第一图书网, tushu007.com

<<中式面点师>>

图书基本信息

书名：<<中式面点师>>

13位ISBN编号：9787504594600

10位ISBN编号：7504594601

出版时间：2012-3

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：上海市职业培训研究发展中心组织　编写

页数：217

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

内容概要

《1+X职业技术·职业资格培训教材：中式面点师（高级）》由人力资源和社会保障部教材办公室、中国就业培训技术指导中心上海分中心、上海市职业培训研究发展中心依据上海1＋X中式面点师（三级）职业技能鉴定细目组织编写。
教材从强化培养操作技能，掌握实用技术的角度出发，较好地体现了当前最新的实用知识与操作技术，对于提高从业人员基本素质，掌握高级中式面点师的核心知识与技能有直接的帮助和指导作用。

本教材在编写中根据本职业的工作特点，以能力培养为根本出发点，采用模块化的编写方式。全书共分为12个单元，主要内容包括：中式面点的历史与现状、食品营养与烹饪卫生、原料的选择与合理使用、主坯工艺原理及运用、制馅工艺、面点成形工艺、面点成熟工艺、面点盘饰工艺与装饰工艺、面点制作、中式烹调知识、西式面点制作和管理知识。

为便于读者掌握重点内容，本教材每一单元后安排了思考题，全书后附有知识考核模拟试卷和技能考核模拟试卷及答案，用于检验和巩固所学知识与技能。

本教材可作为中式面点师（三级）职业技能培训与鉴定考核教材，也可供全国中、高等职业技术院校相关专业师生参考使用，以及本职业从业人员培训使用。

第一图书网, tushu007.com

<<中式面点师>>

书籍目录

第1单元　中式面点的历史与现状
1.1　中式面点制作的历史
1.2　中式面点制作的现状及发展趋势
思考题
第2单元　食品营养与烹卫生
2.1　常用食品营养价值
2.2　烹饪卫生
2.3　合理营养与平衡膳食
2.4　人体热能与消耗
思考题
第3单元　原料的选择与合理使用
3.1　面点原料
3.2　调味品
3.3　食品添加剂
3.4　膨松剂
思考题
第4单元　主坯工艺原理及运用
4.1　主坯形成原理
4.2　水原性主坯工艺
4.3　膨松性主坯工艺
4.4　层酥性主坯工艺
4.5　浆皮主坯工艺
4?6　米粉类主坯工艺
4?7　其他面坯工艺
思考题
第5单元　制馅工艺
5.1　馅心的质量鉴定
5.2　特色馅心品种
思考题
第6单元　面点成形工艺
6.1　抻、削、拨成形法
6.2　滚沾、钳花、夹、挤成形法
思考题
第7单元　面点成熟工艺
7.1　单一成熟方法
7.2　复合成熟方法
7.3　熟制的质量标准
思考题
第8单元　面点盘饰工艺与装饰工艺
8.1　盘饰工艺
8.2　装饰工艺
思考题
第9单元　面点制作
9.1　膨松面团类
9.2　油酥面团类

第一图书网, tushu007.com

9.3　澄粉、其他面团类
思考题
第10单元　中式烹调知识
10.1　主要地方菜系
10.2　主要原料
10.3　刀工与配菜技术
10.4　调味
10.5　烹调方法
思考题
第11单元　西式面点制作
11.1　西式面点概况
11.2　常用设备和工具的使用与保养
11.3　主要原料
11.4　成品成熟的基本原理
11.5　其他相关知识
思考题
第12单元　管理知识
12.1　中式面点成本核算
12.2　面点厨房管理
12.3　生产过程的组织与管理
12.4　面点技术管理的实施
12.5　市场调查与预测
思考题
知识考核模拟试卷
知识考核模拟试卷答案
技能考核模拟试卷

章节摘录

版权页:中式面点师（高级）2.1 常用食品营养价值世界卜没有任何一种食物能满足人体的全部需要，因为各种食物所含的营养素在质和量上都有着很大的差别。
对于从事面点制作的高级点心师来讲，认识食物的种类，对其营养素有一定的了解，是十分必要的。
2.1.1 植物性食物的营养价值1.谷类的营养价值我国常用的谷类主要是大米、小麦、玉米、小米和高粱。
谷类食物中所含的营养素主要有：（1）糖类。
谷类含糖约占70%～80%，主要存在于胚内。
谷类所含的糖类被机体利用率很高，如小麦有93%被利用，大米有95%被利用。
谷类是供给热能最经济的来源。
（2）脂肪。
谷类含脂肪很低，约为1.5%；玉米和小米的含量较高，约为4%。
（3）蛋白质。
谷类的蛋白质是人体蛋白质来源的重要部分，谷物所含的蛋白质中，必需氨基酸并不完全相同。
一般来说，赖氨酸、苯丙氨酸、蛋氨酸都比较低，玉米及面粉中赖氨酸含量最少。
玉米中缺色氨酸，小米中色氨酸则比较丰富。
各种粮食混合食用，可以进行氨基酸平衡，提高蛋白质的利用率。
（4）维生素。
谷类中B族维生素含量较少，有一小部分维生素A和E。
B族维生素多存在于胚和皮内，所以加工出的精米、精面里含B族维生素很少。
维生素A和E存在于胚内。
（5）矿物质。
米、麦、玉米中含有多种矿物质，其中以磷、钾、镁、钙含量较高。
全麦、全米含钙量高，加工后则减少，加工越精，含钙量越少。
（6）水分。
谷类中水分的含量通常是11~～14%。
2.豆类及其制品的营养价值（1）豆类。
人们日常食用的豆类有大豆、蚕豆、豌豆、绿豆和赤豆等。
豆类蛋白质含量很高，一般在20%～50%，而以大豆为最高。
脂肪和碳水化合物含量不等。
大豆含脂肪量18%左右，可作食用油脂原料，其他豆类仅含脂肪1%左右。
蚕豆、豌豆、绿豆、赤豆等含碳水化合物在50～60%，而大豆仅含25%。
豆类可与粮食混合作为主食，能提高食物中蛋白质的质量，能提高维生素B．、维生素B2和矿物质的供给量。

编辑推荐

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