

<<家政服务员（中级）>>

图书基本信息

书名：<<家政服务员（中级）>>

13位ISBN编号：9787504560551

10位ISBN编号：7504560553

出版时间：2007-7

出版时间：中国劳动

作者：中国就业培训技术指导中心 编

页数：254

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>

<<家政服务员（中级）>>

内容概要

本书根据《国家职业标准——家政服务员（2006年版）》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。

本书介绍了中级家政服务员应掌握的工作技能及相关知识，涉及制作家庭餐、洗熨及保管衣物、照料孕产妇与新生儿、照料婴幼儿、照料老年人、护理病人等内容。

<<家政服务员（中级）>>

书籍目录

第一章 制作家庭餐 第一节 制作主食 第二节 制作菜肴第二章 洗熨及保管衣物 第一节 洗熨衣物
第二节 保管衣物第三章 照料孕、产妇与新生儿 第一节 照料孕妇 第二节 照料产妇 第三节 护
理新生儿第四章 照料婴幼儿 第一节 饮食料理 第二节 生活护理 第三节 启蒙教育第五章 照料
老年人 第一节 饮食料理 第二节 生活护理第六章 护理病人 第一节 饮食护理 第二节 医疗护理

章节摘录

第一章 制作家庭餐 第一节 制作主食 一、学习目标 1. 掌握蒸、煮、烤、烙等制作主食的技术方法。

2. 能够分别运用蒸、煮、烤、烙技法制作4种主食。

二、相关知识 1. 烤制主食的基本方法 烤就是把生的食品原料置于烤箱中，利用烤箱的高温把食品烘烤成熟的方法。

一般多用于制作面类制品。

(1) 操作程序 1) 和面团（发酵面团、油酥面团、水油面团），准备好馅料（甜馅或咸馅），备好烤盘、面板、面杖、模具。

2) 根据制作的品种（面包、桃酥、蛋糕、油酥烧饼）下剂、包馅、成型，准备烤制（面包面团要饧发片刻）。

3) 烤箱通电或点火升温，面坯码入烤盘，放进烤箱进行定时烘烤。到时立即出炉。

(2) 操作要点

<<家政服务员（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>