

<<中式面点师>>

图书基本信息

书名：<<中式面点师>>

13位ISBN编号：9787504597373

10位ISBN编号：7504597376

出版时间：2012-5

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：中国变业培训技术指导中心组织 编写

页数：146

字数：164000

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>>

内容概要

《中式面点师(第2版基础知识用于国家职业技能鉴定国家职业资格培训教程)》编著者中国就业培训技术指导中心。

《中式面点师(第2版基础知识用于国家职业技能鉴定国家职业资格培训教程)》内容提要：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《国家职业技能标准·中式面点师》(2010年修订)要求编写，是各级别中式面点师职业技能鉴定国家题库命题的直接依据。

本书介绍了各级别中式面点师应掌握的基础知识，涉及职业道德、饮食营养知识、饮食安全知识，饮食成本核算知识、安全生产知识，相关法律法规知识等内容。

<<中式面点师>>

书籍目录

- 第1章 职业道德
 - 第1节 道德与职业道德概述
 - 第2节 餐饮业从业人员的职业道德与职业守则
- 第2章 饮食营养知识
 - 第1节 人体需要的热能与营养素
 - 第2节 各类烹饪原料的营养
 - 第3节 营养平衡和科学膳食
 - 第4节 中国居民膳食指南的应用
- 第3章 饮食安全知识
 - 第1节 食品污染
 - 第2节 食品腐败变质及其控制
 - 第3节 食物中毒及其预防
 - 第4节 烹饪原料的卫生与安全
 - 第5节 烹饪工艺的卫生与安全
 - 第6节 食品卫生要求
- 第4章 饮食成本核算知识
 - 第1节 饮食业的成本概念
 - 第2节 出材率的基本知识
 - 第3节 净料成本的计算
 - 第4节 成品成本计算
- 第5章 安全生产知识
 - 第1节 厨师生产安全习惯养成
 - 第2节 安全用电知识
 - 第3节 厨房防火与防爆安全知识
 - 第4节 厨房设备的安全使用知识
- 第6章 相关法律与法规知识
 - 第1节 《中华人民共和国劳动法》相关知识
 - 第2节 《中华人民共和国食品安全法》相关知识
- 参考文献

<<中式面点师>>

章节摘录

版权页：插图：（3）糖醇 糖醇是糖的衍生物，食品工业中常用其代替蔗糖甜味剂使用，在营养上也有独特的作用。

如山梨糖醇代谢时可转化为果糖，而不转变为葡萄糖，不受胰岛素控制，是适合糖尿病等患者食用的甜味剂。

如木糖醇的代谢利用不受胰岛素调节，是可被糖尿病人接受的甜味剂。

木糖醇不仅无促龋作用，而且可阻止新龋形成和原有龋齿的继续发展。

（4）多糖 多糖是由数百乃至数千个葡萄糖分子缩合而成的高分子物质，是一类复杂的糖类。

多糖无甜味，但经过消化酶作用可分解为葡萄糖，多糖类中的淀粉、糖原、膳食纤维在营养上有重要作用。

淀粉和糖原是能被人体消化吸收的多糖类，而膳食纤维是不能被人体消化吸收的多糖类。

膳食纤维虽然不能消化吸收，但在体内可以降低血清胆固醇水平，有吸水通便、降血糖、改善肠道菌群等作用。

2.碳水化合物的功能（1）供给能量 碳水化合物是供给机体能量的主要和最有效的形式。

我国人民从膳食中摄取总热量的50%~70%，都是由碳水化合物提供的。

糖原和葡萄糖是脑组织和心肌的主要能源，又是肌肉运动的有效能源物质。

血液中的葡萄糖是神经系统的唯一能量来源。

如大脑每日需要葡萄糖110~130g，所以当血糖降低时，往往会出现昏迷，严重时甚至休克、死亡。

（2）构成机体组织 碳水化合物是构成机体的一种重要物质，所有神经组织、细胞和体液中都含有碳水化合物。

核糖是构成遗传物质脱氧核糖核酸（DNA）的主要成分。

因此碳水化合物是构成机体不可缺少的物质。

（3）抗生酮作用和节约蛋白质作用 体内脂肪代谢需要有足够的碳水化合物来促进氧化，碳水化合物不足时，所需能量将大部分由脂肪提供，而脂肪氧化不完全时，则体内脂肪酸氧化过程中，不能完全氧化成二氧化碳和水而产生酮类物质，从而发生酮中毒，所以碳水化合物具有辅助脂肪氧化的抗生酮作用。

碳水化合物在体内代谢的重要性还表现在，膳食中碳水化合物充足，蛋白质在体内不以能量形式被消耗，使蛋白质能充分发挥其结构物质、调节物质的作用。

（4）保护肝脏和解毒作用 当肝糖原储备充足时，肝脏对四氯化碳、酒精、砷等化学毒物有较强的解毒能力，对各种致病微生物感染所引起的毒血症也有较强的解毒作用。

当肝糖原不足时，肝脏的解毒作用就明显下降。

（5）增强胃肠道功能，促进消化 多糖类的纤维素和果胶，人体虽然不能消化吸收，但其却能增进消化液的分泌和胃肠蠕动。

纤维素和果胶还能吸收肠腔中的水分，增大体积，使大便松软，利于正常排便，从而促进了消化功能及排便功能。

此外蔗糖在烹调中常用来调味、增色、提高食欲。

乳糖在促进婴儿生长发育中也起着重要作用。

<<中式面点师>>

编辑推荐

《国家职业技能鉴定国家职业资格培训教程:中式面点师(基础知识)(第2版)》适用于对各级别中式面点师的职业资格培训，是国家职业技能鉴定推荐辅导用书，也是各级别中式面点师职业技能鉴定国家题库命题的直接依据。

<<中式面点师>>

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>