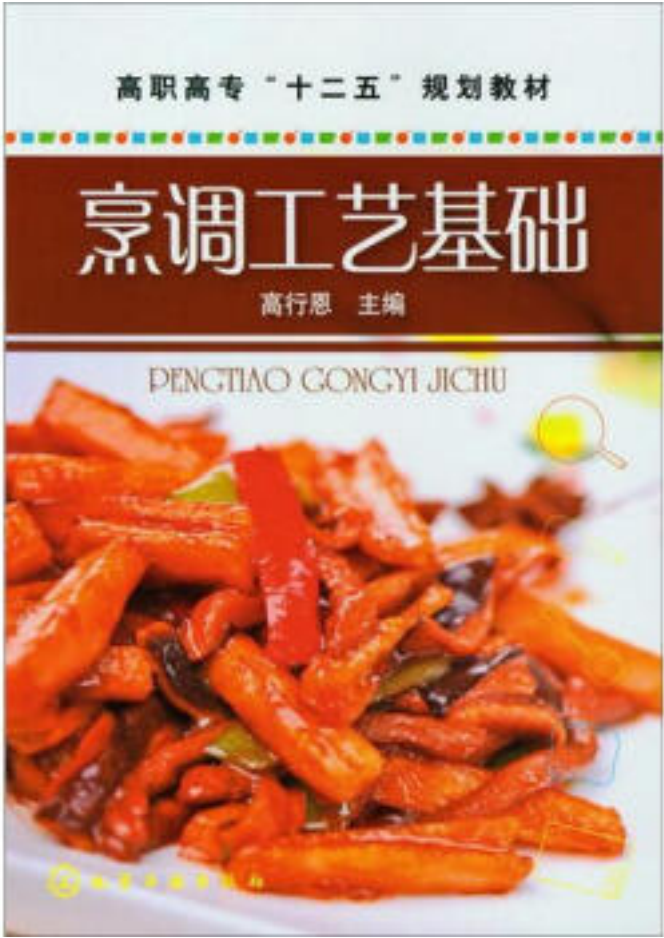


烹调工艺基础



[烹调工艺基础_下载链接1](#)

著者:高行恩 编

[烹调工艺基础_下载链接1](#)

标签

评论

还行不是??????

好专业的样子

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

dddddddddddddddddddddd

烹调工艺基础很满意，会继续购买印刷精致得很工作之余,人们或楚河汉界运筹帷幄,或轻歌曼舞享受生活,而我则喜欢翻翻书、读读报,一个人沉浸在笔墨飘香的世界里,跟智者神游,与慧者交流,不知有汉,无论魏晋,醉在其中。我是一个穷书生,尽管在学校工作了二十五年,但是工资却不好意思示人。当我教训调皮捣蛋的女儿外孙子们时,时常被他们反问:你老深更半夜了,还在写作看书,可工资却不到两千!常常被他们噎得无话可说。当教师的我这一生注定与清贫相伴,惟一好处是有双休息日,在属于我的假期里悠哉游哉于书香之中,这也许许多书外之人难以领略的惬意。好了，废话不多说。还可以，和印象里的有一点点区别，可能是我记错了书比我想的要厚很多，就是字有点小，不过挺实惠的，很满意！书非常好，正版的，非常值，快递也给力，必须给好评，就是感觉包装有点简陋啊哈哈不过书很好，看了下内容也都很不错，快递也很给力，东西很好物流速度也很快，和照片描述的也一样，给个满分吧下次还会来买！好了，我现在来说说这本书的观感吧，网络文学融入主流文学之难，在于文学批评家的缺席，在于衡量标准的混乱，很长一段时间，文学批评家对网络文学集体失语，直到最近一两年来，诸多活跃于文学批评领域的评论家，才开始着手建立网络文学的评价体系，很难得的是，他们迅速掌握了网络文学的魅力内核，并对网络文学给予了高度评价、寄予了很深的厚望。随着网络文学理论体系的建立，以及网络文学在创作水准上的不断提高，网络文学成为主流文学中的主流已是清晰可见的事情，下一届的五个一工程奖，我们期待看到更多网络文学作品的入选。据说，2011年8月24日，京东与支付宝合作到期。官方公告显示，京东商城已经全面停用支付宝，除了无法使用支付服务外，使用支付宝账号登录的功能也一并被停用。京东商城创始人刘先生5月份曾表示京东弃用支付宝原因是支付宝的费率太贵，为快钱等公司的4倍。在弃支付宝而去之后，京东商城转投银联怀抱。这点我很喜欢，因为支付宝我从来就不用，用起来也很麻烦的。好了，现在给大家介绍三本好书古拉格一部历史在这部受到普遍称赞的权威性著作中，安妮·阿普尔鲍姆第一次对古拉格——一个大批关押了成百上千万政治犯和刑事犯的集中营——进行了完全纪实性的描述，从它在俄国革命中的起源，到斯大林治下的扩张，再到公开性时代的瓦解。阿普尔鲍姆深刻地再现了劳改营生活的本质并且将其与苏联的宏观历史联系起来。古拉格一部历史之后立即被认为是一部人们期待已久的里程碑式的学术著作，对于任何一个希望了解二十世纪历史的人来说，它都是一本必读书。厌倦了工作中的枯燥忙碌吃腻了生活中的寻常美味那就亲手来做一款面包尝尝吧！面包不仅是物

高行恩编暂时还没发现缺点哦！很满意，会继续购买印刷精致得很工作之余,人们或楚河汉界运筹帷幄,或轻歌曼舞享受生活,而我则喜欢翻翻书、读读报,一个人沉浸在笔墨飘

香的世界里,跟智者神游,与慧者交流,不知有汉,无论魏晋,醉在其中。我是一介穷书生,尽管在学校工作了二十五年,但是工资却不好意思示人。当我教训调皮捣蛋的女儿外孙子们时,时常被他们反问:你老深更半夜了,还在写作看书,可工资却不到两千!常常被他们噎得无话可说。烹调工艺基础当教师的我这一生注定与清贫相伴,惟一好处是有双休息日,在属于我的假期里悠哉游哉于书香之中,这也许也是许多书外之人难以领略的惬意。好了,废话不多说。烹调工艺基础具有以下几个特点第一,与企业生产实际相结合,由企业一线管理人员和行业大师参与课程内容的筛选、确定和编写,更具有实用价值第二,理实并举,一方面注重运用相关理论解释烹饪现象,另一方面注重实践对理论的检验,强调实践生产的重要性第三,根据企业生产实际将课程分为若干项目,实现项目化教学,突出学生学习的主体作用和教师的主导作用,激发学生学习主动性第四,从细节入手,注重烹饪操作全过程,深入浅出,实用性、针对性、科学性并重,对烹饪过程中每个细节都进行深入研究和阐述,具有很强的实践指导作用。烹调工艺基础适用于烹饪类、酒店类和食品类各专业使用,也可以供烹饪专业人员研究与参考除了作为高职高专使用教材外,还可以作为本科院校学生的课程参考书目和中职学生的知识拓展参考书目。还可以,和印象里的有一点点区别,可能是我记错了书比我想的要厚很多,就是字有点小,不过挺实惠的,很满意!书非常好,正版的,非常值,快递也给力,必须给好评,就是感觉包装有点简陋啊哈哈不过书很好,看了下内容也都很不错,快递也很给力,东西很好物流速度也很快,和照片描述的也一样,给个满分吧下次还会来买!好了,我现在来说说这本书的观感吧,网络文学融入主流文学之难,在于文学批评家的缺席,在于衡量标准的混乱,很长一段时间,文学批评家对网络文学集体失语,直到最近一两年来,诸多活跃于文学批评领域的评论家,才开始着手建立网络文学的评价体系,很难得的是,他们迅速掌握了网络文学的魅力内核,并对网络文学给予了高度评价、寄予了很深的厚望。第二节菜肴组配工艺一、菜肴组配的原则和要求菜肴组配也叫配菜、配料,是指单一菜肴的组配工艺,就是根据菜肴的质量要求,把加工成形的数种原料加以科学的配合使其可烹制出一道完整的菜肴。1.菜肴规格和质量的组配要求菜肴的质,是指一盘菜肴的构成内容,是组成菜肴的各种原料总的营养成分和风味指标菜肴的量,是指一个菜肴中包含的各种原料的数量以及整个菜肴的分量。一份菜肴

喜欢,会一直在京东购书发货真是出乎意料的快,昨天下午订的货,第二天一早就收到了,赞一个,书质量很好,正版。独立包装,每一本有购物清单,让人放心。帮人家买的书,周五买的书,周天就收到了,快递很好也很快,包装很完整,跟同学一起买的两本,我们都很喜欢,谢谢!今天家里没有牛奶了,我和妈妈晚上便去门口的苏果便利买了一箱牛奶和一点饮料。刚好,苏果便利有一台电脑坏了,于是便开启了另外一台电脑。因为开电脑和调试的时间,队伍越排越长。过了7分钟,有一个阿姨突然提出把键盘换了,这样就能刷卡了。我妈妈就在旁边讲了一句键盘 烹调工艺基础

烹调工艺基础具有以下几个特点第一,与企业生产实际相结合,由企业一线管理人员和行业大师参与课程内容的筛选、确定和编写,更具有实用价值第二,理实并举,一方面注重运用相关理论解释烹饪现象,另一方面注重实践对理论的检验,强调实践生产的重要性第三,根据企业生产实际将课程分为若干项目,实现项目化教学,突出学生学习的主体作用和教师的主导作用,激发学生学习主动性第四,从细节入手,注重烹饪操作全过程,深入浅出,实用性、针对性、科学性并重,对烹饪过程中每个细节都进行深入研究和阐述,具有很强的实践指导作用。烹调工艺基础适用于烹饪类、酒店类和食品类各专业使用,也可以供烹饪专业人员研究与参考除了作为高职高专使用教材外,还可以作为本科院校学生的课程参考书目和中职学生的知识拓展参考书目。

第二节菜肴组配工艺一、菜肴组配的原则和要求菜肴组配也叫配菜、配料,是指单一菜肴的组配工艺,就是根据菜肴的质量要求,把加工成形的数种原料加以科学的配合使其可烹制出一道完整的菜肴。1.菜肴规格和质量的组配要求菜肴的质,是指一盘菜肴的构成内容,是组成菜肴的各种原料总的营养成分和风味指标菜肴的量,是指一个菜肴中包含的各种原料的数量以及整个菜肴的分量。一份菜肴是由主料、配料和调料构成的,他们在菜肴中的地位和作用也是不一样的,配料要适应主料的要求,而调料的选用也应该与主料的性质不相冲突。(1) 确定菜肴的价格一般核定一份菜肴的售价,首先应该了

解该菜肴的成本，而成本的计算是根据每种原料的实际成本来累加的。而配菜的重要作用就是确定每种原料的选择和用量，根据单价乘以重量的计算方法，可以很方便地算出整个菜肴的成本。所以说，选择什么样的原料，使用多少原料，直接决定了菜肴的价格。

(2) 确定菜肴的营养价值每一种原料都含有既定的营养成分，使用什么样的原料、使用多少原料，也就决定了整个菜肴的营养素种类、数量和比例，从而决定其营养价值。这里需要说明的是，必须注重原料的营养素互补作用，以提高消化吸收率。

(3) 确定菜

内容不错在商店里我们可以看看新出现的商品，不一定要买但可以了解他的用处，可以增加我们的知识广度，扩宽我们的视野，同时随着社会的发展，科技不断更新，新出现的东 西越来越多，日益满足社会发展的需要，使我们的生活越来越精彩，而我们购物要根据自己的情况分析，不要买些外表华丽而无实际用处的东西，特别是我们青少年爱对新生的事物好奇，会不惜代价去买，这是我们要注意的！京东商城的东西太多了，比淘上的东西还要多，而且都是正品，我经过朋友的介绍来过一次，就再也没有去过别的购物网站了。书不错 还送光碟 就是快递不给力 太慢了 但还行 好期待的书

可来了在我还没有看这本书的时候，我丝毫不怀疑它是一本好书，很符合80后读者的口味。很难想象一本图书会被我看得像郭德纲的相声书一样，在地铁上都如饥似渴地手不释卷。人都说《红楼梦》是一部罕见的奇书，是人生的镜子，那么对于这部书，在某种意义上也令我感到了丝丝“找出心中所想”的意味，因为我不仅从中看出大论的味道，更是以一种看搞笑图书的心情在愉悦自己，事实上这本书确实不失幽默，在大论了一把之后确实愉悦了广大读者，在此之前，我从来没想过会像一本幽默小说一样去看这本书，因为多年来这类书的泛滥使我对其十分不屑。京东商城图书频道提供丰富的图书产品，种类包括小说、文学、传记、艺术、少儿、经济、管理、生活等图书的网上销售,为您提供最佳的购书体验。网购上京东,省钱又放心!在网上购物，动辄就要十多元的运费，往往是令许多网购消费者和商家踌躇于网购及销售的成本。就在买方卖方都在考虑成本的同时，京东做了一个表率性的举动。只要达到某个会员级别，不分品类实行全场免运费。这是一个太摔的举动了，支持京东。好了，现在给大家介绍两本本好书：《谢谢你离开我》是张小娴在《想念》后时隔两年推出的新散文集。从拿到文稿到把它送到读者面前，几个月的时间，欣喜与不舍交杂。这是张小娴最美的散文。美在每个充满灵性的文字，美在细细道来的倾诉话语。美在作者书写时真实饱满的情绪，更美在打动人心的厚重情感。从装帧到设计前所未有的突破，每个精致跳动的文字，不再只是黑白配，而是有了鲜艳的色彩，首次全彩印刷，法国著名唯美派插画大师，亲绘插图。[两年的等待加最美的文字，就是你面前这本最值得期待的新作。《洗脑术：怎样有逻辑地说服他人》全球最高端隐秘的心理学课程，彻底改变你思维逻辑的头脑风暴。白宫智囊团、美国FBI、全球十大上市公司总裁都在秘密学习！当今世界最高明的思想控制与精神绑架，政治、宗教、信仰给我们的终极启示。全球最高端隐秘的心理学课程，一次彻底改变你思维逻辑的头脑风暴。从国家、宗教信仰的层面透析“思维的真相”。白宫智囊团、美国FBI、全球十大上市公司总裁都在秘密学习！《洗脑术：怎样有逻辑地说服他人》涉及心理学、社会学、神经生物学、医学、犯罪学、传播学适用于：读心、攻心、高端谈判、公关危机、企业管理、情感对话……洗脑是所有公司不愿意承认，却是真实存在的公司潜规则。它不仅普遍存在，而且无孔不入。阅读本书，你将获悉：怎样快速说服别人，让人无条件相信你？如何给人完美的第一印象，培养无法抗拒的个人魅力？如何走进他人的大脑，控制他们的思想？怎样引导他人的情绪，并将你的意志灌输给他们？如何构建一种信仰，为别人造梦？

很喜欢:360.理实并举，一方面注重运用相关理论解释烹饪现象，另一方面注重实践对理论的检验，强调实践生产的重要性第三，根据企业生产实际将课程分为若干项目，实现项目化教学，突出学生学习的主体作用和教师的主导作用，激发学生学习主动性第四

，从细节入手，注重烹饪操作全过程，深入浅出，实用性、针对性、科学性并重，对烹饪过程中每个细节都进行深入研究 and 阐述，具有很强的实践指导作用。烹调工艺基础适用于烹饪类、酒店类和食品类各专业使用，也可以供烹饪专业人员研究与参考除了作为高职高专使用教材外，还可以作为本科院校学生的课程参考书目和中职学生的知识拓展参考书目。第二节菜肴组配工艺一、菜肴组配的原则和要求菜肴组配也叫配菜、配料，是指单一菜肴的组配工艺，就是根据菜肴的质量要求，把加工成形的数种原料加以科学的配合使其可烹制出一道完整的菜肴。1.菜肴规格和质量的组配要求菜肴的质，是指一盘菜肴的构成内容，是组成菜肴的各种原料总的营养成分和风味指标菜肴的量，是指一个菜肴中包含的各种原料的数量以及整个菜肴的分量。一份菜肴是由主料、配料和调料构成的，他们在菜肴中的地位 and 作用也是不一样的，配料要适应主料的要求，而调料的选用也应该与主料的性质不相冲突。（1）确定菜肴的价格一般核定一份菜肴的售价，首先应该了解该菜肴的成本，而成本的计算是根据每种原料的实际成本来累加的。而配菜的重要作用就是确定每种原料的选择和用量，根据单价乘以重量的计算方法，可以很方便地算出整个菜肴的成本。所以说，选择什么样的原料，使用多少原料，直接决定了菜肴的价格。（2）确定菜肴的营养价值每一种原料都含有既定的营养成分，使用什么样的原料、使用多少原料，也就决定了整个菜肴的营养素种类、数量和比例，从而决定其营养价值。这里需要说明的是，必须注重原料的营养素互补作用，以提高消化吸收率。（3）确定菜肴的口味和烹调方法有了菜肴的主料、配料和调料，其口味也就得到了确定而烹调方法是完成菜肴成品的主要手段，配菜完成以后，其对应的烹调方法也就决定下来了，只有这样，才能做到有的放矢，达到预期的烹制效果。（4）确定菜肴的色泽、造型菜肴的色泽与以下三个方面有关一是主料和辅料本身固有的色泽，这是菜肴的基本色泽来源二是调味品所赋予的色泽，是菜肴的辅助色彩三是加热过程中产生的色泽变化结果，是各种原料经加热而产生的。中国菜肴讲究造型，每一种菜肴都有其特有的状态，从厨者必须根据菜肴的成菜特点来决定菜肴的表现形态，这就是菜肴的造型。一般情况下，在配菜过程中，优秀的厨师就已经开始考虑菜肴的造型，从而做到心中有数，做起来有条不紊。2.菜肴营养与卫生的组配要求随着生活水平的

烹调工艺基础和描述的一样，好评！上周周六，闲来无事，上午上了一个上午网，想起好久没买书了，似乎我买书有点上瘾，一段时间不逛书店就周身不爽，难道男人逛书店就象女人逛商场似的上瘾于是下楼吃了碗面，这段时间非常冷，还下这雨，到书店主要目的是买一大堆书，上次专程去买却被告知缺货，这次应该可以买到了吧。可是到一楼的查询处问，小姐却说昨天刚到的一批又卖完了！晕！为什么不多进点货，于是上京东挑选书。好了，废话不说。好了，我现在来说说这本书的观感吧，一个人重要的是找到自己的腔调，不论说话还是写字。腔调一旦确立，就好比打架有了块趁手的板砖，怎么使怎么顺手，怎么拍怎么有劲，顺带着身体姿态也挥洒自如，打架简直成了舞蹈，兼有了美感和韵味。要论到写字，腔调甚至先于主题，它是一个人特有的形式，或者工具不这么说，不这么写，就会别扭工欲善其事，必先利其器，腔调有时候就是器，有时候又是事，对一篇文章或者一本书来说，器就是事，事就是器。这本书，的确是用他特有的腔调表达了对腔调本身的赞美。|发货真是出乎意料的快，昨天下午订的货，第二天一早就收到了，赞一个，书质量很好，正版。独立包装，每一本有购物清单，让人放心。帮人家买的书，周五买的书，周天就收到了，快递很好也很快，包装很完整，跟同学一起买的两本，我们都很喜欢，谢谢！了解京东2013年3月30日晚间，京东商城正式将原域名360更换为，并同步推出名为的吉祥物形象，其首页也进行了一定程度改版。此外，用户在输入域名后，网页也自动跳转至。对于更换域名，京东方面表示，相对于原域名360，新切换的域名更符合中国用户语言习惯，简洁明了，使全球消费者都可以方便快捷地访问京东。同时，作为京东二字的拼音首字母拼写，也更易于和京东品牌产生联想，有利于京东品牌形象的传播和提升。京东在进步，京东越做越大。||||好了，现在给大家介绍两本本好书谢谢你离开我是张小娴在想念后时隔两年推出的新散文集。从拿到文稿到把它送到读者面前，几个月的时间，欣喜与不舍交杂。这是张小娴最美的散文。美在每个充满灵性的文字，美在细细道来的倾诉话语。美在作者书写时真实饱满的情绪，更美在打动人心的厚重情感。从装帧到设计前所未有的突破，每个精致跳动的文字，

不再只是黑白配，而是有了鲜艳的色彩，首次全彩印刷，法国著名唯美派插画大师，亲绘插图。[两年的等待加最美的文字，就是你面前这本最值得期待的新作。洗脑术怎样有逻辑地说服他人全球最高端隐秘的心理学课程，彻底改变你思维逻辑的头脑风暴。白宫智囊团、美国、全球十大上市公司总裁都在秘密学习！当今世界最高明的思想控制与精神绑架，政治、宗教、信仰给我们的终极启示。全球最高端隐

上网订购书籍很方便，给单位买的杂志闻名于全国文化界、文学界、教育界，无数读者说，我们是看着《名作欣赏》长大的，许多业已功成名就的学者更是说，我的第一篇文章就是在《名作欣赏》上发表的。这些文章如一泓泓清泉沁入我们的心田，成为广大读者的良师益友，也为许多作者的成长、成才提供了广阔的平台。

创刊三十余年来，《名作欣赏》获得过无数荣誉，是全国唯一以鉴赏古今中外文学名著为内容的大型期刊，曾蝉联首届、第二届、第三届政府最高奖——国家期刊奖，连续两届被评为全国百种重点社科期刊。

丛书荟萃《名作欣赏》杂志三十余年精选篇章，将四百余篇名家所写的赏析中外文学名著的经典文章，以古今中外为经，以文学体裁为纬，分门别类编辑成书，共十二分册。所辑篇目，从两万余篇文章中精选而出，名家行文，观点鲜明，功底深厚，语言生动，不拘一格，有很强的阅读性和欣赏性，值得珍藏。

《名作欣赏》杂志——名家名作，滋养海内外无数读者，影响几代青少年

《精华读本》——浓缩《名作欣赏》杂志三十余年精华，推陈出新

《精华读本》——中国第一套名家赏析名作丛书

作者阵容大师云集，群星璀璨，以别样视角引领读者进入古今中外文学殿堂

《精华读本：明清文学名作欣赏》以鉴赏中外优秀文学作品、培养文学和艺术欣赏趣味、提升人文素养为宗旨，以发表名家赏析名著的经典之作为特色。

从诗人忧愤的深广说，这首诗的意境是沉郁的。从诗人的指斥多方说，这首诗的视角是旷邈的。从诗人对名流们的共同症结一击即中说，这首诗的心灵感应是敏锐的。

艺术风格的郁勃，对《咏史》说来，不是微云出岫、清风远引，而是饱和着浓挚悱恻的哀国忧民的感情，是“天风浪浪”（司空图：《诗品·豪放》），是刘勰所说的“蔚彼风力”（《文心雕龙·风骨》），也大体近似西方的“崇高”之美，即康德所说的“无限”广大和无限的“威力”。

浪浪天风，一般说来是阳刚之美，从境界说来是纵横姿放，从笔力说来是雄健劲拔，从感情波澜说来是变化从心、无所不有，但落实到具体作家、作品的风格之中，毕竟各有不同。就说同是龚自珍的诗歌吧，他的构思随着大千世界所引起的神明变化而表现为奇奇幻幻的天风浪浪之声，也是各有吹万不同的音籁的。他的《行路难》的情调，光怪陆离，有顿有挫，既像对知友玄谈，又像对苍天倾诉。《西郊落花歌》的“风”，却又吹得很猛，理想的翅膀飞得很高，浮想很痛快，东飘西荡，矫若游龙。如果说前一首诗是寓愤懑于滑稽突梯，以错落之笔取胜，那么，后一首诗却是用一种渲染着理想色彩的绝妙图景，传写出宇宙和历史一切庄严美丽的事物的结晶体。诚然，它们都反映了诗人的狂放不羁和嵌奇磊落的性格，然而毕竟各有所侧重：前诗主要是多角度的自我解剖，后者蕴含着社会美的一种自然美的意境的正面抒写，所以在笔力的道健和凝练上，都不同于《咏史》这一首七律。也由于体制不同，《咏史》诗不像《行路难》那样鱼龙曼衍、无法有法，它的法度谨严，恰恰是艺术境界中“兀傲”（黎庶昌评龚文语）性格中有端严的反映。在批判士气的同时，人们俨然看到这一位不同于流俗的诗人岿然屹立。也无愧于“金粉东南十五州”，无愧于田横义士。

正因为他有铮铮骨力的文辞足供驱遣，所以他的旷邈风情才有可能获得相应的载体，如雷如霆，如长风出谷，汪洋恣肆中看到刚劲道炼之气。

经常读书的人会思考，知道怎么才能想出办法。他们智商比较高，能够把无序而纷乱的世界理出头绪，抓住根本和要害，从而提出解决问题的方法。经常读书的人不会乱说话

，言必有据，每一个结论会通过合理的推导得出，而不会人云亦云、信口雌黄。

\\N\\N\\N读书的最终目的当然是为了提高对人性的认识，锻炼心胸，逐步训练感受幸福的能力，培养自信心，形成实践能力。有道是“腹有诗书气自华”，因此，养成阅读习惯将受用终生。阅读习惯是在心灵深处装了一部发动机，一个人养成了读书的习惯，一辈子不寂寞。养不成读书的习惯，一辈子不知所措爱是恒久忍耐，又有恩慈；爱是不嫉妒，爱是不自夸，不张狂，不做害羞的事，不求自己的益处，不轻易发怒，不计算人的恶，不喜欢不义，只喜欢真理；凡事包容，凡事相信，凡事盼望，凡事忍耐；爱是永不止息，读书笔记，是指人们在阅读书籍或文章时，遇到值得记录的东西和自己的心得、体会，随时随地把它写下来的一种文体。读书笔记不仅能提高阅读书、文的效率，而且能提高科学研究和写作能力。通过学习和实践使学生充分认识到图书馆的作用，不但学到了知识，锻炼了能力，更激发了学生的探索欲。古人有条著名的读书治学经验，叫做读书要做到：眼到、口到、心到、手到。这“手到”就是读书笔记。读完一篇文章或一本书后，应根据不同情况，写好读书笔记。常用的形式有：1、摘要式读书笔记摘要式读书笔记，是在读书时把与自己学习、工作、研究的问题有关的语句、段落等按原文准确无误地抄录下来。摘录原文后要注明出处，包括题目、作者、出版单位、出版日期，页码等，便于引用和核实。摘录要有选择，以是否有用作为摘录的标准。摘录式笔记可分为：（1）索引读书笔记索引读书笔记是只记录文章的题目、出处的笔记。如书刊篇目名、编著者、出版年月日、藏书处。如果是书，要记册、章、节，如果是期刊，要记期号，报纸要记年月日和版面，以备日后查找方便。（2）抄录原文读书笔记抄录原文读书笔记就是照抄书刊文献中与自己学习、研究有关的精彩语句、段落等作为日后应用的原始材料。摘抄原文要写上分类题目，在引文后面注明出处。2、评注式读书笔记评注式读书笔记不单是摘录，而且要把自己对读物内容的主要观点、材料的看法写出来，其中自然也包括表达出笔记作者的感情。评注式笔记有时对摘录的要点做概括的说明。评注式笔记有下列几种：（1）书头批注书头批注，是一种最简易的读书笔记作法。就是在读书的时候，把书中重要的地方和自己体会最深的地方，用笔在字句旁边的空白处打上个符号，或者在空白处加批注，或者是折页、夹纸条作记号等等。这种笔记方法不但对书中的内容可以加深理解，也为日后查找提供了方便。（2）提纲和提要提纲是用纲要的形式把一本书或一篇文章的论点、论据提纲挚领地叙述出来。提纲可按原文的章节、段落层次，把主要的内容扼要地写出来。提纲读书笔记可以采用原文的语句和自己的语言相结合的方式来写。提要和提纲不同。提纲是逐段写出来的要点，提要是综合全文写出要点。提要可以完全用自己的语言扼要地写出读物的内容。提要除客观叙述读物内容外，带有一些评述的性质。（4）评注读书笔记评注读书笔记，是读完读物后对它的得失加以评论，或对疑难之点加以注释，这样的读书笔记叫作评注笔记。3、心得式读书笔记心得式读书笔记，是在读书之后写出自己的认识、感想、体会和得到的启发与收获的一种笔记。它有如下几种：（1）札记札记也叫札记，是读书时把摘记的要点和心得结合起来写成的。这种札记的形式是灵活多样的。可长可短。（2）心得心得笔记也叫读后感。读书后把自己的体会、感想、收获写出来。这些读书笔记，可以写读书时的心得体会，也可以写对原文的某些论点的发挥或提出批评、商榷的意见。写这种笔记，一般是以自己的语言为主，也可适当地引用原文。 %D%A %D%A%D%A%D%A

《烹调工艺基础》具有以下几个特点：第一，与企业生产实际相结合，由企业一线管理人员和行业大师参与课程内容的筛选、确定和编写，更具有实用价值；第二，&LDQUO;理实并举，一方面注重运用相关理论解释烹饪现象，另一方面注重实践对理论的检验，强调实践生产的重要性；第三，根据企业生产实际将课程分为若干项目，实现项目化教学，突出学生学习的主体作用和教师的主导作用，激发学生学习主动性；第四，从细节入手，注重烹饪操作全过程，深入浅出，实用性、针对性、科学性并重，对烹饪过程中每个细节都进行深入研究

书评

[烹调工艺基础_下载链接1](#)