

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

考级用书，实在

态度很好，是一次很好的购物。

原创评价可以帮助其他用户做出购买参考，同时您也可以获得一定数量的京豆奖励

对于刚进这个行业的我呢，这本书帮助很大，下次还会去光顾的

这本书我感觉买错了这怎么跟考试一样的

对我考试非常有用

????????挺好的

图书质量很好，正版，无装订问题，送货很快 买书上京东！

书内容肯定不错，印刷看上去不错

喜欢烹饪，学习下，提高手艺

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。d——操

感觉还不错

改版的教材，很实用，也很及时

都是习题

蛮好的

非常好

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

可以

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

ssssssssssssged

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（中级）（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、辅导练习题、参考答案及说明。——理论知识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](#)