

<<西式面点师（中级）>>

图书基本信息

书名：<<西式面点师（中级）>>

13位ISBN编号：9787504553379

10位ISBN编号：7504553379

出版时间：2006-1

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：边兴华

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>

<<西式面点师（中级）>>

前言

职业资格证书制度的推行，对广大劳动者系统地学习相关职业的知识和技能，提高就业能力、工作能力和职业转换能力有着重要的作用和意义，也为企业合理用工以及劳动者自主择业提供了依据。随着我国科技进步、产业结构调整以及市场经济的不断发展，特别是加入世界贸易组织以后，各种新兴职业不断涌现，传统职业的知识和技术也愈来愈多地融进当代新知识、新技术、新工艺的内容。为适应新形势的发展，优化劳动力素质，上海市劳动和社会保障局在提升职业标准、完善技能鉴定方面做了积极的探索和尝试，推出了1+X的鉴定考核细目和题库。

1+X中的1代表国家职业标准和鉴定题库，X是为适应上海市经济发展的需要，对职业标准和题库进行的提升，包括增加了职业标准未覆盖的职业，也包括对传统职业的知识技能要求的提高。

上海市职业标准的提升和1+X的鉴定模式，得到了国家劳动和社会保障部领导的肯定。

为配合上海市开展的1+X鉴定考核与培训的需要，劳动和社会保障部教材办公室、上海市职业培训指导中心联合组织有关方面的专家、技术人员共同编写了职业技术·职业资格培训系列教材。

职业技术·职业资格培训教材严格按照1+X鉴定考核细目进行编写，教材内容充分反映了当前从事职业活动所需要的最新核心知识与技能，较好地体现了科学性、先进性与超前性。

聘请编写1+X鉴定考核细目的专家，以及相关行业的专家参与教材的编审工作，保证了教材与鉴定考核细目和题库的紧密衔接。

<<西式面点师（中级）>>

内容概要

??本教材由劳动和社会保障部教材办公室、上海市职业培训指导中心依据上海1+X职业技能鉴定考核考核细目——西式面点师（四级）组织编写。

本教材从强化培养操作技能，掌握一门实用技术的角度出发，较好地体现了本职业当前最新的实用知识与操作技术，对于提高从业人员基本素质，掌握中级西式面点师的核心知识与技能有很好的帮助和指导作用。

??本教材在编写中根据本职业的工作特点，从掌握实用操作技能的角度，以能力培养为根本出发点，采用模块化的编写方式。

全书内容分为八个单元，主要内容包括：准备工作、蛋糕类、清酥面团、哈斗、冷餐会点心、成本核算、常用英文词汇和制作技能。

??为方便读者掌握所学知识技能，教材在部分单元后附有单元测试题及答案，全书最后附有知识考核模拟试卷和技能考核模拟试卷，供巩固、检验学习效果时参考使用。

??本教材可作为西式面点师（四级）职业技能培训与鉴定考核教材，也可供中等职业技术学校相关专业师生，以及相关从业人员参加中级西式面点师职业培训、岗位培训、就业培训使用。

<<西式面点师（中级）>>

书籍目录

第一单元?准备工作 第一节?清洁卫生 第二节?备料 单元测试题 单元测试题答案第二单元?蛋糕类
第一节?清蛋糕的制作 第二节?油蛋糕的制作 第三节?裱花蛋糕 第四节?操作实例 单元测试题
单元测试题答案第三单元?清酥面团 第一节?清酥面团的制作 第二节?注意事项 第三节?操作实例
单元测试题 单元测试题答案第四单元?哈斗 第一节?哈斗的制作 第二节?注意事项 第三节?操作实
例 单元测试题 单元测试题答案第五单元?冷餐会点心 第一节?冷餐会餐台的布置 第二节?合理安
排菜单 第三节?操作实例 单元测试题 单元测试题答案第六单元?成本核算 第一节?点心的成本
第二节?点心的价格制定 单元测试题 单元测试题答案第七单元?常用英文词汇 第一节?原料、辅料
第二节?常用产品 单元测试题 单元测试题答案第八单元?制作技能 第一节?清酥类 第二节?蛋糕
类 第三节?哈斗类 第四节?冷餐会点心知识考核模拟试卷（一）知识考核模拟试卷（一）答案知识
考核模拟试卷（二）知识考核模拟试卷（二）答案技能考核模拟试卷（一）技能考核模拟试卷（二）

<<西式面点师（中级）>>

章节摘录

第二节 注意事项一、调制1.可选用低筋粉或中筋粉，面粉要过筛，避免出现黏结物。

2.固态油脂要切成薄片放入水中。

这样可以避免水沸而油脂还未熔化，等油熔化则水过沸而导致水量的减少。

3.面团要烫熟、烫透，但不要出现糊底的现象。

4.每次加入鸡蛋前，面糊必须搅拌均匀后再加入。

避免出现面糊凝散的现象，影响制品的起发度。

二、成形1.正确掌握面糊的稠度。

面糊太稀，容易导致成品塌陷、底部内凹、外形差等质量问题。

面糊太厚，导致成品体积小、底部外凸、放置不稳等质量问题。

在调制面糊添加蛋液时，要逐次加入，最后加入时更要酌情添加，以免面糊过稀而导致成品塌陷。

2.烤盘上刷油过多，烤盘过滑，会造成成形困难；刷油过少，制品成熟后与烤盘粘连，导致成品脱底，影响制品的完整。

可以在刷过油的烤盘上撒一把粉，防止这些现象的发生。

3.烤盘内制品之间要留有一定距离，以防烘烤后制品膨胀，粘连在一起。

4.成形的制品须及时烘烤，否则会表面结皮，影响哈斗的膨胀度。

如果确实不能及时进炉，则可在制品表面喷水或者刷蛋液，保护表面的滋润度。

刷蛋液时动作要轻，以免损坏制品的外观。

三、成熟1.烘烤过程中不要中途打开烤箱或过早出炉，以免蒸汽外溢或膨胀不足，影响哈斗的膨胀，造成制品塌陷、回缩。

2.掌握烤箱的温度和烘烤时间。

一般用高温烘烤，但是炉温过高，制品容易表面色深而内部不熟、有许多絮状物；温度过低，制品不易上色而且起发度差，并且外壳较厚。

高温烘烤后须将炉温降低15 左右，继续烘烤约15~20 min。

<<西式面点师（中级）>>

编辑推荐

《西式面点师(中级)》可作为西式面点师（四级）职业技能培训与鉴定考核教材，也可供中等、高等职业技术学校相关专业师生，以及相关从业人员参加中级西式面点师职业培训、岗位培训、就业培训使用。

<<西式面点师（中级）>>

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>