

<<西式面点制作技能>>

图书基本信息

书名：<<西式面点制作技能>>

13位ISBN编号：9787111232698

10位ISBN编号：7111232690

出版时间：2008-2

出版时间：机械工业出版社

作者：李永军

页数：176

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>

## <<西式面点制作技能>>

### 内容概要

为贯彻实施国家“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”。

本书以项目化的思路，将西式面点分为六大课题，结合初级西式面点师国家职业标准，参考目前市场最新流行的西式面点产品而编写。

本书主要内容有：西式面点入门常识，蛋糕类产品的制作，面包类产品的制作，西饼类产品的制作，果冻、布丁和慕斯类产品的制作，蛋糕装饰基础与应用。

本书还提供了20个技能训练，内容均以市场上较流行的产品为主，以保证学生学习后能迅速适应市场的需要。

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，还可作为相关职业读者的自学读物。

## &lt;&lt;西式面点制作技能&gt;&gt;

## 书籍目录

编写说明前言课题一 西式面点入门常识 第一节 西式面点制作的基本常识 一、职业道德常识 二、西式面点的卫生常识 第二节 西式面点的基础知识 一、西式面点的主要原料知识 二、生产西式面点的设备与工具 三、生产西式面点的主要设备的安全操作规程 四、生产西式面点的主要设备的维护与保养 第三节 西式面点操作基本功 一、基本手法 二、基本技法 技能训练1 面团搓制 技能训练2 面团滚圆课题二 蛋糕类产品的制作 第一节 蛋糕的分类及性质 一、乳沫类蛋糕 二、戚风类蛋糕 三、面糊类蛋糕 第二节 蛋糕的原料 一、蛋品 二、糖 三、食盐 四、面粉 五、蛋糕油 六、塔塔粉 七、液体 八、油脂 九、其他原料 第三节 蛋糕的配方平衡 一、配方平衡中的蛋糕原料 二、原料平衡的种类与性质 第四节 蛋糕的制作工艺 一、乳沫类蛋糕的制作工艺 二、戚风类蛋糕的制作工艺 三、面糊类蛋糕的制作工艺 第五节 蛋糕的质量分析与注意事项 一、蛋糕成品的质量评价标准 二、蛋糕制作中的质量问题分析与解决方法 三、蛋糕的制作关键 第六节 工艺与配方举例 一、乳沫类蛋糕 二、戚风类蛋糕 三、面糊类蛋糕 技能训练3 柠檬蛋卷 技能训练4 黄金玉枕蛋糕 技能训练5 香蕉重油蛋糕课题三 面包类产品的制作 第一节 面包的分类及性质 一、软质面包 二、硬质面包 .....课题四 西饼类产品的制作课题五 果冻、布丁和慕斯类产品的制作课题六 蛋糕装饰基础与应用附录参考文献

## <<西式面点制作技能>>

### 编辑推荐

《西式面点制作技能》由机械工业出版社出版。

构建和谐社会，共享阳光生活。

技能训练实战性强，贴身师傅手把手教，帮您掌握鉴定要点，助您找到理想之岗。

<<西式面点制作技能>>

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>