

<<三级糖果工艺师>>

图书基本信息

书名：<<三级糖果工艺师>>

13位ISBN编号：9787504569639

10位ISBN编号：7504569631

出版时间：2008-5

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：中国就业培训技术指导中心组织 编

页数：280

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>

## &lt;&lt;三级糖果工艺师&gt;&gt;

## 前言

为推动糖果工艺师职业培训和职业技能鉴定工作的开展，在糖果工艺师从业人员中推行国家职业资格证书制度，中国就业培训技术指导中心在完成《国家职业标准·糖果工艺师》（试行）（以下简称《标准》）制定工作的基础上，组织参加《标准》编写和审定的专家及其他有关专家，编写了糖果工艺师国家职业资格培训系列教程。

糖果工艺师国家职业资格培训系列教程紧贴《标准》要求，内容上体现“以职业活动为导向、以职业能力为核心”的指导思想，突出职业资格培训特色；结构上针对糖果工艺师职业活动领域，按照职业功能模块分级别编写。

糖果工艺师国家职业资格培训系列教程共包括《糖果工艺师（基础知识）》《糖果工艺师（国家职业资格三级）》《糖果工艺师（国家职业资格二级）》《糖果工艺师（国家职业资格一级）》4本。

《糖果工艺师（基础知识）》内容涵盖《标准》的“基本要求”，是各级别糖果工艺师均需掌握的基础知识；其他各级别教程的章对应于《标准》的“职业功能”，节对应于《标准》的“工作内容”，节中阐述的内容对应于《标准》的“能力要求”和“相关知识”。

本书是糖果工艺师国家职业资格培训系列教程中的一本，适用于对三级糖果工艺师的职业资格培训，是国家职业技能鉴定推荐辅导用书，也是三级糖果工艺师职业技能鉴定国家题库命题的直接依据。

本书在编写过程中得到了中国食品工业协会糖果专业委员会、上海应用技术学院、沈阳农业大学食品学院、上海冠生园食品有限公司、上海金丝猴集团有限公司、蜡笔小新食品工业有限公司、福建惠康食品工业有限公司、北京义利食品有限公司、上海喔喔集团有限公司、江苏如皋包装食品机械厂、苏州金鹰机械设备有限公司、博世包装技术（杭州）有限公司、丹尼斯克（中国）有限公司、罗赛洛明胶有限公司、浙江华康药业有限公司、上海三利制药装备有限公司、嘉里粮油（深圳）有限公司、深圳波顿香料有限公司等单位的大力支持与协助，在此一并表示衷心的感谢。

## <<三级糖果工艺师>>

### 内容概要

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《国家职业标准·糖果工艺师》（试行）要求编写，是三级糖果工艺师职业技能鉴定国家题库命题的直接依据。

本书介绍了三级糖果工艺师应掌握的能力要求和相关知识，设计市场调查、试制糖果样品、试制巧克力样品、生产工艺设计、包装方式选择、原辅材料鉴别、工艺过程监控、成品审核和培训与指导等内容。

## <<三级糖果工艺师>>

### 书籍目录

第1章 市场调查 第1节 市场调查及市场调查报告 第2节 信息收集第2章 试制糖果样品 第1节 试制硬质糖果样品 第2节 试制硬质夹心糖果样品 第3节 试制乳脂糖果样品 第4节 试制充气糖果样品 第5节 试制凝胶糖果样品 第6节 试制抛光糖果样品 第7节 试制压片糖果样品 第8节 试制胶基糖果样品第3章 试制巧克力样品 第1节 试制巧克力样品 第2节 试制代可可脂巧克力样品 第3节 试制巧克力、代可可脂巧克力制品样品第4章 生产工艺设计 第1节 糖果生产工艺设计总论 第2节 硬质糖果生产工艺设计 第3节 硬质夹心糖果生产工艺设计 第4节 乳脂糖果生产工艺设计 第5节 凝胶糖果生产工艺设计 第6节 抛光糖果生产工艺设计 第7节 胶基糖果生产工艺设计 第8节 充气糖果生产工艺设计 第9节 压片糖果生产工艺设计 第10节 巧克力及其制品生产工艺设计 第11节 代可可脂巧克力及其制品生产工艺设计第5章 包装方式选择 第1节 包装材料 第2节 糖果巧克力包装第6章 原、辅材料鉴别 第1节 质量问题识别、判定及处理 第2节 原、辅材料鉴别 第3节 常用包装材料质量问题识别第7章 工艺过程监控 第1节 工艺控制表格 第2节 生产线质量管理 第3节 生产卫生管理第8章 成品审核 第1节 质量问题分析 第2节 感观检验 第3节 质量问题识别第9章 培训与指导 第1节 培训技术工人 第2节 贯彻工艺规程 第3节 指导技术工人

## &lt;&lt;三级糖果工艺师&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：2. 蔗糖包衣 (1) 蔗糖包衣的基本原理蔗糖是糖衣型抛光糖果的主要材料，其原料易得，食用安全，并具有优良的水溶解性及较低的吸湿性。

1) 蔗糖的溶解性。

蔗糖在水中的溶解度随温度的升高而增加，其水溶液的粘性则随温度的升高而降低（表2-8）。

蔗糖的热饱和溶液冷却后析出结晶。

含糖量低于65%的糖浆在室温下稳定，一般不会析出结晶。

含糖量60%左右的令糖浆的黏度适宜于包衣。

蔗糖溶液一般用热溶法制得。

在沸水中加入蔗糖，搅拌并进一步加热，可制得澄清溶液。

因蒸发而损失的水量可预先估算，并在最后补足。

热的过饱和包衣溶液由初始质量分数70%的溶液加热煮沸，当沸点上升到一定值时，即达到所需的浓度（表2-9）。

2) 蔗糖溶液的结晶性。

在包糖衣过程中，糖浆在喷洒前不应有结晶析出，糖浆被置入心料，在片心表面均匀分布后，应该析出结晶。

但隔热不良的容器中的糖浆易于析出结晶，原因是局部冷却引起的局部过饱和。

在包衣过程中一般不希望形成大结晶，因此使用热饱和糖浆。

如不加入抑晶剂，极易产生大结晶，导致毛细管封闭，水分被包埋其中。

如果析晶被强烈抑制，则容易产生心料的黏连。

在撒粉较多的工艺中以及生产软质糖衣时，由于加入的糖浆中含有较多抑晶剂，不会形成均一的结晶结构，而且在结晶表面可以形成过饱和的非结晶薄膜。

这种薄膜是一层均一的骨架结构，其中有细小的糖结晶嵌入，这种微细的分散状态称为玻璃样状态或釉样状态。

## <<三级糖果工艺师>>

### 编辑推荐

《国家职业资格培训教程·三级糖果工艺师:国家职业资格三级》是糖果工艺师国家职业资格培训系列教程中的一本,适用于对三级糖果工艺师的职业资格培训,是国家职业技能鉴定推荐辅导用书,也是三级糖果工艺师职业技能鉴定国家题库命题的直接依据。

<<三级糖果工艺师>>

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>