第一图书网, tushu007.com

# <<烘焙工>>

## 图书基本信息

书名：<<烘焙工>>

13位ISBN编号：9787501943944

10位ISBN编号：750194394X

出版时间：2005-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：劳动和社会保障部中国就业培训技术指导中心 编

页数：110

字数：150000

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

第一图书网, tushu007.com

# <<烘焙工>>

## 内容概要

为推动烘焙工职业培训和职业技能鉴定工作的开展，在烘焙工从业人员中推行国家职业资格证书制度，劳动和社会保障部中国就业培训技术指导中心在完成《烘焙工国家职业标准》制订工作的基础上，委托中国焙烤食品糖制品工业协会组织有关专家编写了《国家职业资格培训教程——烘焙工》（以下简称《教程》）。

本《教程》以国家职业标准为依据，内容上力求浓缩精华，突出针对性、典型性、实用性；结构上，《教程》分为初级、中级、高级、技师和高级技师五个等级进行编写。

针对《标准》中的基本要求，专门编写了这五个等级共用的《基础知识》。

本册由哈尔滨商业大学食品工程学院教授张守文主编，编写附录，并对全书进行修改、补充和总纂。

北京丽都假日饭店厨师长王兰柱编写面包高级工部分和附录部分内容，编写了焙烤工业《中英文专业术语对照表》，并对全书进行了校对工作；上海市糖制品工业协会高级工程师汪国钧编写中式糕点高级工部分；上海市凯司令食品有限公司高级技师边兴华编写西式糕点高级工部分和附录部分内容。

第一图书网, tushu007.com

# <<烘焙工>>

## 书籍目录

第一篇 面包高级工的技能要求 第一章 面团调制与发酵　第一节 搅拌　第二节 面团控制 第二章 整形与醒发　第一节 整形　第二节 醒发 第三章 烘烤第二篇 中式糕点高级工的技能要求 第一章 面团、面糊调制与发酵　第一节 搅拌　第二节 面团控制 第二章 整形与醒发　第一节 整形　第二节 醒发 第三章 烘烤 第四章 装饰　第一节 装饰材料的准备　第二节 装饰材料的使用 第五章 冷却与包装　第一节 冷却　第二节 包装第三篇 西式糕点高级工的技能要求 第一章 面团、面糊调制与发酵　第一节 搅拌　第二节 面团控制 第二章 整形与醒发　第一节 整形　第二节 醒发 第三章 烘烤 第四章 装饰　第一节 装饰材料的准备　第二节 装饰材料的使用思考题附录1 烘焙工国家职业标准附录2 中英文专业术语对照表参考文献

第一图书网, tushu007.com

# <<烘焙工>>

## 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