

西餐烹调工艺与实训 第2版



作者：鲁焯，朱照华，谭顺捷

出版社：成都：西南交通大学出版社

出版日期：2021.04

总页数：232

介绍：本教材通过西餐基础知识、西餐厨房认知两个模块让学习者较为全面地掌握西餐厨房岗位工作需要用到的知识，通过基本功实训、配菜制作实训、基础汤制作实训、冷热少司制作实训、冷菜热菜制作实训、早餐制作实训、快餐制作实训等模块的训练，能基本胜任西餐厨房各岗位工作。教材典型任务来源企业的生产实际，结合高素质技能型烹饪人才的成长规律和学生认知特点，对接进职业教育先进理念，突出理论和实践相统一，吸收较为成熟的新技术、新工艺、新规范等，突出培养学生扎实的基本功和创新意识和创新能力，遴选典型工作任务作为教学单元。教材编排体例上以“模块化”“项目化”进行编排，在内容形式上以行业通用的表格化进行呈现，让教师、学生一目了然地清楚每一个教学环节的“动线”，有利于增强教师教学的规范性和效率性，提升学生的“获得感”。同时，为提升教材的交互性，在教材中插入了大量的二维码，通扫描即可实现“图、文、声、像”等多媒体元素呈现在移动端上，既能助教又能助学的立体化教学资源。

说明：登录教客网 (<https://www.jiaokey.com/book/detail/96293037.html>) 查找全本阅读方式

西餐烹调工艺与实训 第2版 评论地址：<https://www.jiaokey.com/book/detail/96293037.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/96293037.html>

书名：西餐烹调工艺与实训 第2版