

<<中式面点师>>

图书基本信息

书名：<<中式面点师>>

13位ISBN编号：9787504594600

10位ISBN编号：7504594601

出版时间：2012-3

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：上海市职业培训研究发展中心组织 编写

页数：217

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;中式面点师&gt;&gt;

## 内容概要

《1+X职业技术·职业资格培训教材：中式面点师（高级）》由人力资源和社会保障部教材办公室、中国就业培训技术指导中心上海分中心、上海市职业培训研究发展中心依据上海1+X中式面点师（三级）职业技能鉴定细目组织编写。

教材从强化培养操作技能，掌握实用技术的角度出发，较好地体现了当前最新的实用知识与操作技术，对于提高从业人员基本素质，掌握高级中式面点师的核心知识与技能有直接的帮助和指导作用。

本教材在编写中根据本职业的工作特点，以能力培养为根本出发点，采用模块化的编写方式。全书共分为12个单元，主要内容包括：中式面点的历史与现状、食品营养与烹饪卫生、原料的选择与合理使用、主坯工艺原理及运用、制馅工艺、面点成形工艺、面点成熟工艺、面点盘饰工艺与装饰工艺、面点制作、中式烹调知识、西式面点制作和管理知识。

为便于读者掌握重点内容，本教材每一单元后安排了思考题，全书后附有知识考核模拟试卷和技能考核模拟试卷及答案，用于检验和巩固所学知识与技能。

本教材可作为中式面点师（三级）职业技能培训与鉴定考核教材，也可供全国中、高等职业院校相关专业师生参考使用，以及本职业从业人员培训使用。

## &lt;&lt;中式面点师&gt;&gt;

## 书籍目录

## 第1单元 中式面点的历史与现状

- 1.1 中式面点制作的历史
- 1.2 中式面点制作的现状及发展趋势

## 思考题

## 第2单元 食品营养与烹卫生

- 2.1 常用食品营养价值
- 2.2 烹饪卫生
- 2.3 合理营养与平衡膳食
- 2.4 人体热能与消耗

## 思考题

## 第3单元 原料的选择与合理使用

- 3.1 面点原料
- 3.2 调味品
- 3.3 食品添加剂
- 3.4 膨松剂

## 思考题

## 第4单元 主坯工艺原理及运用

- 4.1 主坯形成原理
- 4.2 水原性主坯工艺
- 4.3 膨松性主坯工艺
- 4.4 层酥性主坯工艺
- 4.5 浆皮主坯工艺
- 4.6 米粉类主坯工艺
- 4.7 其他面坯工艺

## 思考题

## 第5单元 制馅工艺

- 5.1 馅心的质量鉴定
- 5.2 特色馅心品种

## 思考题

## 第6单元 面点成形工艺

- 6.1 抻、削、拨成形法
- 6.2 滚沾、钳花、夹、挤成形法

## 思考题

## 第7单元 面点成熟工艺

- 7.1 单一成熟方法
- 7.2 复合成熟方法
- 7.3 熟制的质量标准

## 思考题

## 第8单元 面点盘饰工艺与装饰工艺

- 8.1 盘饰工艺
- 8.2 装饰工艺

## 思考题

## 第9单元 面点制作

- 9.1 膨松面团类
- 9.2 油酥面团类

## <<中式面点师>>

### 9.3 澄粉、其他面团类

#### 思考题

### 第10单元 中式烹调知识

#### 10.1 主要地方菜系

#### 10.2 主要原料

#### 10.3 刀工与配菜技术

#### 10.4 调味

#### 10.5 烹调方法

#### 思考题

### 第11单元 西式面点制作

#### 11.1 西式面点概况

#### 11.2 常用设备和工具的使用与保养

#### 11.3 主要原料

#### 11.4 成品成熟的基本原理

#### 11.5 其他相关知识

#### 思考题

### 第12单元 管理知识

#### 12.1 中式面点成本核算

#### 12.2 面点厨房管理

#### 12.3 生产过程的组织与管理

#### 12.4 面点技术管理的实施

#### 12.5 市场调查与预测

#### 思考题

#### 知识考核模拟试卷

#### 知识考核模拟试卷答案

#### 技能考核模拟试卷

## &lt;&lt;中式面点师&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页:中式面点师(高级) 2.1 常用食品营养价值世界上没有任何一种食物能满足人体的全部需要,因为各种食物所含的营养素在质和量上都有着很大的差别。

对于从事面点制作的高级点心师来讲,认识食物的种类,对其营养素有一定的了解,是十分必要的。

### 2.1.1 植物性食物的营养价值

#### 1. 谷类的营养价值

我国常用的谷类主要是大米、小麦、玉米、小米和高粱。

谷类食物中所含的营养素主要有:(1)糖类。

谷类含糖约占70%~80%,主要存在于胚内。

谷类所含的糖类被机体利用率很高,如小麦有93%被利用,大米有95%被利用。

谷类是供给热能最经济的来源。

(2)脂肪。

谷类含脂肪很低,约为1.5%;玉米和小米的含量较高,约为4%。

(3)蛋白质。

谷类的蛋白质是人体蛋白质来源的重要部分,谷物所含的蛋白质中,必需氨基酸并不完全相同。

一般来说,赖氨酸、苯丙氨酸、蛋氨酸都较低,玉米及面粉中赖氨酸含量最少。

玉米中缺色氨酸,小米中色氨酸则比较丰富。

各种粮食混合食用,可以进行氨基酸平衡,提高蛋白质的利用率。

(4)维生素。

谷类中B族维生素含量较少,有一小部分维生素A和E。

B族维生素多存在于胚和皮内,所以加工出的精米、精面里含B族维生素很少。

维生素A和E存在于胚内。

(5)矿物质。

米、麦、玉米中含有多种矿物质,其中以磷、钾、镁、钙含量较高。

全麦、全米含钙量高,加工后则减少,加工越精,含钙量越少。

(6)水分。

谷类中水分的含量通常是11%~14%。

#### 2. 豆类及其制品的营养价值

##### (1) 豆类。

人们日常食用的豆类有大豆、蚕豆、豌豆、绿豆和赤豆等。

豆类蛋白质含量很高,一般在20%~50%,而以大豆为最高。

脂肪和碳水化合物含量不等。

大豆含脂肪量18%左右,可作食用油脂原料,其他豆类仅含脂肪1%左右。

蚕豆、豌豆、绿豆、赤豆等含碳水化合物在50%~60%,而大豆仅含25%。

豆类可与粮食混合作为主食,能提高食物中蛋白质的质量,能提高维生素B<sub>1</sub>、维生素B<sub>2</sub>和矿物质的供给量。

<<中式面点师>>

编辑推荐

<<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>