

<<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：9787504558671

10位ISBN编号：7504558672

出版时间：2007-6

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：张振山 编

页数：217

字数：205000

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>

<<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。

本书介绍了豆制品制作工技师、高级技师应掌握的工作技能和相关知识，涉及操作前准备、制浆、半成品加工、成品加工、生产管理、培训指导等内容。

<<豆制品制作工>>

书籍目录

第一部分 豆制品制作工技师

第一章 操作前的准备

第一节 工具、设备准备

第二节 原料选择和准备

第二章 制浆

第一节 磨制

第二节 分离

第三章 豆制品半成品加工

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检验

第四章 发酵性豆制品成品加工

第一节 成品鉴别

第二节 产品制作

第五章 非发酵性豆制品成品加工

第一节 调味和产品制作

第二节 成品质量鉴别

第六章 生产管理

第一节 新产品开发

第二节 生产核算

第三节 技术管理

第四节 三废治理与环保

第七章 培训指导

第一节 技术总结及论文写作方法

第二节 生产现场培训和生产实习教学

第三节 技术培训

第二部分 豆制品制作工高级技师

第八章 成品加工

第一节 产品制作

第二节 技术创新

第九章 生产管理

第一节 技术管理

第二节 设备管理

第三节 工厂布局与车间建设

第十章 培训指导

第一节 组织培训

第二节 编写培训讲义

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>