

<<烘焙工>>

图书基本信息

书名：<<烘焙工>>

13位ISBN编号：9787504582997

10位ISBN编号：7504582999

出版时间：2010-4

出版时间：中国劳动

作者：人力资源和社会保障部教材办公室 编

页数：219

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

1994年以来,原劳动和社会保障部职业技能鉴定中心、教材办公室和中国劳动社会保障出版社组织有关方面专家,依据《中华人民共和国职业技能鉴定规范》,编写出版了职业技能鉴定教材及其配套的职业技能鉴定指导200余种,作为考前培训的权威性教材,受到全国各级培训、鉴定机构的欢迎,有力地推动了职业技能鉴定工作的开展。

原劳动保障部从2000年开始陆续制定并颁布了国家职业标准。

同时,社会经济、技术不断发展,企业对劳动力素质提出了更高的要求。

为了适应新形势,为各级培训、鉴定部门和广大受培训者提供优质服务,教材办公室组织有关专家、技术人员和职业培训教学管理人员、教师,依据国家职业标准和企业对各类技能人才的需求,研发了职业技能培训鉴定教材。

新编写的教材具有以下主要特点:在编写原则上,突出以职业能力为核心。

教材编写贯穿“以职业标准为依据,以企业需求为导向,以职业能力为核心”的理念,依据国家职业标准,结合企业实际,反映岗位需求,突出新知识、新技术、新工艺、新方法,注重职业能力培养。

凡是职业岗位工作中要求掌握的知识和技能,均作详细介绍。

## <<烘焙工>>

### 内容概要

本教材由人力资源和社会保障部教材办公室组织编写。

教材以《国家职业标准·烘焙工》为依据，紧紧围绕“以企业需求为导向，以职业能力为核心”的编写理念，力求突出职业技能培训特色，满足职业技能培训与鉴定考核的需要。

本教材详细介绍了初级、中级、高级烘焙工要求掌握的最新实用知识和技术。

全书分为初级、中级、高级三个部分，各部分内容都包括基础知识、工艺基础知识、制作工艺、操作实例4个模块。

本教材是初级、中级、高级烘焙工职业技能培训与鉴定考核用书，也可供相关人员参加就业培训、岗位培训使用。

## &lt;&lt;烘焙工&gt;&gt;

## 书籍目录

第一部分 初级烘焙工 第1单元 基础知识 第一节 职业道德基本知识 第二节 烘焙食品基本知识 第三节 食品污染与食物中毒基础知识 第四节 食品卫生要求 第五节 法律、法规基础知识 第2单元 工艺基础知识 第一节 常用原料基础知识 第二节 原料储存知识 第三节 常用工具与设备知识 第3单元 制作工艺 第一节 基本装饰原料调制 第二节 基础面坯工艺 第三节 基础工艺知识 第四节 松酥、混酥面坯 第五节 蛋糕类制作工艺 第六节 面包类制作工艺 第4单元 操作实例 实例1 水果塔 实例2 莲蓉甘露酥 实例3 海绵蛋糕 实例4 大理石花油脂蛋糕 实例5 软质面包 第二部分 中级烘焙工 第5单元 基础知识 第一节 食品卫生管理 第二节 食品卫生管理制度 第三节 成本计算 第6单元 工艺基础知识 第一节 常用辅助原料 第二节 食品冷却知识 第三节 产品包装知识 第四节 面包工艺基本知识 第7单元 制作工艺 第一节 常用装饰原料调制 第二节 层酥及其他点心类的制品工艺 第8单元 操作实例 实例1 巧克力澳洲坚果曲奇 实例2 吐司面包 实例3 农夫面包 实例4 圣诞面包 实例5 层酥糕点 第三部分 高级烘焙工 第9单元 基础知识 第一节 食品卫生管理 第二节 辅助原料 第三节 装饰基础知识 第四节 价格计算 第五节 相关法律、法规知识 第10单元 工艺基础知识 第一节 原料的理化特性 第二节 食品原料储存知识 第三节 烘焙点心制作的基本技术 第11单元 制作工艺 第一节 常见装饰料的调制工艺 第二节 点心类制品工艺 第三节 面包类制品工艺 第12单元 操作实例 实例1 拿破仑酥饼 ( Napoleon cake ) 实例2 泡芙制品 ( choux paste ) 实例3 牛角面包 ( danish pastry ) 实例4 法式棍面包 ( French bread )

## &lt;&lt;烘焙工&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：饼干是以面粉、糖、油等主要原料经机制烘焙而形成的食品，具有口感酥松，含水少，营养丰富，体积小，便于携带的特点。

它的历史十分悠久，实际上饼干是在糕点的基础上发展起来的，但真正用机械成批生产饼干的时间并不很久。

我国生产饼干的机械化水平较低。

20世纪70年代才开始采用先进设备生产。

饼干的生产工艺技术得到了进一步更新，从原料规格到机械化设备、包装技术都大大改善，饼干质量也在不断提高。

面包是以面粉、酵母、水、盐为基本原料，经过面团调制、发酵、成形、饧发、烘烤等工艺制成的膨胀、松软的烘烤食品。

面包的生产技术起源于古代埃及，在明代万历年间传入我国。

欧美考古学家曾探索人类从什么时候开始把小麦加工成为用以维生的食品，他们有计划地在中东最古老的国家开始寻找证据，结果在古埃及法老王的坟墓中，找到了利用酵母发酵的面包实体，由此推测人类早在一万年前，已经懂得利用野生小麦作为果腹的粮食。

而依考古学家的研究推论，人类在一万年以前即开始吃粗糙的面粉类制品，这类食物可能是很结实、黏湿，口味清淡或易碎的，甚至黏附着些许灰烬，或有粗糙的孔洞，可透过光线，且为芳香的质体，现代人将它称做“面包”或“面包的原料”。

然而，无论形状如何不同，古代人和现代人都下了一个共同的定义，“面包是面粉或麦粒经湿润后搅拌及烘焙成的食物”。

面包自古以来在世界各地都被作为人类餐桌上的主食，不管作为其主要原料的小麦种类有什么样的地域特性，也不管因文化及风土的影响而有多少不同的品种，制造面包时所需的基本原料却是一样的，即小麦粉（一般称为面粉）、水、酵母、盐，以及属于副材料的糖类、油脂、蛋与乳制品等。

这些原料品质的选择及配方内容，对于面包的影响相当大，因此，想要烘焙优质的面包或点心，首先就必须了解这些原料的性质。

仅是制面发酵技术在我国三国时期就已出现，民间也流传着诸葛亮发明馒头（蛮首）的故事。

我国生产面包的历史并不长，但随着近年社会的发展及人民生活的需要，其发展速度极其迅猛，现在正向工艺机械化、设备自动化方向迈进。

<<烘焙工>>

编辑推荐

《烘焙工(初级·中级·高级)》：职业技能培训鉴定教材

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>