 下载链接1

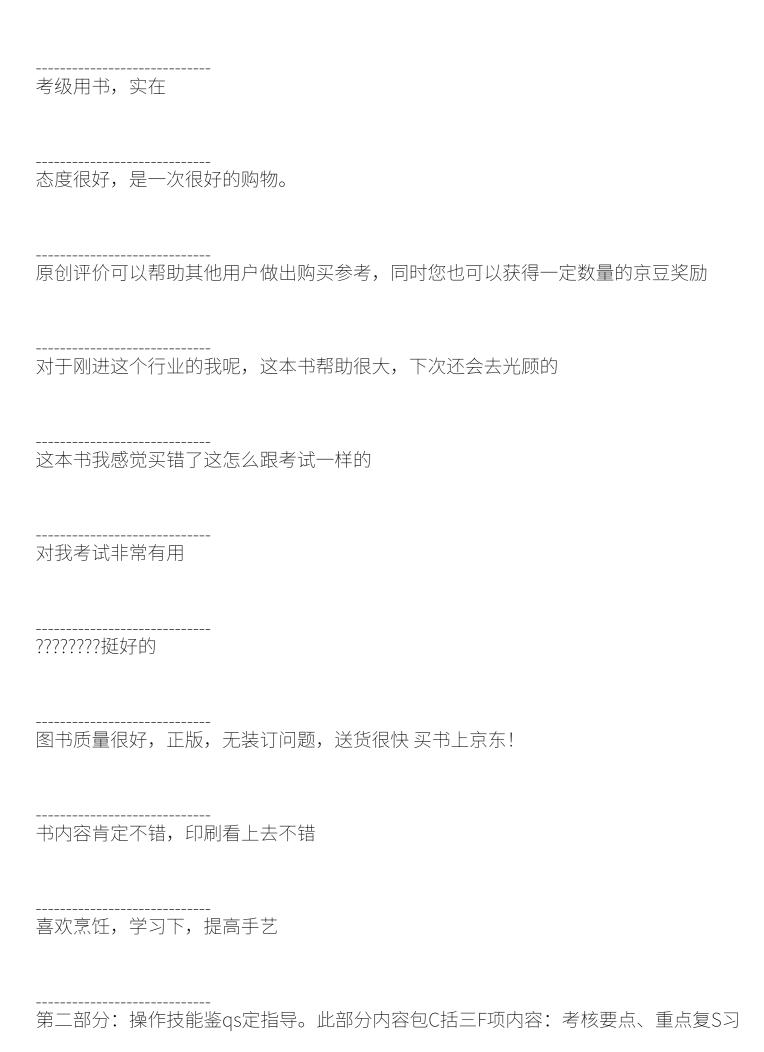
著者:人力资源和社会保障部教材办公室编

中式烹调师中级鉴定考试指导`国家教程配套辅导练习第2版\_下载链接1\_

## 标签

## 评论

印刷不错,字迹清晰应该是正版,至于内容等学校以后才知道怎么样



 感觉还不错
 改版的教材,很实用,也很及时
 都是习题
 蛮好的
 买错了,是辅导书不是教材
 快递不给力,买的时候说第二天到,结果第三天才到
 不错
 差差差
123

,提示、辅导练习题。d——操

可以	Į.		
好			

长度在5-200个字之间 填写您对此商品的使用心得,例如该商品或某功能为您带来的帮助,或使用过程中遇到 的问题等。最多可输入200字

ssssssssssged

质量好,送货速度快。:..?&人力资源和社会保障部教材办公室人力资源和社会保障 部教材办公室的书,总是给人眼前一亮的感觉,收获从来都是那么的多。,中式烹调师 (第2版) 共计两部分第一部分理论知识鉴定指导。此部分内容按照教程章的 顺序,对照教程各章理论知识内容编写。每章包括四项内容考核要点、重点复习提示、 参考答案及说明。——理论知识考核要点是依据国家职业标准、 内容归纳出的该职业从基础知识到教程各章内容的考核要点,以表格形式叙述。表格由 理论知识考核范围、考核要点及重要程度三部分组成。——理论知识重点复习提示为教 程各章内容的重点提炼,使读者在全面了解教程知识内容基础上重点掌握核心内容,达 到更好地把握考核要点的目的。——理论知识辅导练习题题型采用两种客观性命题方式 即单选题和判断题,题目内容、题目数量严格依据理论知识考核要点,并结合教程内 容设置。第二部分操作技能鉴定指导。此部分内容包括三项内容考核要点、重点复习, 提示、辅导练习题。——操作技能考核要点是依据国家职业标准、结合教程内容归纳出的该职业在该级别总体操作技能考核要点,以表格形式叙述。表格由操作技能考核范围、操作技能考核要点及重要程度三部分组成。——操作技能重点复习提示根据职业实际 情况编写,对于操作技能考试以笔试为主的职业,通过案例分析强化操作技能重点复习 内容对于操作技能考试以实际操作考核形式为主的职业,则通过实操内容进行重点分析 与实战演练。"7.卷筒花刀的剞法顺肌纤维排列方向,直剞交叉十字刀纹,深为原料厚 度的3/4, 刀距约2。顺向切成约5×3长方形块,受热卷曲如卷发筒形。卷筒花刀适用 于肌纤维平面排列的原料。8.荔枝花刀的剞法在原料表面直剞十字交叉刀纹,深约为原 料厚度的3/4,刀距约2.5,切成边长3.5的菱形块,受热卷曲如荔枝形。荔枝花刀适用 于肌肉纤维呈立面排列的原料。9.绣球花刀的剞法在原料表面直剞十字交叉刀纹,深约 为原料厚度的3/4,刀距约2.5,切成边长3.5的等腰三角块,受热卷曲如球状。绣球花 刀适用于肌肉纤维呈立面排列的原料。10.菊花花刀的剞法从原料一端斜剞深约为原料 厚度的3/4,再与先期刀纹成交叉状直剞,最后根据需要将原料切成长条状,受热卷曲 呈放射状,似菊花形。菊花花刀适用于鱼、一肉、鹅肫等原料。11.鳞毛花刀的剞法在 原料肉面逆肌纤维走向斜剞深约为原料厚度3/4、刀距约4的平行刀纹,再顺肌纤维走 向直剞同等深度、刀距与前刀纹交叉成90。角的平行刀纹,拍粉油炸后呈鳞毛披复状。 鳞毛花刀适用于整条带皮鱼肉的加工。12.眉毛花刀的剞法先在原料表面直剞深约原料 厚度2/3、刀距为2.5的平行

厚厚的一本~很干净~看着心情舒畅

看了快一半了,对我很有启发,值得一看

中式烹调师 中级 鉴定考试指导 `国家教程配套辅导练习 第2版 下载链接1

## 书评

中式烹调师中级鉴定考试指导`国家教程配套辅导练习第2版\_下载链接1\_