第一图书网, tushu007.com

<<酱油.酱类制作工-(技师 高级>>

图书基本信息

书名：<<酱油.酱类制作工-(技师 高级技师)>>

13位ISBN编号：9787504561237

10位ISBN编号：7504561231

出版时间：2007-12

出版时间：中国劳动

作者：中国就业培训技术指导中心 编

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

前言

为推动酱油、酱类制作工职业培训和职业技能鉴定工作的开展，在酱油、酱类制作工从业人员中推行国家职业资格证书制度，中国就业培训技术指导中心在完成《国家职业标准——酱油、酱类制作工》（以下简称《标准》）制定工作的基础上，组织参加《标准》编写和审定的专家及其他有关专家，编写了《国家职业资格培训教程——酱油、酱类制作工》（以下简称《教程》）。
《教程》紧贴《标准》，内容上，力求体现“以职业活动为导向，以职业能力为核心”的指导思想，突出职业培训特色；结构上，针对酱油、酱类制作工职业活动的领域，按照模块化的方式，分初级、中级、高级、技师和高级技师等5个级别进行编写。
《教程》的基础知识部分内容涵盖《标准》的“基本要求”；技能部分的章对应于《标准》的“职业功能”，节对应于《标准》的“工作内容”，节中阐述的内容对应于《标准》的“技能要求”和“相关知识”。
《国家职业资格培训教程——酱油、酱类制作工（技师高级技师）》适用于对酱油、酱类制作工技师和高级技师的培训，是职业技能鉴定的推荐辅导用书。
本书在编写过程中得到了北京市调味品协会、北京王致和食品集团有限公司、北京王致和食品集团有限公司金狮酿造厂、北京客立多科技有限公司、北京虎王和田宽食品有限公司和北京大兴今日阳光职业技能培训学校等单位的大力支持与协助，在此一并表示衷心的感谢。
由于时间仓促，不足之处在所难免，欢迎读者提出宝贵意见和建议。

内容概要

本书根据《国家职业标准——酱油、酱类制作工》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。

书中包括技师和高级技师两个部分，分别介绍了酱油、酱类制作工技师和高级技师应掌握的工作技能和相关知识，涉及操作前准备、菌种培养、成品制作、半成品及成品的常规检验、生产管理、培训与指导等内容。

书籍目录

第一部分　酱油、酱类制作工技师　第一章　操作前准备　　第一节　消毒剂的选用　　第二节　原辅料的选择　第二章　菌种培养　第三章　成品制作　　第一节　酱油调配　　第二节　酱类调配　第四章　半成品及成品的常规检验　第五章　生产管理　　第一节　技术管理　　第二节　技术创新　第六章　培训与指导　　第一节　技术培训　　第二节　操作指导第二部分　酱油、酱类制作工高级技师 第七章　操作前准备 第八章　成品制作　第一节　酱油调配　第二节　酱类调配 第九章　生产管理　第一节　技术管理　第二节　技术创新 第十章　培训与指导　第一节　技术培训　第二节　操作指导附录一　产品标准样例附录二　论文样例参考文献

章节摘录

插图：①应用菌种的特点。
曾对应用菌种作了比较，认为选用3．324甘薯曲霉及沪酿3．040米曲霉（来源于温州）更为合适。
3．324甘薯曲霉所制得的麸曲（简称黑麸曲）的特点是：其糖化型淀粉酶比米曲霉的糖化型淀粉酶的耐热性强，在60°C糖化时效果较好，到65°C稍为减退，在30-58°C时则有较长的持久力，生产中主要就是利用这个特点。
其次，3．324甘薯曲霉能产生有机酸，可使面酱的风味调和而增进适口性。
3．324甘薯曲霉的缺点是在制曲时，如果曲料水分大，时间控制不当，则孢子容易老熟而产生黑色素。
如果用这样的麸曲萃取酶液，不但糖化型淀粉酶的活力低，而且影响面酱的色泽，降低了面酱的质量，这是必须引起注意的一个环节。
一3．040米曲霉的菌株是从温州得到的，它的糖化力相当强，而持续性则比较差，但是酱的色泽与风味都比较好，现在同时采用3．324与3．040两种菌种所生产的麸曲，则取长补短，发挥了各自的特点。

编辑推荐

《国家职业资格培训教程·酱油、酱类制作工(技师 高级技师)》由中国劳动社会保障出版社出版。

第一图书网, tushu007.com

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