

<<面点技术>>

图书基本信息

书名：<<面点技术>>

13位ISBN编号：9787504561008

10位ISBN编号：7504561002

出版时间：2007-5

出版时间：中国劳动

作者：本社

页数：129

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>

<<面点技术>>

前言

为了更好地适应全国中等职业技术学校烹饪专业的教学要求，劳动和社会保障部教材办公室组织全国有关学校的职业教育研究人员、一线教师和行业专家，对中等职业技术学校烹饪专业教材进行了修订。

这次教材修订工作的重点主要在以下几个方面。

第一，坚持以能力为本位，重视实践能力的培养，突出职业技术教育特色。

根据烹饪专业毕业生所从事职业的实际需要，合理确定学生应具备的能力结构与知识结构，对教材内容的深度、难度作了较大程度的调整，同时，进一步加强实践性教学内容，以满足企业对技能型人才的需求。

第二，根据餐饮行业发展，合理更新教材内容，尽可能多地在教材中充实新知识、新方法、新设备和新工艺等方面的内容，力求使教材具有鲜明的时代特征。

同时，在教材编写过程中，严格贯彻国家有关技术标准的要求。

第三，努力贯彻国家关于职业资格证书与学历证书并重、职业资格证书制度与国家就业制度相衔接的政策精神，力求使教材内容涵盖有关国家职业标准（中级）的知识和技能要求。

第四，在教材编写模式方面，尽可能使用图片、实物照片或表格形式将各个知识点生动地展示出来，力求给学生营造一个更加直观的认知环境。

同时，针对相关知识点，设计了很多贴近生活的导入和互动性训练等，意在拓展学生思维和知识面，引导学生自主学习。

本套教材可供中等职业技术学校烹饪专业使用，也可作为职工培训教材。

本次教材的修订工作得到了北京、河南、江苏、浙江、湖南、山东、四川、广东等省、直辖市劳动和社会保障厅（局）及有关学校的大力支持，在此我们表示诚挚的谢意。

《面点技术（第二版）》的主要内容有：面点制作基础知识，面团的成团原理、调制及运用，制馅技术，成形技术，成熟技术，面点的组合运用等。

本书由孙长杰、王珍、宋开炳、酒书田编写，孙长杰主编，梁志杨审稿。

<<面点技术>>

内容概要

本书的主要内容有：面点制作基础知识，面团的成团原理、调制及运用，制馅技术，成形技术，成熟技术，面点的组合运用等。

本书可供中等职业技术学校烹饪专业使用，也可作为职工培训教材。

<<面点技术>>

书籍目录

第1章 面点制作基础知识 § 1-1 中式面点基础知识 § 1-2 面点制作基本技术动作及操作程序 复习思考题第2章 面团的成团原理、调制及运用 § 2-1 面团的分类 § 2-2 水调面团的成团原理、调制技术及运用 § 2-3 膨松面团的成团原理、调制技术及运用 § 2-4 油酥面团的成团原理、调制技术及运用 § 2-5 米粉面团的成团原理、调制技术及运用 § 2-6 其他面团调制技术及运用 复习思考题第3章 制馅技术 § 3-1 馅心的种类及制作要点 § 3-2 咸馅制作技术 § 3-3 甜馅制作技术 § 3-4 膏浆制作技术 § 3-5 包馅比例与要求 复习思考题第4章 成形技术 § 4-1 抻、切、削、拨 § 4-2 叠、摊、擀、按 § 4-3 揉、包、卷、捏 § 4-4 钳花、模具, 滚沾, 镶嵌 § 4-5 其他成形方法 复习思考题第5章 成熟技艺 § 5-1 成熟技艺的意义和作用 § 5-2 成熟原理与工艺技术及其运用 复习思考题第6章 面点的组合运用 § 6-1 面点组合的意义及运用 § 6-2 宴席面点配置要领 复习思考题

<<面点技术>>

章节摘录

插图：

<<面点技术>>

编辑推荐

《面点技术(第2版)》根据餐饮行业发展,合理更新教材内容,尽可能多地在教材中充实新知识、新方法、新设备和新工艺等方面的内容,力求使教材具有鲜明的时代特征。同时,在教材编写过程中,严格贯彻国家有关技术标准的要求。

<<面点技术>>

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>