

<<面点制作工艺>>

图书基本信息

书名：<<面点制作工艺>>

13位ISBN编号：9787564137502

10位ISBN编号：7564137509

出版时间：2012-8

出版时间：东南大学出版社

作者：钟志惠

页数：352

字数：612000

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>

## <<面点制作工艺>>

### 内容概要

《面点制作工艺》第2版突破传统教材模式，紧密结合岗位工作任务和职业能力培养，以项目导向、任务驱动、学做一体的教学模式对教材内容进行重新编排，突出中式面点制作工艺的实际运用，将面点工艺理论与实践操作有机融合在一起，使学生在在学习面点制作工艺的同时掌握面点品种的制作技术和要领。

同时，在内容安排上兼顾与国家职业技能鉴定等级考核有效衔接，使学生在在学习本书时，也能与自己的职业规划紧密联系，更突出其适用性。

钟志慧主编的《面点制作工艺》第2版分为上、中、下三篇，上篇：基础知识篇，主要介绍面点概况、面点生产作业流程与要求、面点原料选用、面点设备器具、面点基本功等内容中篇：面点工艺篇，主要介绍制馅工艺、成形工艺、熟制工艺和面团调制工艺；下篇：面点技术篇，主要介绍面点品种制作和面点运用与创新。

在每篇后设置综合实训以及国家职业技能鉴定等级考核中式面点师(初级、中级、高级)的模拟考核试题，并附有详细答案。

本书既可作为高职旅游与酒店管理类专业教材，也可作为面点从业人员和面点爱好者的学习参考书。

## &lt;&lt;面点制作工艺&gt;&gt;

## 书籍目录

## 上篇 基础知识篇

## 项目一 面点概况

- 工作任务一 熟悉面点的特点与分类
- 工作任务二 了解面点的历史演变及风味流派

## 项目二 面点生产作业流程与要求

- 工作任务一 熟悉面点作业流程
- 工作任务二 了解面点师上岗要求
- 工作任务三 熟悉面点岗位操作规范

## 项目三 原料选用

- 工作任务一 熟悉面点常用坯团原料
- 工作任务二 熟悉面点常用辅助原料
- 工作任务三 熟悉面点制馅、调味原料

## 项目四 设备与器具

- 工作任务一 熟悉面点常用辅助设备与器具
- 工作任务二 熟悉面团调制设备与器具
- 工作任务三 熟悉面点成形设备与器具
- 工作任务四 熟悉面点熟制设备与器具

## 项目五 面点基本功

- 工作任务一 和面、揉面、饧面
- 工作任务二 搓条、下剂、制皮
- 工作任务三 上馅

## 综合考核——中式面点师(初级)模拟考核

## 中篇 面点工艺篇

## 项目一 制馅工艺

- 工作任务一 熟悉馅心相关知识
- 工作任务二 甜馅制作
- 工作任务三 咸馅制作
- 工作任务四 面臊制作

## 项目二 成形工艺

- 工作任务一 熟悉面点成形相关知识
- 工作任务二 徒手成形
- 工作任务三 借助简单工具成形
- 工作任务四 模具成形技法
- 工作任务五 装饰成形
- 工作任务六 面点装盘与围边

## 项目三 熟制工艺

- 工作任务一 熟悉面点熟制的质量标准与热能应用原则
- 工作任务二 蒸制工艺
- 工作任务三 煮制工艺
- 工作任务四 炸制工艺
- 工作任务五 煎制工艺
- 工作任务六 烙制工艺
- 工作任务七 烤制工艺与微波加热

## 项目四 面团调制工艺

- 工作任务一 熟悉面团调制基本原理

## <<面点制作工艺>>

工作任务二 水调面团的调制

工作任务三 膨松面团的调制

工作任务四 层酥面团的调制

工作任务五 混酥面团与浆皮面团的调制

工作任务六 米及米粉面团的调制

工作任务七 杂粮面团及其他面团的调制

综合考核——中式面点师f中级1模拟考核

下篇 面点技术篇

项目一 面点品种制作

工作任务一 水调面团类品种的制作

工作任务二 膨松面团类品种的制作

工作任务三 层酥面团类品种的制作

工作任务四 混酥、浆皮面团类品种的制作

工作任务五 米及米粉面团类品种的制作

工作任务六 杂粮及其他面团类品种的制作

项目二 面点运用与创新

工作任务一 筵席面点的配备

工作任务二 面点的创新

工作任务三 现代面点开发的方向

综合考核——中式面点师(高级)模拟考核

主要参考文献

## <<面点制作工艺>>

### 编辑推荐

《面点制作工艺》第一版广受好评。

为了进一步强化学生职业道德和职业精神培养，为了反映中式面点发展的新动向，编者钟志慧等对原书进行了大幅度的修订。

本书第2版在保留原书精华与特色的基础上，突破传统教材模式，紧密结合岗位工作任务和职业能力培养，以项目导向、任务驱动、学做一体的教学模式对教材内容进行重新编排，突出中式面点制作工艺的实际运用，将面点工艺理论与实践操作有机融合在一起，使学生在学学习面点制作工艺的同时掌握面点品种的制作技术和要领。

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>