

## <<家政服务员（中级）>>

### 图书基本信息

书名：<<家政服务员（中级）>>

13位ISBN编号：9787504560551

10位ISBN编号：7504560553

出版时间：2007-7

出版时间：中国劳动

作者：中国就业培训技术指导中心 编

页数：254

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>

## <<家政服务员（中级）>>

### 内容概要

本书根据《国家职业标准——家政服务员（2006年版）》的要求，由中国就业培训技术指导中心按照标准、教材、题库相衔接的原则组织编写，是职业技能鉴定的推荐辅导用书。

本书介绍了中级家政服务员应掌握的工作技能及相关知识，涉及制作家庭餐、洗熨及保管衣物、照料孕产妇与新生儿、照料婴幼儿、照料老年人、护理病人等内容。

## <<家政服务员（中级）>>

### 书籍目录

第一章 制作家庭餐 第一节 制作主食 第二节 制作菜肴第二章 洗熨及保管衣物 第一节 洗熨衣物  
第二节 保管衣物第三章 照料孕、产妇与新生儿 第一节 照料孕妇 第二节 照料产妇 第三节 护  
理新生儿第四章 照料婴幼儿 第一节 饮食料理 第二节 生活护理 第三节 启蒙教育第五章 照料  
老年人 第一节 饮食料理 第二节 生活护理第六章 护理病人 第一节 饮食护理 第二节 医疗护理

## <<家政服务员（中级）>>

### 章节摘录

第一章 制作家庭餐 第一节 制作主食 一、学习目标 1. 掌握蒸、煮、烤、烙等制作主食的技术方法。

2. 能够分别运用蒸、煮、烤、烙技法制作4种主食。

二、相关知识 1. 烤制主食的基本方法 烤就是把生的食品原料置于烤箱中，利用烤箱的高温把食品烘烤成熟的方法。

一般多用于制作面类制品。

（1）操作程序 1）和面团（发酵面团、油酥面团、水油面团），准备好馅料（甜馅或咸馅），备好烤盘、面板、面杖、模具。

2）根据制作的品种（面包、桃酥、蛋糕、油酥烧饼）下剂、包馅、成型，准备烤制（面包面团要饧发片刻）。

3）烤箱通电或点火升温，面坯码入烤盘，放进烤箱进行定时烘烤。到时立即出炉。

（2）操作要点 .....

<<家政服务员（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>