

<<烘焙工>>

图书基本信息

书名：<<烘焙工>>

13位ISBN编号：9787501945313

10位ISBN编号：7501945314

出版时间：2005-1-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：劳动和社会保障部中国就业培训技术指导中心

页数：241

字数：363000

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>

<<烘焙工>>

内容概要

为推动烘焙工职业培训和职业技能鉴定工作的开展，在烘焙工从业人员中推行国家职业资格证书制度，劳动和社会保障部中国就业培训技术指导中心在完成《烘焙工国家职业标准》制订工作的基础上，委托中国焙烤食品糖制品工业协会组织有关专家编写了《国家职业资格培训教程——烘焙工》（以下简称《教程》）。

本《教程》以国家职业标准为依据，内容上力求浓缩精华，突出针对性、典型性、实用性；结构上，《教程》分为初级、中级、高级、技师和高级技师五个等级进行编写。针对《标准》中的基本要求，专门编写了这五个等级共用的《基础知识》。

<<烘焙工>>

书籍目录

第一章 焙烤食品常识 第一节 焙烤食品的起源与发展历史 第二节 焙烤食品的分类及特点 第三节 营养学基本知识 第四节 焙烤食品的营养价值和消化吸收率 第五节 焙烤食品行业的发展方向第二章 相关法律法规知识 第一节 食品卫生法 第二节 食品生产卫生规范 第三节 劳动法 第四节 环境保护法 第五节 消费者权益保护法 第六节 价格法 第七节 专利法 第八节 产品质量法 第九节 食品质量安全监督管理第三章 电器、设备常识 第一节 电动机 第二节 常用电器设备、用电常识 第三节 设备保养与安全使用第四章 初级烘焙工原辅料基本知识 第一节 小麦粉 第二节 油脂 第三节 糖与糖浆 第四节 蛋及蛋制品 第五节 乳及乳制品 第六节 水 第七节 酵母 第八节 膨松剂 第九节 食盐 第十节 食品香料 第十一节 食用色素 第十二节 果仁与蜜饯 第十三节 新型装饰料第五章 中级烘焙工原辅料基本知识 第一节 小麦专用粉、燕麦粉、黑麦粉 第二节 油脂 第三节 糖与糖浆 第四节 蛋及蛋制品 第五节 乳及乳制品 第六节 水 第七节 酵母 第八节 膨松剂 第九节 食用香料 第十节 着色剂 第十一节 调味料 第十二节 巧克力第六章 高级烘焙工原辅料基本知识 第一节 小麦粉 第二节 油脂 第三节 酵母 第四节 膨松剂 第五节 乳化剂 第六节 甜味剂 第七节 植脂奶油第七章 技师原辅料基本知识 第一节 小麦粉中的戊聚糖 第二节 面包生产中应用的新型酶制剂 第三节 面粉、面包添加剂 第四节 面包酵母第八章 高级技师原辅料基本知识 第一节 小麦粉 第二节 面包酵母思考题附录 烘焙工国家职业标准参考文献

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>