

<<面点工艺教程>>

图书基本信息

书名：<<面点工艺教程>>

13位ISBN编号：9787501970742

10位ISBN编号：7501970742

出版时间：2009-9

出版时间：轻工

作者：茅建民 编

页数：168

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>

<<面点工艺教程>>

内容概要

江苏省扬州商务高等职业学校的前身是江苏省扬州商业技工学校，成立于1959年，至今已有50年的办学历史，烹饪专业是学校的始创专业、主打专业、龙头专业。

由于学校烹饪专业职业教育办学历史悠久，师资雄厚，实训基地条件优越，办学效果显著，社会声誉好，2006年江苏省教育厅将学校的烹饪专业作为全省的重点示范专业，进行课程改革实验试点。四年来，学校投入了大量的人力、财力，组织力量，成立专门班子，投入到烹饪专业课程改革的实验工作中去。

他们在高密度的社会调研基础上，由行业专家参与，科学制定了烹饪专业人才培养方案，确定了烹饪专业各主干课课程标准，并多次通过专家论证，几易其稿，最后得以确定。

他们深入餐饮企业，结合行业特点，开发了烹饪专业项目课程，并经过实验实践，获得了餐饮企业、行业专家的认可。

2008年，课程改革在学校1000多名烹饪专业的学生中，全面推开，成效显著，深受教师、学生、企业、社会的欢迎。

全国数百家烹饪类职业学校前往该校参观学习，烹饪专业的课程改革和项目课程的开发获得了成功。

本套系列教材是学校烹饪专业课程改革成果的再现，是课程开发的物化成果。

该套教材以项目课程为主线，分为六个大项目，即《烹饪基本功入门》、《冷菜工艺教程》、《热菜工艺教程》、《面点工艺教程》、《烹饪艺术教程》、《国外料理教程》。

编写体例突破了传统教材的章节，采取课程模块化，以任务驱动式完成课堂教学。

教材内容围绕餐饮企业目前比较流行的菜品及岗位特点进行阐述和安排，是融学习过程与实践，训练为一体，凸显了实用性、实践性、创新性、逻辑性和多样性的特点。

烹饪职业学校的学生使用本套教材学习烹饪专业，会受益匪浅。

<<面点工艺教程>>

书籍目录

模块一 面点认知 任务一 认识面点 任务二 面点基础 模块二 苏式面点 任务一 大众点心
任务二 筵席点心 任务三 会议点心 模块三 京式面点 任务一 大众点心 任务二 筵席点心
任务三 会议点心 模块四 广式面点 任务一 大众点心 任务二 筵席点心 任务三 会议点心模
块五 其他风味流派面点 任务一 大众点心 任务二 筵席点心 任务三 会议点心 参考文献

<<面点工艺教程>>

章节摘录

模块一 面点认知任务一 认识面点学习目的：对面点的内涵、流派及面点的发展有一定的了解。

教学方法：讲授、参观面点类的连锁店。

· 任务驱动：作为学习面点的起点，首先要知道什么是中式面点，面点是怎样划分流派的，各具什么样的特色。

知识链接：（一）面点概述俗话说南方人爱吃米，北方人爱吃面，即南米北面。

这就决定了北方人习惯用“面食”，而南方人习惯用“点心”一词。

为了兼顾北方和南方的习惯称呼，采用了面食和点心的总称——面点。

面点，即正餐以外的小分量食品。

饮食业的面点，它有广义与狭义之分。

广义的面点，包括用米和杂粮制成的饭和粥，统称为面点。

狭义的面点，是指以面粉、米粉和杂粮粉等为主料，以油、糖和蛋等为调辅料，以蔬菜、肉品、水产品、果品等为馅料，经过调制面团、制馅、成形和熟制工艺，制成的具有一定色、香、味、形、质的各种主食、小吃和点心。

（二）面点的分类面点的分类方法较多，基本分类方法有如下几种：按原料可分为麦类制品、米类制品、杂粮类制品，如叉烧包、各色蒸饺、拉糕、元宵、马蹄糕、窝窝头等。

按制品形态可分为：饭、羹、糕、团、饼、条、包、饺等。

按馅心口味可分为：甜味、咸味、咸甜味制品。

按制馅原料可分为：荤馅、素馅、荤素馅。

<<面点工艺教程>>

编辑推荐

《面点工艺教程》：烹饪专业项目课程。

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>