

<<中式面点制作技能>>

图书基本信息

书名：<<中式面点制作技能>>

13位ISBN编号：9787111231424

10位ISBN编号：7111231422

出版时间：2008-2

出版时间：机械工业

作者：李永军

页数：179

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>

<<中式面点制作技能>>

内容概要

为了贯彻实施国家“农村劳动力技能就业计划”，我们根据农民工培训的职业特点开发了这套实用性、针对性强的“农村劳动力转移技能培训用书”。

本书共分为七个课题：课题一为中式面点的基础知识；课题二到课题七重点介绍了各种中式面点的制作技能，即发酵类产品、糕点及米粉类产品、澄面皮类产品、油酥类产品、植物皮类产品和节日点心的制作方法。

本书还提供了18个技能训练，其列举的实例均是目前酒店、茶楼较流行的产品，以保证学完本书后能尽快适应面点师工作岗位的需要。

本书可作为各类农村劳动力转移技能培训班的培训用书，同时也可作为军地两用人才，下岗、转岗、再就业人员上岗取证的短期培训用书，还可作为相关职业的读者的自学读物。

<<中式面点制作技能>>

书籍目录

编写说明前言课题一 中式面点入门常识 第一节 中式面点制作的基本常识 一、职业道德常识
二、中式面点的卫生常识 三、消防安全常识 四、安全用电常识 第二节 中式面点的基础知识
一、中式面点的原料知识 二、中式面点生产的设备与工具 三、主要机械设备的安全操作规程
四、中式面点主要设备的维护与保养 五、中式面点的熟制方法 六、中式面点的成本利润核算
第三节 中式面点制作的基本操作常识 一、基本手法 二、基本技法 三、刀工与刀法
技能训练1 中式面点的基本手法 技能训练2 刀工基本操作课题二 发酵类产品的制作 第一节
发酵类产品原料的选择 一、面粉 二、糖类 三、水 四、油脂 五、酵母 六、其他原料
第二节 发酵类产品的制作工艺 一、依仕皮制作工艺 二、面包皮制作工艺 三、发面皮制作工艺
第三节 发酵类产品制作的注意事项 一、依仕皮制作的注意事项 二、面包皮制作的注意事项
三、发面皮制作的注意事项 第四节 发酵类产品的工艺与配方举例 一、依仕皮的工艺与配方举例
二、面包皮的工艺与配方举例 三、发面皮的工艺与配方举例 技能训练3 蛋奶馒头
技能训练4 蚝油叉烧包 技能训练5 叉烧餐包课题三 糕点及米粉类产品的制作 第一节
糕点及米粉类产品原料的选用 一、米粉类 二、米浆类 三、其他原料 第二节 糕点及米粉类产品的工艺与配方举例
一、年糕 二、马蹄糕 三、粘米粉类产品 四、糯米粉类产品 技能训练6 鲜虾仁肠粉
技能训练7 双色马蹄盏 技能训练8 香麻炸软枣课题四 澄面皮类产品的制作课题五 油酥类产品的制作
课题六 植物皮类产品的制作课题七 节日点心的制作参考文献

<<中式面点制作技能>>

章节摘录

课题一 中式面点入门常识 第一节 中式面点制作的基本常识 一、职业道德常识 职业道德是指人们在职业生活中所应遵循的道德规范和行为准则，它包括道德观念、道德情操和道德品质。

面点师的职业道德是指面点师在从事面点制作工作时所要遵循的行为规范和必备的品质。

社会主义职业道德在饮食行业的具体体现也就是饮食行业道德。

作为一名面点制作人员，除了应该遵循社会主义的道德规范和行为准则外，还必须对饮食业职业道德进行了解并遵循其规范和准则。

饮食行业职业道德的基本要求如下： 1) 热爱社会主义祖国，热爱人民群众，树立全心全意为人民服务的思想，立志做好本职工作，甘当人民的勤务员。

2) 生产和制作符合质量标准和卫生标准的饮食。

坚持按规定标准和制作程序下料加工，不偷工减料、降低标准，不加工和出售腐烂变质和过期的食物。

一切要对人民群众的健康负责。

3) 对顾客热情和蔼，说话和气，服务周到，千方百计为顾客着想。

对顾客一视同仁，不以貌取人。

不分年龄大小，不论职位高低，都以同等态度热情接待和服务。

.....

<<中式面点制作技能>>

编辑推荐

《中式面点制作技能》由机械工业出版社出版。

<<中式面点制作技能>>

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>