

<<中式面点师(初.中级)国家职业资>>

图书基本信息

书名：<<中式面点师(初.中级)国家职业资格证书取证问答>>

13位ISBN编号：9787111209249

10位ISBN编号：7111209249

出版时间：2007-2

出版时间：机械工业出版社

作者：祁可斌

页数：434

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(初.中级)国家职业资>>

内容概要

本书参照国家职业标准,根据国家职业技能鉴定中式面点师试题库鉴定要素表,以问答的形式详细介绍了每个鉴定点的理论知识和操作技能,涵盖了饮食原料知识、饮食营养知识、饮食成本核算知识、安全生产知识、面点工艺等相关内容。

本书配有试题选解和数套模拟试卷,是参加中式面点师初中级国家职业资格鉴定的必备用书,也可供相关的饮食服务及面点制作人员参考,还可作为职业技能鉴定培训用书。

<<中式面点师(初.中级)国家职业资>>

书籍目录

前言
基础知识 鉴定范围1 职业道德 鉴定范围2 饮食卫生知识 鉴定范围3 饮食营养知识 鉴定范围4 饮食成本核算知识 鉴定范围5 安全生产知识初级 应知单元 鉴定范围1 操作间的整理 鉴定范围2 个人的仪表仪容 鉴定范围3 工具设备准备 鉴定范围4 原料准备 鉴定范围5 准备制馅原料 鉴定范围6 调制馅心 鉴定范围7 调制水调面坯 鉴定范围8 调制化学膨松面坯 鉴定范围9 调制杂粮面坯 鉴定范围10 搓 鉴定范围11 切 鉴定范围12 卷 鉴定范围13 包 鉴定范围14 擀 鉴定范围15 烤 鉴定范围16 煮 鉴定范围17 烙 鉴定范围18 码盘 应会单元 考核重点 模拟试卷 职业技能鉴定国家题库统一试卷中级 应知单元 鉴定范围1 面点原料知识 鉴定范围2 常用的辅料原料 鉴定范围3 面点原料的保管 鉴定范围4 甜馅原料 鉴定范围5 生甜馅品种 鉴定范围6 熟甜馅制作 鉴定范围7 生化膨松面坯 鉴定范围8 层酥面坯 鉴定范围9 物理膨松面坯 鉴定范围10 米及米粉面坯 鉴定范围11 其他面坯 鉴定范围12 成形 鉴定范围13 蒸制 鉴定范围14 烤制 鉴定范围15 烙制 鉴定范围16 构图 鉴定范围17 桂花糖年糕 鉴定范围18 百果松糕 鉴定范围19 麻蓉汤圆 鉴定范围20 绿豆糕 考核重点 模拟试卷 职业技能鉴定国家题库统一试卷参考文献

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>