

<<肉制品加工工>>

图书基本信息

书名：<<肉制品加工工>>

13位ISBN编号：9787504590039

10位ISBN编号：7504590037

出版时间：2011-5

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：中国就业培训技术指导中心 编

页数：293

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>

<<肉制品加工工>>

内容概要

《肉制品加工工(技师高级技师)》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，是国家职业技能鉴定推荐辅导用书。

书中内容根据《国家职业标准·肉制品加工工》要求编写，是肉制品加工工技师和高级技师职业技能鉴定国家题库命题的直接依据。

《肉制品加工工(技师高级技师)》介绍了肉制品加工工技师和高级技师应掌握的技能要求和相关知识，涉及操作前的准备、原料修整、原料腌制、肉制品加工、产品试制、技术创新、生产管理、培训指导等内容。

<<肉制品加工工>>

书籍目录

- 第一部分肉制品加工工技师
 - 第一章原料及辅料选择
 - 第一节原料选择
 - 第二节辅料选择
 - 第二章原料修整
 - 第三章原料腌制
 - 第四章肉制品加工
 - 第一节腌腊制品加工
 - 第二节干制品加工
 - 第三节酱卤制品及油炸制品加工
 - 第四节熏烧烤制品加工
 - 第五节灌制品加工
 - 第六节西式火腿制品加工
 - 第七节中式火腿制品加工
 - 第五章技术创新
 - 第一节我国肉制品加工的历史沿革
 - 第二节我国各民族的肉食习俗
 - 第三节外国肉食习俗及肉制品发展
 - 第六章生产管理
 - 第一节成本核算
 - 第二节技术管理
 - 第七章培训指导
 - 第一节技术总结的编写
 - 第二节技术培训
 - 第三节操作指导
- 第二部分肉制品加工工高级技师
 - 第八章肉制品加工机械设备的使用与配套选择
 - 第九章产品试制
 - 第十章技术创新
 - 第十一章生产管理
 - 第一节技术管理
 - 第二节厂址选择与布局
 - 第十二章培训指导
- 参考文献

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>