

<<豆制品制作工>>

图书基本信息

书名：<<豆制品制作工>>

13位ISBN编号：9787504558121

10位ISBN编号：7504558125

出版时间：2006-10

出版时间：中国劳动

作者：本社

页数：323

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;豆制品制作工&gt;&gt;

## 前言

为推动豆制品制作工职业培训和职业技能鉴定工作的开展，在豆制品制作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——豆制品制作工》（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——豆制品制作工》（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——豆制品制作工（初级 中级 高级）》适用于对初级、中级、高级豆制品制作工的培训，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、北京市豆制品协会、北京市豆制品工业公司、北京王致和食品集团有限公司、北京客立多科技有限公司、北京大兴今日阳光职业技能培训学校的大力支持，在此一并表示感谢。

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。

## <<豆制品制作工>>

### 内容概要

本书根据《国家职业标准——豆制品制作工》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。

本书分别介绍了初级、中级、高级豆制品制作工应掌握的工作技能及相关知识，涉及操作前准备、原料准备、发酵性豆制品半成品加工、非发酵性豆制品半成品加工、发酵性豆制品成品包装储存、非发酵性豆制品成品包装储藏等内容。

## &lt;&lt;豆制品制作工&gt;&gt;

## 书籍目录

第一部分 初级豆制品制作工	第一章 操作前准备	第一节 卫生整理	第二节 工具与设备准备
第二章 原料准备	第一节 筛选与去杂	第二节 浸泡原料	第三章 制浆
第一节 磨制	第二节 分离	第三节 煮浆	第四章 发酵性豆制品半成品加工
第一节 点浆	第二节 制坯	第三节 接菌与前期发酵	第四节 腌制
第五节 半成品包装	第五章 非发酵豆制品半成品加工	第一节 点浆	第二节 凝固(蹲脑)
第三节 压榨	第四节 切块	第五节 计量	第六节 搬运
第六章 发酵性豆制品成品包装储存	第一节 包装	第二节 储存	第七章 非发酵性豆制品成品包装储藏
第一节 包装	第二节 杀菌与冷却	第三节 成品储藏	第二部分 中级豆制品制作工
第八章 操作前准备	第一节 卫生整理	第九章 原料准备	第一节 选择原料
第二节 浸泡原料	第十章 制浆	第一节 磨制	第二节 分离
第十一章 发酵性豆制品半成品加工	第一节 点浆	第二节 制坯	第三节 接菌与前期发酵
第四节 腌制与配料	第五节 半成品包装	第六节 后期发酵	第十二章 非发酵性豆制品半成品加工
第一节 点浆	第二节 凝固(蹲脑)	第三节 压榨	第十三章 非发酵性豆制品成品加工
第一节 炸制	第二节 卤制	第三节 炒制	第十四章 豆制品成品包装储藏
第一节 发酵性豆制品包装储藏	第二节 非发酵性豆制品成品包装储藏	第三部分 高级豆制品制作工	第十五章 原料准备及制浆
第一节 浸泡原料	第二节 制浆	第十六章 半成品加工	第一节 发酵性豆制品半成品加工
第二节 非发酵性豆制品半成品加工	第十七章 非发酵性豆制品成品加工	第一节 炸制	第二节 卤制
第三节 炒制	第四节 熏制	第十八章 豆制品成品包装储藏	第一节 发酵性豆制品成品包装储藏
第二节 非发酵性豆制品成品包装储藏	参考文献		

## 章节摘录

(5) 季节变化对水温度的影响 浸泡水温受季节变化、环境温度影响很大, 浸泡时间与季节、气温的关系见表2-1。

浸泡大豆在制浆工艺中是一个重要的环节, 浸泡质量直接关系到其后各工序的加工质量。

三、操作技能 1. 不论采用什么方式的计量方法, 都要求尽可能准确。

因此, 要对计量器具经常校验和检查, 防止出现大的偏差。

2. 生产企业原料浸泡都是以每生产班次数计算投料量。

原料经过筛选, 在核算投料量时, 要将清除的杂质量计算进来, 两项之和才是出库的原料量, 不计算杂质量, 将会出现亏库, 生产核算也会因此而不准确。

3. 泡料操作 (1) 大豆浸泡要有足够的水量。

一般情况下大豆吸水后重量为 1:1.5, 浸泡大豆的用水量要按1:2的比例添加。

(2) 掌握泡料水的温度, 一般情况下在17~25 之间。

(3) 浸泡的时间要根据季节、室温、大豆含水量等调整。

环境温度高, 大豆含水量大, 浸泡的时间要相对短一些; 反之, 浸泡的时间就要相对长一点。

(4) 浸泡大豆时要先在容器中注水后再投入大豆, 对漂浮在水面上的漂浮物要进行清理分类。漂浮物主要有两种: 一种是未清除干净的豆皮豆秸等物(将其捞出)。

另一种是未完全成熟的大豆或是豆皮与豆瓣部分分离有空气存在豆皮中而漂浮于水面。

这种大豆可以继续使用。

## <<豆制品制作工>>

### 编辑推荐

《豆制品制作工(初级中级高级用于国家职业技能鉴定)》是用于国家职业技能鉴定国家职业资格培训教程之一，以职业活动为导向，以职业能力为核心，突出豆制品制作工的职业培训。适用于对初级、中级、高级豆制品制作工的培训。

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>