

<<西式面点师（中级）>>

图书基本信息

书名：<<西式面点师（中级）>>

13位ISBN编号：9787504550224

10位ISBN编号：7504550221

出版时间：2005-8

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：劳动和社会保障部教材办公室组织

页数：211

字数：315000

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>

<<西式面点师（中级）>>

前言

《国务院关于大力推进职业教育改革与发展的决定》中明确指出：要严格实施就业准入制度，加强职业教育与劳动就业的联系。

与此同时，职业资格证书已逐步成为各级各类职业院校学生求职择业的“通行证”。

为了进一步贯彻《决定》精神，衔接各级各类职业院校学生的专业学习与鉴定考核要求，提高学生的职业能力水平，劳动和社会保障部教材办公室在调研全国百余所职业院校教学实际状况的基础上，针对参加职业技能鉴定的学生群体。

组织编写了《国家职业技能鉴定操作技能强化训练（学生取证专用）》系列教材（以下简称《技能强化训练》）。

《西式面点师（中级）》就是系列教材中的一本。

《技能强化训练》内容以国家职业技能鉴定考核要点为依据，全面体现“考什么、编什么”，有助于学生熟练掌握鉴定考核要求，对取证应试具有直接的指导作用。

在结构上，《技能强化训练》分为应试指导、实战演练、亲临考场、理论知识强化四部分，引导学生在职业技能鉴定前进行科学的应试复习，其中前三部分直接指导操作技能考核，理论知识强化部分直接指导理论知识考核。

《技能强化训练》在语言运用上力求简洁精炼，特别是在实战演练部分中多采用指令性语言，明确指导完成训练项目的实际操作步骤，使学生在短期内快速掌握鉴定考核要求。

《技能强化训练》既可作为各级各类职业院校及高等院校学生鉴定前短期强化培训教材，也可作为鉴定前应试辅导自学用书。

《国家职业技能鉴定操作技能强化训练——西式面点师（中级）》由王美萍、许荣华、张明编写，王美萍主编，许荣华副主编。

<<西式面点师（中级）>>

内容概要

职业资格证书是就业通行证，国家职业技能鉴定的应试人数因此而日益攀升。

本书的读者对象是职业技能鉴定应试人员中的学生群体。

在内容上，根据考核要点的要求，逐条对读者进行鉴定前的强化训练；在形式上，根据考前科学的复习方式，逐步引领读者进入鉴定考核实战空间，并帮助读者到达胜利的彼岸。

本书包括应试指导、实战演练、亲临考场、理论知识强化4部分。

应试指导根据操作技能鉴定考核要求给出“技能鉴定考核试题形式”“试卷的组成及考核注意事项”“提高适应能力，考出好成绩”“考核内容”4项内容，旨在帮助和指导读者在考核前做好知识和心理等多方面的准备。

实战演练根据操作技能考核的要求，逐条对考核要点的操作技能进行具体指导，旨在使读者深入理解考核要点的要求，并熟练掌握考核要点要求的操作技能。

亲临考场通过完整的操作技能考核试卷使读者熟悉考试形式，了解考场规则、评分原则和标准，有针对性地进行考前准备。

理论知识强化根据理论知识鉴定考核要点的要求，给出理论知识考试复习重点内容，旨在帮助读者在考前对理论知识考核要点内容进行强化记忆，起到“临阵磨枪”的作用。

<<西式面点师 (中级) >>

书籍目录

应试指导 技能鉴定考核试题形式 试卷的组成及考核注意事项 提高适应能力, 考出好成绩 考核内容 中级西式面点师操作技能鉴定考核要点表 中级西式面点师理论知识鉴定考核要点表 实战演练 考核要点1 巧克力类甜汁 考核要点2 水果类甜汁 考核要点3 果仁碎类甜汁 考核要点4 奶油类甜汁 考核要点5 酒类甜汁 考核要点6 焦糖类甜汁 考核要点7 克司得酱 考核要点8 苹果类馅料 考核要点9 干果类馅料 考核要点10 混酥类饼干 考核要点11 蛋清类饼干 考核要点12 清蛋糕类饼干 考核要点13 特色饼干 考核要点14 巧克力类木司 考核要点15 水果类木司 考核要点16 坚果类木司 考核要点17 酒类木司 考核要点18 蛋奶类木司 考核要点19 咸味硬质面包 考核要点20 酸味硬质面包 考核要点21 甜味硬质面包 考核要点22 香味硬质面包 考核要点23 奶油泡夫 考核要点24 馅料类泡夫 考核要点25 油炸类泡夫 考核要点26 黄油类蛋糕 考核要点27 黄油水果类蛋糕 考核要点28 黄油干果类蛋糕 考核要点29 黄油鲜果类蛋糕 考核要点30 黄油装饰类蛋糕 亲临考场 试卷理论知识强化 考核范围1——职业道德 考核范围2——饮食卫生知识 考核范围3——饮食营养知识 考核范围4——饮食成本核算知识 考核范围5——安全生产知识 考核范围6——西式面点常用英语词汇 考核范围7——操作前的准备知识 考核范围8——原料的准备知识 考核范围9——调制面团知识 考核范围10——制品的成型知识 考核范围11——制品的熟制知识 考核范围12——装饰工艺知识 (205)

<<西式面点师(中级)>>

章节摘录

30. 肉类的营养特点肉类蛋白质属于完全蛋白质, 其氨基酸的组成接近人体组织蛋白质所需的模式, 消化率很高, 是膳食中优良蛋白质的来源之一。

肉类脂肪以饱和脂肪酸居多, 不易被人体消化吸收。

另外, 肉类含有较多的动物胆固醇。

内脏及脑中胆固醇含量更高。

一般说来禽肉所含营养成分与畜肉接近, 但由于禽肉有较多柔软的结缔组织, 而且脂肪均匀地分布于肌肉组织中, 所以禽肉比畜肉味道更鲜美, 口感脆嫩, 易于消化。

31. 乳蛋类的营养特点蛋类的营养特点: 蛋类中的蛋白质是目前天然食物中最好的, 蛋类氨基酸的组成与人体组织蛋白质所需的模式十分相似, 其蛋白质几乎能被人体全部吸收和利用。

蛋中的脂肪几乎全部集中在蛋黄中, 其胆固醇也主要集中在蛋黄中, 蛋黄中还有4%左右的卵磷脂蛋白。

卵磷脂进入血液后, 会使胆固醇、脂肪颗粒变小, 并使之保持悬浮状态, 从而阻止胆固醇和脂肪在血管壁上沉积。

奶类的营养特点: 奶类蛋白质中含有人体必需的氨基酸, 是婴幼儿生长发育所必需的物质。

奶中的脂肪颗粒很小, 呈高度分散状态, 消化率高。

奶中的乳糖有利于幼儿的生长发育, 能促进肠道内有益的乳酸菌生长, 还可以促进钙和其他无机盐的吸收。

乳中无机盐以钙、磷、钾为主, 且吸收率高。

乳中的维生素以B2、A和B1为主, 并且是维生素B2的良好来源。

32. 水产类的营养特点鱼类的营养特点: 鱼类蛋白质的含量在15%~20%。

鱼类蛋白质中氨基酸的组成与肉类很接近, 属于完全蛋白质, 是生物学价值较高的优良蛋白质之一。

尤其是蛋氨酸、赖氨酸的含量较高。

鱼类脂肪成分与组成和畜肉明显不同, 大部分为不饱和脂肪酸。

鱼类脂肪消化率在95%以上。

深海鱼的脂肪中还富含EPA和DHA。

鱼类的无机盐含量比肉类高, 主要含钾、钙、磷等。

鱼类含维生素B2和PP比畜肉多。

其他水产品的营养特点: 蛋白质含量较高, 且蛋白质氨基酸组成全面, 比例适合人体需要。

虾、蟹、贝类脂肪含量少, 且不饱和脂肪酸所占比例大。

脂肪主要存在于肝脏中, 胆固醇含量高于肉类。

主要含钙、磷、铁、钾等无机盐, 其中钙含量高。

另外, 蟹、蛤蜊、虾中含有维生素A, 尤以河蟹中含量高。

<<西式面点师（中级）>>

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>