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：9787516700730

10位ISBN编号：7516700738

出版时间：2012-11

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：上海市职业技能鉴定中心组织　编写

页数：124

字数：156000

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

张桂芳主编的这本《中式面点师(5级)(第2版)》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、上海市职业技能鉴
定中心依据上海1+X中式面点师(五级)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，掌握中式面点师的核心知
识与技能有直接的帮助和指导作用。
《中式面点师(5级)(第2版)》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9章，内容包括基 础知识、面点基础操作工艺、常用设备与工具的使用和保养、面点原料运用
、制馅工艺、主坯工艺、成形工艺、熟制工艺和成本核算。
《中式面点师(5级)(第2版)》可作为中式面点师(五级)职业技能培训与
鉴定考核教材，也可供全国中、高等职业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章 基础知识
第1节 中式面点概述
第2节 从业人员基本素养
第3节 食品营养和卫生常识
第4节 中国食俗基本知识
思考题
第2章 面点基础操作工艺
第1节 面点基础操作的意义和作用
第2节 面点基础操作的运用
思考题
第3章 常用设备与工具的使用和保养
第1节 常用设备的使用和保养
第2节 常用工具的使用和保养
第3节 常用加工机械、易燃易爆品的安全使用
思考题
第4章 面点坯原料运用
第1节 主坯原料
第2节 制馅原料
第3节 常用辅助原料
第4节 主坯原料运用
思考题
第5章 制馅工艺
第1节 馅心概述
第2节 馅心制作
思考题
第6章 主坯工艺
第1节 水原性主坯工艺
第2节 膨松性主坯工艺
第3节 油酥性主坯工艺
第4节 米粉面主坯工艺
思考题
第7章 成形工艺
第1节 成形方法分类
第2节 常用成形方法与要求
思考题
第8章 熟制工艺
第1节 熟制方法分类
第2节 常用熟制方法与要求
思考题
第9章 成本核算
第1节 基本知识
第2节 净料成本的核算
思考题

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