

<<西式面点技术>>

图书基本信息

书名：<<西式面点技术>>

13位ISBN编号：9787504559777

10位ISBN编号：7504559776

出版时间：2007-4

出版时间：中国劳动

作者：本社

页数：150

字数：195000

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>

<<西式面点技术>>

内容概要

??为了更好地适应全国中等职业技术学校烹饪专业的教学要求，劳动和社会保障部教材办公室组织全国有关学校的职业教育研究人员、一线教师 and 行业专家，对中等职业技术学校烹饪专业教材进行了修订。

??这次教材修订工作的重点主要在以下几个方面。

??第一，坚持以能力为本位，重视实践能力的培养，突出职业技术教育特色。

根据烹饪专业毕业生所从事职业的实际需要，合理确定学生应具备的能力结构与知识结构，对教材内容的深度、难度作了较大程度的调整。

同时，进一步加强实践性教学内容，以满足企业对技能型人才的需求。

??第二，根据餐饮行业发展，合理更新教材内容，尽可能多地在教材中充实新理念、新知识、新方法和新设备等方面的内容，力求使教材具有鲜明的时代特征。

同时，在教材编写过程中，严格贯彻国家有关技术标准的要求。

??第三，努力贯彻国家关于职业资格证书与学业证书并重、职业资格证书制度与国家就业制度相衔接的政策精神，力求使教材内容涵盖有关国家职业标准（中级）的知识和技能要求。

??第四，在教材编写模式方面，尽可能使用图片、实物照片或表格形式将各个知识点、技能点生动地展示出来，力求给学生营造一个更加直观的认知环境。

同时，针对相关知识点，设计了很多贴近生活的导入和互动性训练等，意在拓展学生思维和知识面，引导学生自主学习。

??本套教材可供中等职业技术学校烹饪专业使用，也可作为职工培训教材。

??本次教材的修订工作得到了北京、河南、江苏、浙江、湖南、山东、四川、广东等省、直辖市劳动和社会保障厅（局）及有关学校的大力支持，在此我们表示诚挚的谢意。

??《西式面点技术》主要内容有：西式面点概述，西式面点常用原料及应用，西式面点基本操作手法，蛋糕制作工艺，面包制作工艺，西饼制作工艺，果冻、布丁、慕斯制作工艺。

<<西式面点技术>>

书籍目录

第1章?西式面点概述? § 1-1?西式面点的概念及发展概况? § 1-2?西式面点的种类及特点? § 1-3?西式面点制作常用设备与工具? § 1-4?西式面点制作的基本方法 思考与练习第2章?西式面点常用原料及应用? § 2-1?面粉? § 2-2?糖类? § 2-3?油脂? § 2-4?蛋品? § 2-5?乳及乳制品? § 2-6?水? § 2-7?酵母? § 2-8?果料? § 2-9?食用添加剂? § 2-10?食盐? § 2-11?巧克力? § 2-12?其他原料 思考与练习第3章?西式面点基本操作手法? § 3-1?和、擀、卷? § 3-2?捏、揉、搓? § 3-3?切、割、抹、裱型 思考与练习第4章?蛋糕制作工艺? § 4-1?蛋糕的分类? § 4-2?蛋糕制作实例? § 4-3?其他类蛋糕制作 思考与练习第5章?面包制作工艺? § 5-1?概述? § 5-2?面包生产工艺? § 5-3?面包制作实例 思考与练习第6章?西饼制作工艺? § 6-1?清酥的制作? § 6-2?混酥的制作? § 6-3?泡夫的制作 思考与练习第7章?果冻布丁、慕斯制作工艺? § 7-1?果冻制作工艺? § 7-2?布丁制作工艺? § 7-3?慕斯制作工艺 思考与练习

<<西式面点技术>>

章节摘录

插图：

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>