

<<烘焙工>>

图书基本信息

书名：<<烘焙工>>

13位ISBN编号：9787501945696

10位ISBN编号：7501945691

出版时间：2005-1

出版时间：中国轻工业

作者：张守文 编

页数：171

字数：259000

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>

<<烘焙工>>

内容概要

为推动烘焙工职业培训和职业技能鉴定工作的开展，在烘焙工从业人员中推行国家职业资格证书制度，劳动和社会保障部中国就业培训技术指导中心在完成《烘焙工国家职业标准》制定工作的基础上，委托中国焙烤食品糖制品工业协会组织有关专家编写了《国家职业资格培训教程——烘焙工》（以下简称《教程》）。

本《教程》以国家职业标准为依据，内容上力求浓缩精华，突出针对性、典型性、实用性；结构上，《教程》分为初级、中级、高级、技师和高级技师五个等级进行编写。针对《标准》中的基本要求，专门编写了这五个等级共用的《基础知识》。

<<烘焙工>>

书籍目录

第一篇 面包技师的技能要求 第一章 面团调制与发酵 第一节 搅拌 第二节 面团发酵与控制 第二章 整形与醒发 第一节 面团侵害称重 第二节 整形 第三节 醒发 第三章 烘烤 第四章 冷却与包装 第一节 冷却 第二节 包装第二篇 中式糕点技师的技能要求 第一章 面团、面糊调制与发酵 第一节 搅拌 第二节 转化糖浆的制备 第三节 广式月饼面团搅拌 第二章 烘烤 第一节 海绵蛋糕的烘烤条件设定 第二节 广式月饼的烘烤技术 第三章 产品质量鉴定第三篇 西式糕点技师的技能要求 第一章 面团、面糊的调制与发酵 第一节 搅拌 第二节 面团、面糊的控制 第二章 烘烤 第三章 装饰 第一节 包装材料的准备 第二节 装饰材料的使用第四篇 技师的通用技能要求 第一章 产品质量鉴定 第二章 成本核算 第三章 产品开发与技术创新 第四章 培训与技术交流 第一节 技术培训与指导 第二节 技术交流 第五章 组织与管理 第一节 生产管理 第二节 质量管理 第三节 技术管理 第四节 卫生管理思考题附录1 烘焙工国家职业标准附录2 中英文专业术语对照表参考文献

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>