

<<豆制品工艺师>>

图书基本信息

书名：<<豆制品工艺师>>

13位ISBN编号：9787504596123

10位ISBN编号：7504596124

出版时间：2012-4

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：224

字数：250000

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>

<<豆制品工艺师>>

内容概要

本书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·

豆制品工艺师》（试行）要求编写，是豆制品工艺师职业技能鉴定国家题库命题的直接依据。

《豆制品工艺师》介绍了三级豆制品工艺师应掌握的能力要求和相关知识，涉及生产工艺管理、豆制品品质控制、豆制品新产品开发等内容。

<<豆制品工艺师>>

书籍目录

第1章 生产工艺管理

第1节 生产工艺制定

学习单元1 豆制品专题实验

学习单元2 豆制品生产操作过程

学习单元3 生产操作规程编写

第2节 豆制品生产工艺控制

学习单元1 大豆预处理阶段工艺

学习单元2 大豆浸泡阶段工艺

学习单元3 制浆过程中的工艺

学习单元4 凝固过程中的工艺

学习单元5 压制成型过程中的工艺

学习单元6 油炸豆腐生产过程中的工艺

学习单元7 卤制豆制品生产过程中的工艺

学习单元8 腐竹生产过程中的工艺

学习单元9 腐乳发酵过程中的工艺

学习单元10 豆浆粉生产过程中的工艺

第2章 豆制品品质控制

第1节 品质控制基本概念

第2节 豆制品原辅材料品质检验

第3节 豆制品生产线上产品品质控制

学习单元1 豆制品生产线上产品品质控制概述

学习单元2 豆浆生产线上的产品品质控制

学习单元3 豆腐生产线上的产品品质控制

学习单元4 豆腐干生产线上的产品品质控制

学习单元5 豆腐片（干张）的生产线上产品品质控制

学习单元6 油炸豆腐泡的生产线上产品品质控制

学习单元7 腐竹、腐皮生产线上的产品品质控制

学习单元8 腐乳生产线上的品质控制

学习单元9 豆浆粉生产线上的品质控制

第4节 豆制品出厂产品品质控制

第3章 豆制品新产品开发

第1节 新产品开发的基本概念

第2节 市场调查

第3节 豆制品新产品开发

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>