

2023年中国节日和西方节日对比总结 中级会计职称考试大纲内容变动对比总结(优质5篇)

总结是对某一特定时间段内的学习和工作生活等表现情况加以回顾和分析的一种书面材料，它能够使头脑更加清醒，目标更加明确，让我们一起来学习写总结吧。写总结的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？以下是小编精心整理的总结范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

中国节日和西方节日对比总结篇一

各单位于10月16日、17日到青岛市人事局考试中心（香港中路18号，福泰广场1103房间）领取本单位报考人员成绩单（在理工大学、华夏职教中心报考的人员不领成绩单，凭个人准考证办理资格证书）。

证书办理：

（一）报名条件复核

根据山东省人事厅《关于人事考试资格证书发放管理有关问题的通知》（鲁人发[2003]23号）要求，在办理资格证书前，须对考试成绩合格人员的报名条件进行复核。

1、复核范围

2、复核办法

由单位统一报名的人员，初级资格由各区、市人事局和市直及驻青单位进行复核，中级资格由市人事局考试中心进行复核。

2006年在青岛理工大学、青岛华夏职教中心的两个报名点个人报名考试的中级、初级考试合格人员由青岛市人事局考试中心复核。

3、复核时间及地点

(1) 由单位统一报名的人员，初级资格符合时间、地点由各主管单位确定，各单位将初级资格复核结果报送市人事局考试中心。

中级资格复核时间：

市直单位：2006年10月24日

驻青单位：2006年10月25日

各区、市人事局复核时间另行通知。

(2) 个人报名合格人员中、初级资格复核时间：

青岛理工大学报名人员复核时间：2006年10月9日至10日

青岛华夏职教中心报名人员复核时间：2006年10月11日至13日

(3) 地点：青岛市人事局考试中心（香港中路18号，福泰广场1101房间）

4、复核材料

(1) 《会计专业技术资格考试登记表》

(2) 与准考证同底版（或相近）正面免冠一寸、两寸照片各一张（一寸照片贴在登记表贴照片处，两寸照片贴在登记表左上角，以备办理证书用）

(3) 准考证（无准考证者须提供本人身份证）、学历证书、会计从业资格证、专业技术人员计算机考试合格证书（均为原件）

(4) 《会计资格考试合格人员复核汇总表》（各主管单位填写，个人报考人员不填）

（二）证书办理

考试合格并经复核通过的人员即可交纳资格证书工本费，办理资格证书。

（三）证书工本费收费标准

根据山东省物价局、山东省财政局《转发国家发展改革委、财政部〈关于重新核定人事部人事考试中心考试收费标准及有关问题的通知〉的通知》（鲁价费发[2004]196号），资格证书工本费每本7元。

四、获得资格时间

文档为doc格式

中国节日和西方节日对比总结篇二

- 1、栗子洗净后，用刀从中间稍切个口子。
- 2、放在盐水中，在炉子上煮5分钟。
- 3、趁热去掉板栗的壳和皮。
- 4、全部剥好的样子，还算完整。

第二种方法：电饭锅法

- 1、板栗清洗后，切个口子。
- 2、放在电饭锅中，不用放水。
- 3、按下煮饭键，取出来剥壳和皮。
- 4、因为这个煮好后，就是熟的了。所以很容易剥碎。颜色也不太好看。

第三种方法：高压锅法

- 1、板栗清洗后，用刀切个口子。
- 2、放在高压锅中，不用放水。
- 3、上气后，三分钟关火。取出剥壳和皮。
- 4、比较难剥，而且什么时候关火，不太容易。

第四种方法：太阳晒法(不切口)

- 1、直接放在太阳下。
- 2、晒了一天，不太容易剥落。
- 3、又晒了一天，还是不太好剥。

第五种方法：太阳晒切口法

- 1、栗子用刀切个口子，放太阳下晒。
- 2、一天后。
- 3、可以剥一个。

4、两天后，可以剥，但不太容易。

第六种方法：微波炉法

1、板栗用刀切个小口子。

2、放在碗中，盖盖。

3、趁热剥好。

4、剥好的样子。微波炉做的颜色相当漂亮。

第七种方法：切口浸泡法

1、板栗对半切开。

2、去掉外壳。

3、用开水盖盖泡5分钟。

4、很容易去皮。

第八种方法：盐水浸泡法

1、板栗直接倒入盐开水中5分钟。

2、然后用刀切个口子。

3、趁热去壳和皮。

4、相当完整。

第九种方法：冰箱冷冻法

1、栗子煮熟后，将其冷却。

- 2、放入冰箱内冷冻两小时，可使壳肉分离。
- 3、这样栗衣剥起来既快，栗子肉又完整。

第十种方法：热胀冷缩法

- 1、用刀把栗子的外壳剥除。
- 2、放入沸水中煮3-5分钟。
- 3、捞出后立即放入冷水中浸泡3-5分钟。

第十一种方法：热水浸泡法

- 1、生栗子洗净后放入器皿中，加精盐少许。
- 2、用滚沸的开水浸没，盖锅盖。
- 3、5分钟后，取出栗子切开，栗皮即随栗子壳一起脱落。
- 4、此法去除栗子皮省时、省力。

中国节日和西方节日对比总结篇三

日常生活中板栗怎么去皮方法还是很多的，喜欢吃板栗的朋友不妨在家试试下面几种方式，肯定有一种是最快最轻松的，下面就随小编来学一学吧。

1、用热水浸泡

生板栗用清水洗净，放入耐热的器皿中，用滚烫的开水浸没，盖上盖子。5分钟后取出板栗，用刀子切开，板栗皮即可脱落，里面那层衣也会一并脱落，省时省力。

2、筷子搅拌

板栗切成两半，把壳去掉，然后放入盆中，用热开水浸泡一会儿，并用筷子搅拌，板栗皮就会和板栗肉分离。注意浸泡时间不宜过长，否则会损失板栗的营养成分。

3、冰箱冷冻

板栗先加水煮熟，待其冷却后，放入冰箱内冷冻2小时，这样剥起来壳肉轻松分离。

4、微波炉加热

先用剪刀将板栗的外壳剪开，再放入微波炉中用高火加热30秒，里面那层衣就会自动和肉脱离。注意一定要先将板栗的外壳剪开，否则会引起微波炉故障。

中国节日和西方节日对比总结篇四

先用小刀把板栗的外壳去掉，然后放入沸水中煮3-5分钟，捞出来后立刻放入冷水中浸泡3-5分钟，板栗衣很容易就剥下来了，而且板栗的味道不变。

6、日光曝晒

将生板栗放在阳光下曝晒一天，板栗壳会自动裂开。

7、自然风干

生板栗放在通风、干燥的地方晾几天，板栗皮就很容易剥了。

8、用盐水煮

在煮板栗的时候加点盐，这样煮熟后很容易剥皮。

与“板栗去皮”相关更多食材去皮小妙招

土豆怎么去皮？土豆去皮方法，怎样给土豆去皮妙招

猕猴桃怎么去皮？猕猴桃去皮方法，怎样给猕猴桃去皮妙招

西红柿怎么去皮？西红柿去皮方法，怎样给西红柿去皮妙招

芒果怎么去皮？芒果去皮方法，怎样给芒果去皮妙招

对虾怎么去皮？大虾去皮方法，怎样给虾去皮妙招

鸡蛋皮怎么去？巧剥鸡蛋皮方法，怎样给鸡蛋去皮妙招

生栗子怎么去皮？生栗子去皮方法，怎样给生栗子去皮妙招

橙子怎么剥皮？橙子剥皮方法，怎样给橙子去皮妙招

核桃怎么去皮？巧剥核桃仁方法，怎样给核桃去皮妙招

大蒜怎么去皮？大蒜去皮方法，怎样给大蒜去皮妙招

中国节日和西方节日对比总结篇五

第一种方法：盐水煮

- 1， 栗子洗净后，用刀从中间稍切个口子
- 2， 放在盐水中，在炉子上煮5分钟
- 3， 趁热去掉板栗的壳和皮
- 4， 全部剥好的样子，还算完整，

第二种方法：电饭锅法

- 1、板栗清洗后，切个口子

2, 放在电饭锅中, 不用放水

3, 按下煮饭键, 取出来剥壳和皮

4, 因为这个煮好后, 就是熟的了。所以很容易剥碎。颜色也不太好看。

第三种方法: 高压锅法

1、板栗清洗后, 用刀切个口子

2, 放在高压锅中, 不用放水

3, 上气后, 三分钟关火。取出剥壳和皮。

4, 比较难剥, 而且什么时候关火, 不太容易。

第四种方法: 太阳晒法 (不切口)

1, 直接放在太阳下

2, 晒了一天, 不太容易剥落

3, 又晒了一天, 还是不太好剥

第五种方法: 太阳晒切口法

1, 栗子用刀切个口子, 放太阳下晒

2, 一天后

3, 可以剥一个

4, 两天后, 可以剥, 但不太容易,

资料

以下板栗的'方法颜色好看。最推荐是盐水浸泡法。

第六种方法：微波炉法

- 1，板栗用刀切个小口子
- 2，放在碗中，盖盖
- 3，趁热剥好
- 4，剥好的样子。微波炉做的颜色相当漂亮。

第七种方法：切口浸泡法

- 1，板栗对半切开
- 2，去掉外壳
- 3，用开水盖盖泡5分钟
- 4，很容易去皮

第八种方法（强烈推荐）盐水浸泡法

- 1，板栗直接倒入盐开水中5分钟
- 2，然后用刀切个口子
- 3，趁热去壳和皮
- 4，相当完整