

<<中式面点师>>

图书基本信息

书名：<<中式面点师>>

13位ISBN编号：9787111345077

10位ISBN编号：711134507X

出版时间：2011-7

出版时间：机械工业

作者：祁可斌 编

页数：116

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<中式面点师>>

内容概要

本书是依据国家职业标准，紧密结合中式面点师（初级）技能的要求编写的，主要内容包括：操作前的准备、制馅、调制面团、成形、熟制、装饰等内容，精选了综合训练项目，并配备了国家题库模拟试题的技能操作部分。

本书可供有关职业学校技能训练使用，是中式面点师（初级）技能操作和技能鉴定考试的必备用书，也可作为广大面点从业人员的学习参考书。

<<中式面点师>>

书籍目录

前言

模块一 操作前的准备

项目一 操作间的整理

项目二 个人的仪容仪表

项目三 工具、设备的准备及维护

项目四 原料准备

模块二 制馅

项目一 准备制馅原料

项目二 调制馅心

模块三 调制面团

项目一 调制水调面团

项目二 调制化学膨松面团

项目三 调制杂粮面团

模块四 成形

项目一 搓

项目二 切

项目三 卷

项目四 包

项目五 擀

项目六 模具成形

模块五 熟制

项目一 烤

项目二 煮

项目三 烙

模块六 装饰

模块七 综合 训练

训练一 手工捞面

训练二 三鲜烧卖

训练三 四喜饺

训练四 冠顶饺

训练五 豆沙炸饼

训练六 菜角

训练七 杏仁酥

训练八 荷叶夹

训练九 羊肉烤包

训练十 什锦素包子

训练十一 家常包子

训练十二 三杖饼

训练十三 李连贵大饼

附录 职业技能鉴定国家题库统一试卷

参考文献

章节摘录

版权页：插图：二、正确养护常用设备1.操作前准备设备、养护工具。

2.相关知识(1)熟悉设备的性能“工欲善其事，必先利其器”，使用设备时，要熟悉各种设备的性能，才能达到正确使用，发挥其最大的效率，提高工作效率的目的。

所以，面点制作人员在上岗前必须进行有关设备的结构、性能、操作、维护以及技术安全方面的教育与学习，在未学会操作前，切勿盲目操作，以免发生事故或损坏设备。

(2)编号登记、专人保管在设备使用过程中，应当对其适当分类、编号并登记，必要时设专人负责保管。

对于常用的炊事设备应根据制作面点的不同工艺流程，合理设计其安装位置。

(3)保持设备的清洁卫生设备的清洁卫生会直接影响面点制品的卫生，因此，保持设备的清洁卫生有着十分重要的意义。

设备必须保持清洁，并定时进行严格消毒。

蒸笼、烤盘等用后必须清洁，放于通风干燥处；铁器、铜器等金属必须擦拭干净，以免生锈。

所有的设备（与食料接触的盛器或部件）每隔一定时期都要采用合适的消毒方法进行严格消毒。

(4)注意对设备的维护和保养对于设备的传动部件，如轴承、辊轴等处，要按时添加润滑油；严禁电动机超负荷运行；设备在非工作状态下，应盖上防护罩。

使用前必须检查设备，确认设备完好、清洁、无故障，处于良好的工作状态，然后才能正常使用。

另外，设备还要定期维修，及时更换损坏的机件。

(5)加强安全操作安全操作必须做到以下3点：第一，操作时思想必须集中，严禁谈笑，操作过程中不得任意离岗，离岗时必须停机切断电源。

停电或动力供应中断时应切断各类开关和阀门，使工作机构返回起始位置，操作手柄返回非工作位置；第二，必须重视设备安全，设备上不得堆放工具等杂物，周围场地应整洁。

设备危险部位应加盖保护罩、保护网等装置，不得随意拆除；第三，严格制定安全责任制度，并认真遵守执行。

<<中式面点师>>

编辑推荐

《中式面点师(初级)》为职业技能训练用书之一。

<<中式面点师>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>