

<<酱腌菜制作工>>

图书基本信息

书名：<<酱腌菜制作工>>

13位ISBN编号：9787504558015

10位ISBN编号：750455801X

出版时间：2006-12

出版时间：中国劳动

作者：本社

页数：277

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>

## &lt;&lt;酱腌菜制作工&gt;&gt;

## 前言

为推动酱腌菜制作工职业培训和职业技能鉴定工作的开展，在酱腌菜制作工从业人员中推行国家职业资格证书制度，中国就业培训技术指导中心在完成《国家职业标准——酱腌菜制作工》（以下简称《标准》）制定工作的基础上，组织参加《标准》编写和审定的专家及其他有关专家，编写了《国家职业资格培训教程——酱腌菜制作工》（以下简称《教程》）。

《教程》紧贴《标准》，内容上，力求体现“以职业活动为导向，以职业能力为核心”的指导思想，突出职业培训特色；结构上，针对酱腌菜制作工职业活动的领域，按照模块化的方式，分初级、中级、高级、技师和高级技师5个级别进行编写。

《教程》的基础知识部分内容涵盖《标准》的“基本要求”；技能部分的章对应于《标准》的“职业功能”，节对应于《标准》的“工作内容”，节中阐述的内容对应于《标准》的“技能要求”和“相关知识”。

《国家职业资格培训教程——酱腌菜制作工（初级中级高级）》适用于对初级、中级、高级酱腌菜制作工的知识和技能的培训，是职业技能鉴定的推荐辅导用书。

本书在编写过程中得到了北京市调味品协会、北京六必居食品有限公司、北京客立多科技有限公司、北京王致和食品集团有限公司、北京大兴今日阳光职业技能培训学校等单位的大力支持与协助，在此一并表示衷心的感谢。

由于时间仓促，不足之处在所难免，欢迎读者提出宝贵意见和建议。

## <<酱腌菜制作工>>

### 内容概要

本书根据《国家职业标准——酱腌菜制作工》的要求，由中国就业培训技术指导中心按照标准、教材、题库相衔接的原则组织编写，是职业技能鉴定的推荐辅导用书。

本书包括初级、中级、高级3个部分，分别介绍了初级、中级、高级酱腌菜制作工应掌握的知识 and 操作技能，涉及操作前准备、腌制加工、酱菜加工、成品包装储存等内容。



## <<酱腌菜制作工>>

### 章节摘录

插图：二、相关知识1.食品添加剂 食品添加剂是指为改善食品品质和色、香、味以及为防腐和加工工艺的需要而加入食品中的化学合成物或者天然物质。

在酱腌菜生产中使用的食品添加剂类别很多，下面分别介绍。

(1) 甜味剂 甜味剂是食品中不可或缺的调味剂之一，可分为天然甜味剂和合成甜味剂两类。

天然甜味剂主要有蔗糖、麦芽糖、木糖醇和麦芽糖醇等。

天然甜味剂不仅可以调味，而且具有营养保健功效。

合成甜味剂主要有糖精、糖精钠、甜蜜素等。

合成甜味剂只能起调味作用，若过量则会损害人体健康，故在食品中限量使用。

在渍制加工酱腌菜的过程中，甜味剂应配合使用，才能使酱腌菜的甜味和风味更佳。

另外。

少量的食盐可提高甜味剂的甜度。

蔗糖是测定各种甜味剂甜度的基准物质。

规定以5%或10%的蔗糖液在20℃时的甜度为100，各种甜味剂的相对甜度见表9-3。

## <<酱腌菜制作工>>

### 编辑推荐

《酱腌菜制作工(初级中级高级)》在编写过程中得到了北京市调味品协会、北京六必居食品有限公司、北京客立多科技有限公司、北京王致和食品集团有限公司、北京大兴今日阳光职业技能培训学校等单位的大力支持与协助，在此一并表示衷心的感谢。

<<酱腌菜制作工>>

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>