

<<中式面点师（中级）>>

图书基本信息

书名：<<中式面点师（中级）>>

13位ISBN编号：9787504568977

10位ISBN编号：750456897X

出版时间：2008-3

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：张桂芳 主编

页数：135

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>

<<中式面点师（中级）>>

前言

职业资格证书制度的推行，对广大劳动者系统地学习相关职业的知识和技能，提高就业能力、工作能力和职业转换能力有着重要的作用和意义，也为企业合理用工以及劳动者自主择业提供了依据。

随着我国科技进步、产业结构调整以及市场经济的不断发展，特别是加入世界贸易组织以后，各种新兴职业不断涌现，传统职业的知识和技术也愈来愈多地融进当代新知识、新技术、新工艺的内容。

为适应新形势的发展，优化劳动力素质，上海市劳动和社会保障局在提升职业标准、完善技能鉴定方面做了积极的探索和尝试，推出了1+X的鉴定考核细目和题库。

1+X中的1代表国家职业标准和鉴定题库，X是为适应上海市经济发展的需要，对职业标准和题库进行的提升，包括增加了职业标准未覆盖的职业，也包括对传统职业的知识 and 技能要求的提高。

上海市职业标准的提升和1+X的鉴定模式，得到了国家劳动和社会保障部领导的肯定。

为配合上海市开展的1+X鉴定考核与培训的需要，劳动和社会保障部教材办公室、上海市职业培训指导中心联合组织有关方面的专家、技术人员共同编写了职业技术·职业资格培训系列教材。

职业技术·职业资格培训教材严格按照1+X鉴定考核细目进行编写，教材内容充分反映了当前从事职业活动所需要的最新核心知识与技能，较好地体现了科学性、先进性与超前性。

聘请编写1+X鉴定考核细目的专家，以及相关行业的专家参与教材的编审工作，保证了教材与鉴定考核细目和题库的紧密衔接。

职业技术·职业资格培训教材突出了适应职业技能培训的特色，按等级、分模块单元的编写模式，使学员通过学习与培训，不仅能够有助于通过鉴定考核，而且能够有针对性地系统学习，真正掌握本职业的实用技术与操作技能，从而实现我会做什么，而不只是我懂什么。

每个模块单元所附思考题用于检验学习效果，教材后附本级别的知识考核模拟试卷和技能考核模拟试卷，使受培训者巩固提高所学知识 with 技能。

本教材结合上海市对职业标准的提升而开发，适用于上海市职业培训和职业资格鉴定考核，同时，也可为全国其他省市开展新职业、新技术职业培训和鉴定考核提供借鉴或参考。

新教材的编写是一项探索性工作，由于时间紧迫，不足之处在所难免，欢迎各使用单位及个人对教材提出宝贵意见和建议，以便教材修订时补充更正。

<<中式面点师（中级）>>

内容概要

??本套教材由劳动和社会保障部教材办公室、上海市职业培训指导中心依据上海1+X职业技能鉴定考核细目——中式面点师（国家职业资格四级）组织编写。

初、中、高级各编写一本教材，满足不同级别使用的需要。

??本教材采用模块化编写，从强化培养操作技能的角度出发，着重体现了本职业当前最新的实用知识与操作技术。

对读者掌握中级中式面点师的核心知识与技能，进而取得相应职业资格有直接的帮助和指导作用。

??教材分为7个单元，主要内容包括：面点原料及其运用，介绍了中式面点主坯、制馅、辅助和调味原料的基本情况及其作用；面点原料的保管，介绍了面点原料保管的具体方法；制馅工艺，介绍了制馅的重要性、要点及各种馅心的制作方法；主坯工艺，介绍了水原性、膨松性、层酥性、米及米粉面主坯的制作工艺。

此外，教材还介绍了成形、成熟工艺，食品营养与卫生，成本核算，厨房管理，茶点服务与宴会服务，烹饪美术等内容。

??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及技能。

??本教材可作为中式面点师（国家职业资格四级）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，以及本职业从业人员参加中级中式面点师岗位培训使用。

<<中式面点师（中级）>>

书籍目录

第1单元?面点原料及其运用 1.1?主坯原料 1.2?制馅原料 1.3?辅助原料 1.4?调味原料 思考题第2单元?面点原料的保管 2.1?面点原料保管概述 2.2?面点原料的保管方法 思考题第3单元?制馅工艺 3.1?制馅概述 3.2?馅心的制作方法 思考题第4单元?主坯工艺 4.1?水原性主坯工艺 4.2?膨松性主坯工艺 4.3?层酥性主坯工艺 4.4?米及米粉面主坯工艺 4.5?其他面主坯工艺 思考题第5单元?成形、成熟工艺 5.1?成形工艺 5.2?成熟工艺 思考题第6单元?食品营养与卫生 6.1?食品营养 6.2?食品卫生 思考题第7单元?综合知识 7.1?成本核算 7.2?厨房管理知识 7.3?茶点服务与宴会服务知识 7.4?烹饪美术常识 思考题知识考核模拟试卷（一）知识考核模拟试卷（二）知识考核模拟试卷（一）答案知识考核模拟试卷（二）答案技能考核模拟试卷（一）技能考核模拟试卷（二）

章节摘录

插图：4. 物理膨松法的基本原理物理膨松法是选用鸡蛋作为介质，利用高速调搅的物理运动使主坯膨松的一种方法。

（1）蛋白质的起泡性。

鸡蛋液是黏稠性的胶体，其中含有大量蛋白质。

蛋白质本身具有起泡性，在打蛋机（或手打）高速旋转作用下，大量空气均匀地混入蛋液中，随着空气量增多，蛋液中气压增大，使蛋白膜逐渐膨胀扩展，空气被包在里面，最后形成许多气泡。

气泡越多，混入的空气也越多，主坯结构也越疏松柔软。

当主坯加热时，气泡内的空气及水分蒸发产生的水蒸气受热膨胀，气体向上运动，使蛋白膜继续膨胀扩展。

待温度达到蛋白质的变性温度时，蛋白质凝固，淀粉糊化，成品也就定型了。

（2）蛋白泡沫的稳定性。

气泡是否稳定，与充入空气的多少及最终产品的疏松度关系十分密切。

蛋白具有一定的黏度，这对于稳定气泡具有重要作用。

但仅仅依靠蛋白黏度来稳定气泡是不够的，因此在打蛋过程中要同时加入大量蔗糖。

糖有黏性，它不但可以提高蛋白气泡的稳定性，还可提高其稠度。

5膨松性主坯成品的特点膨松性主坯由于膨松方法、主坯原料、成熟方法上的差异，其成品各有不同的特点。

（1）酵母膨松性主坯成品的特点。

体积疏松膨大，结构细密暄软，呈海绵状，味道香醇适口。

（2）化学膨松性主坯成品的特点。

体积疏松多孔，呈蜂窝状组织结构的，口感酥脆浓香；呈海绵状组织结构的，口感暄软清香。

（3）物理膨松性主坯成品的特点。

体积疏松膨大，结构细密暄软，呈多孔海绵状，有浓郁的蛋香味。

<<中式面点师（中级）>>

编辑推荐

《中式面点师(中级)》在编写中根据本职业的工作特点，从掌握实用操作技能，以能力培养为根本出发点，采用模块化的编写方式。

全书分为九个单元，主要包括：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、熟制工艺以及成本核算等。

<<中式面点师（中级）>>

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>