

<<中式面点制作>>

图书基本信息

书名：<<中式面点制作>>

13位ISBN编号：9787303115709

10位ISBN编号：7303115706

出版时间：2011-1

出版时间：北京师范大学出版社

作者：杨存根 主编

页数：302

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>

<<中式面点制作>>

内容概要

随着社会经济的发展，外出旅游成为人们健康生活的重要方式之一，这为旅游业和旅游职业教育提供了强大的发展动力。

旅游职业教育的发展应以课程、教学与教材改革来做最佳的抓手。

职业教育是不同于普通教育的一种教育类型，其课程、教学与教材要与生产过程、职业资格要求、职业岗位对从业人员的素质需求有效对接。

为促进旅游业和旅游职业教育的健康、科学发展，培养道德修养好、技能水平高和综合能力强的高素质、应用型旅游人才，中国烹饪协会与北京师范大学出版社于2007年年底联合启动了旅游专业教学改革的研究，对旅游职业教育的课程、教学与教材进行全方位探讨。

我们认为，旅游职业教育的课程、教学与教材应突出三大特点：一是聚焦职业能力的培养，并紧紧围绕这一目标设计课程与教材。

二是整合教学过程与工作过程。

事实证明，只有能将原理、知识与工作过程有机融通的人，才是具有职业能力的人。

教学过程、教材内容必须与工作过程无缝对接。

三是创新课程与教材结构，即根据职业能力养成的规律对课程结构进行整体设计，包括内容呈现顺序与方式等。

在此基础上，我们组织了优秀的旅游行业专家、企业从业人员和具有丰富教学经验的教师共同开发了体现新理念、突出新特色、适应新形势的“旅游专业‘项目教学，系列规划教材’”。

本套教材具有以下特点。

1. 先进性。

围绕学生职业能力的培养，选择内容、设计形式、编排体例，既充分反映旅游行业新知识、新规范、新信息与新技能，又充分反映旅游职业教育教学改革的新理念、新要求、新特点与新形式。

2. 新颖性：以“项目教学”为主线安排结构，设有项目介绍、任务描述、案例分析、综合实训等栏目，并配有丰富的图片资料，形式活泼，可读性强。

3. 仿真性。

尽量按照旅游行业的职业岗位群创设学习情境，引导学生在仿真的情境中反复练习，形成职业能力。

4. 综合性。

在关注生产过程的同时，兼顾相应职业资格考试要求。

在相关教材中专门列明职业资格考试的要点，把学历教育与职业资格考试有机结合起来，为学生在取得学历的同时获取职业资格证书奠定基础。

<<中式面点制作>>

书籍目录

绪论 一、历史简况及发展 二、作用 三、分类方法项目一 中式面点制作基本技能训练 任务一 了解常用设备与工具 任务二 面点制作基本操作技术 项目二 广式面点 任务一 水调面团 任务二 膨松面团 任务三 油酥面团 任务四 其他类面团 项目三 苏式面点 任务一 水调面团 任务二 发酵面团 任务三 油酥面团 任务四 其他类面团项目四 京式面点 任务一 水调面团 任务二 发酵面团 任务三 油酥面团 任务四 其他类面团项目五 各地风味流派面点的制作 任务一 水调面团
.....附：*点制作的一些习惯用语参考文献

<<中式面点制作>>

章节摘录

版权页：插图：二、基本操作技术（一）和面和面是整个面点制作中最初一道工序，也是制作点心的一个重要环节，面和的好坏，直接影响成品质量和面点制作工序能否顺利进行。

1.和面的姿势和面，特别是调和大量的面粉时，需要用一定强度的臂力和腕力。

为了便于用力，就要有正确的姿势：两脚分开，站成丁字步，身体站立端正，不可左右倾斜，上身稍向前弯曲，便于用力。

2.和面的要求（1）和面时掺水要适当。

掺水量的多少受很多因素的影响，如：不同的品种，不同的季节，不同的面粉，不同的面团掺水量都不相等。

（2）和面时应分次加水。

一次掺水过多，粉料一时吸收不进去，将水溢出，流失水分，反而拌粉不均匀。

第一次掺水太少，拌不开。

因此，一般要分二、三次加水，根据粉料吸水的情况，正确掌握。

有的师傅经验丰富，技术娴熟，一次加水就能和出良好的面团，但初学者，应从分次掺水学起。

（3）和面的动作应迅速、利落。

烫水面团在制作时，力求做到迅速，使面粉吃水均匀，不带白茬，不夹粉粒，符合面团的制作要求。

（4）做到“三光”。

和好的面团不仅要匀、透，还要做到面光、手光、案板光。

<<中式面点制作>>

编辑推荐

《中式面点制作》：中国烹饪协会系列规划教材,中等职业学校旅游烹饪类专业“项目课程”教材

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>