

<<中式面点师>>

图书基本信息

书名：<<中式面点师>>

13位ISBN编号：9787111225508

10位ISBN编号：7111225503

出版时间：2008-1

出版时间：机械工业出版社

作者：祁可斌,于贵昌

页数：275

字数：446000

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

本书参照《国家职业标准 中式面点师(高级)》；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。

本书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，是参加高级中式面点师考核鉴定的必备用书，也可供相关的饮食服务及面点制作爱好者参考。

<<中式面点师>>

书籍目录

前言应知单元 鉴定范围1 饮食卫生知识 鉴定点1 微生物的污染 鉴定点2 寄生虫及虫的污染 鉴定点3 昆虫及有害动物的污染 鉴定点4 化学农药的污染 鉴定点5 包装材料的污染 鉴定点6 工业“三废”的污染 鉴定点7 放射性物质的污染 鉴定点8 食品污染的危害 鉴定点9 食品污染的防治 鉴定点10 食物中毒的概念 鉴定点11 食物中毒的特征 鉴定点12 细菌性食物中毒的种类 鉴定点13 细菌性食物中的特征 鉴定点14 有毒动物的食物中毒 鉴定点15 有毒植物的食物中毒 鉴定点16 亚硝酸盐的食物中毒 鉴定点17 其他食物中毒 鉴定点18 食物中毒的急救处理 鉴定点19 食物中毒的现场处理 鉴定点20 粮豆类的卫生 鉴定点21 蔬菜水果的卫生 鉴定点22 植物油的卫生 鉴定点23 调呷品的卫生 鉴定点24 畜肉的卫生 鉴定点25 禽肉的卫生 鉴定点26 蛋类的卫生 鉴定点27 乳类的卫生 鉴定点28 水产的卫生 鉴定点29 食品添加剂的概念 鉴定点30 食品添加剂的使用原则 鉴定点31 食品添加剂的种类 鉴定点32 食品添加剂的使用要求 鉴定范围2 饮食营养知识 鉴定范围3 饮食成本核算知识 鉴定范围4 安全生产知识 鉴定范围5 辅助原料的选用 鉴定范围6 面点的价格 鉴定范围7 馅心的质量鉴定 鉴定范围8 生化膨松面坯 鉴定范围9 层酥面坯 鉴定范围10 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 熟制 鉴定范围14 盘饰 鉴定范围15 膳食营养应会单元考核重点模拟试卷参考文献

<<中式面点师>>

编辑推荐

“ 国务院关于大力推进职业教育改革与发展的决定 ” 中明确指出：“ 要严格实施就业准入制度，加强职业教育与劳动就业的联系 ”。

职业资格证书已逐步成为就业的通行证，是通向就业之门的金钥匙。

国家职业资格证书的取证人员日益增多，为了更好地服务于就业，推动职业资格证书制度的实施和推广。

加快技能人才的培养，组织有关专家、学者和高级技师编写了这套国家职业技能鉴定最新指导丛书，为广大的取证人员提供了有价值的参考资料。

本册为《中式面点师国家职业资格证书取证问答》。

<<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>