

<<面点师基本技能>>

图书基本信息

书名：<<面点师基本技能>>

13位ISBN编号：9787504575708

10位ISBN编号：7504575704

出版时间：2009-3

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：黎月友 编

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>

## <<面点师基本技能>>

### 前言

职业技能培训是提高劳动者知识与技能水平、增强劳动者就业能力的有效措施。

职业技能短期培训，能够在短期内使受培训者掌握一门技能，达到上岗要求，顺利实现就业。

为贯彻落实精神，做好广东省农村劳动力转移就业培训工作，提高培训质量，满足广东产业结构调整升级和经济发展对劳动力的需求，促进农村劳动力稳定转移就业，人力资源和社会保障部教材办公室和广东省劳动和社会保障厅共同组织编写了广东省农村劳动力转移就业培训教材，涉及二产和三产职业（工种）。

在组织编写教材的过程中，以相应职业（工种）的国家职业标准和岗位要求为依据，并力求使教材具有以下特点：短。

教材适合15~45天的短期培训，在较短的时间内，让受培训者掌握一种技能，从而实现就业。

实。

教材中只讲述必要的知识和技能，不详细介绍有关的理论，避免多而全，强调有用和实用，从而将最有效的技能传授给受培训者。

易。

内容通俗，图文并茂，容易学习和掌握。

教材以技能操作和技能培养为主线，用图文相结合的方式，通过实例，一步步地介绍各项操作技能，便于学习、理解和对照操作。

这套教材适合于各级各类职业学校、职业培训机构在开展职业技能短期培训时使用。

欢迎职业学校、培训机构和读者对教材中存在的不足之处提出宝贵意见和建议。

## <<面点师基本技能>>

### 内容概要

本书主要介绍中式面点的初级工基本技能。系统地阐述了面点的原材料、刀工与刀法、面点的操作和成型工艺、面点的面坯调制工艺，还简要地介绍了比较有名的糕点、地方名小食、节日点心，西式面点知识，面点的综合知识。通过本书的学习，培训学员能够从事面点制作岗位的工作。

本书力求集知识性、实用性于一体，在编写过程中，考虑到培训对象的实际情况，使用很多实例讲解知识点，并配以大量图片，使教材更加直观，读者更容易理解。全书以实物实例技能操作训练为主，理论知识为辅，进行教学培训。全书实用性强，形象直观，通俗易懂。

## <<面点师基本技能>>

### 书籍目录

第一单元 面点基础知识 模块一 面点的概述 模块二 面点的原料知识 模块三 面点的常用设备与工具 第二单元 刀工工艺和制馅工艺 模块一 刀工 模块二 刀法 模块三 制馅工艺 第三单元 面点基础操作和成型工艺 模块一 面点基础操作工艺 模块二 成型工艺 第四单元 点心面坯调制工艺 模块一 加温工艺 模块二 膨松面坯工艺 模块三 层酥面坯工艺 模块四 米类、米粉面坯工艺 模块五 水调面坯工艺 第五单元 糕点、地方名小食、节日点心 模块一 各类糕点 模块二 地方名小食 模块三 节日点心 第六单元 西式面点知识 模块一 西式面点的概述 模块二 西式面点的原料及其分类 模块三 常见西式面点调制运用实例 第七单元 面点综合知识 模块一 成本核算 模块二 食品卫生法知识 模块三 合理烹调、降低营养素的损失

## &lt;&lt;面点师基本技能&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：第一单元面点基础知识中国烹饪被誉为我国四大国宝之一，是一份珍贵的文化遗产，而面点制作技术是中国烹饪的组成部分，以其历史悠久、技术精湛、富有传统文化特色而闻名于世，是我国饮食文化中一枝鲜艳的花朵。

面点制作技术涉及很多自然科学知识，如生物学、物理学、化学、食品卫生学、营养学及美学等。它们对面点的膳食结构、品种的性质、特点、营养成分和造型艺术等都有相关的影响。

模块一 面点的概述 一、面点的概念 面点是指以面粉、米粉和杂粮粉为主料，以油、糖、乳、蛋等为辅料，配以丰富的馅料，如蔬菜、肉品、水产品、果品等（有的无馅），经过调制面团、成型、熟制而成的色、香、味、形俱佳的食物。

饮食业中的“面点”，具有广泛的内容。

我国面点制作技术，有着悠久的历史。

俗语说南方人爱吃米，北方人爱吃面，即南米北面。

这决定了南方人习惯用“点心”，而北方人习惯用“面食”。

为了兼顾南方和北方的习惯称呼，采用了合成词“面点”，是“面食”和“点心”的总称。

二、面点在生活中的地位和作用 在我们的日常生活中，面点有作为正餐的米面主食，有作为早餐的早点、茶点，有作为筵席配置的席点，有作为旅游和调剂饮食的糕点、小吃，以及作为喜庆或节日礼物的礼品点心等。

人们的饮食需求，随着社会经济的发展变化而变化，方便点心食品在饮食中已具有一定的地位。

清晨的早点，午后的茶点，晚间的夜点，又是人们调剂口味的补充食品（如糕、团、饼、包、饺、面、粉、粥等），已成为人们日常生活中重要的饮食内容。

新中国成立后，中式面点以及饮食均得到了空前的发展，面点制作由手工生产方式逐步转化为机械化、半自动化生产方式。

各地面点工艺和风味特色得到了广泛的交流，南北东西风味特色实现了大融合，这推动了我国面点工艺的发展，出现了大量南北风味结合、中西风味结合、古今风味结合的精细面点新品种。

在面点供应的规模和层次上，也由低档次的零售小吃，发展到中、高档次的专门点心宴会和点心筵席，适应人们不断增长的新的饮食需求。

不可否认，面点与人们的生活息息相关，它对饮食业有重要的促进作用。

## <<面点师基本技能>>

### 编辑推荐

《面点师基本技能》为中国劳动社会保障出版社出版。

<<面点师基本技能>>

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>