

<<糕点制作基本技能>>

图书基本信息

书名：<<糕点制作基本技能>>

13位ISBN编号：9787504568588

10位ISBN编号：7504568589

出版时间：2008-4

出版时间：曲家兴 中国劳动社会保障出版社 (2008-04出版)

作者：曲家兴 著

页数：159

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>

<<糕点制作基本技能>>

前言

职业技能培训是提高劳动者知识与技能水平、增强劳动者就业能力的有效措施。

职业技能短期培训，能够在短期内使受培训者掌握一门技能，达到上岗要求，顺利实现就业。

为了适应开展职业技能短期培训的需要，促进短期培训向规范化发展，提高培训质量，中国劳动社会保障出版社组织编写了职业技能短期培训系列教材。

这套教材涉及第二产业和第三产业百余种职业（工种）。

在组织编写教材的过程中，以相应职业（工种）的国家职业标准和岗位要求为依据，并力求使教材具有以下特点：短。

适合15-30天的短期培训，在较短的时间内，让受培训者掌握一种技能，从而实现就业。

薄。

每种教材都是一本小薄册子，字数一般在10万字左右。

教材中只讲述必要的知识和技能，不详细介绍有关的理论，避免多而全，强调有用和实用，从而将最有效的技能传授给受培训者。

易。

内容通俗，容易学习和掌握，便于学习、理解和对照操作。

这套教材适合于各级各类职业学校、职业培训机构在开展职业技能短期培训时使用。

欢迎职业学校、培训机构和读者对教材中存在的不足之处提出宝贵意见和建议。

<<糕点制作基本技能>>

内容概要

《职业技能短期培训教材·糕点制作基本技能》主要从理论与实践两方面介绍了糕点制作人员应该掌握的基础知识与基本技能，采用通俗易懂的语言和大量实物图片帮助学员理解教学内容。主要内容包括糕点的分类、糕点生产原料的特性和功能、西点制作基本技术与操作实例、中式糕点制作基本技术与操作实例等。

《职业技能短期培训教材·糕点制作基本技能》适合于职业技能短期培训使用。

通过培训，初学者或具有一定基础的人员可以达到上岗要求。

《职业技能短期培训教材·糕点制作基本技能》还可供初涉或从事糕点制作的人员阅读参考。

??

<<糕点制作基本技能>>

书籍目录

第一章 糕点概述 (1) 第一节 糕点的分类 (1) 第二节 中、西式糕点的区别和各自特点 (5) 第二章 糕点生产原料及辅料 (8) 第一节 面粉 (8) 第二节 糖 (11) 第三节 油脂 (13) 第四节 蛋品 (17) 第五节 乳品 (19) 第六节 水 (22) 第七节 食品添加剂 (23) 第八节 果仁、果酱、果干等 (32) 第三章 西点制作 (33) 第一节 制作西点的主要原料和工具 (33) 第二节 制作西点的操作手法和卫生要求 (49) 第三节 常见西点制作的方法和步骤 (56) 第四章 中式糕点 (109) 第一节 中式糕点制作的原料知识 (109) 第二节 中式糕点制作基本操作技术和程序 (114) 第三节 各种面团的特点、调制方法以及常见中式糕点制作 (126) 参考文献 (159)

<<糕点制作基本技能>>

章节摘录

插图：第二节 糖在糕点制作中，糖是用途最多的辅助原料。

一、糖的主要种类糕点制作中常用的糖主要有白砂糖、绵白糖、蜂蜜、饴糖、淀粉糖浆、糖粉等。

1.白砂糖白砂糖简称砂糖，是品质纯净的蔗糖，按其晶粒大小又有粗砂、中砂、细砂之分。

砂糖为白色粒状晶体，纯度高，蔗糖含量在99%以上。

由于砂糖色白明亮，颗粒整齐，故常用于制作糕点的饰表、化浆、熬糖等。

2.绵白糖绵白糖是白砂糖加入适量的转化糖浆加工而成的。

绵白糖质地细软，色泽洁白，甜度较高，蔗糖含量在97%以上。

3.蜂蜜蜂蜜由花蕊中的糖经蜜蜂唾液中的蚁酸水解而成。

蜂蜜含有芳香物质和大量的果糖（占37%）和葡萄糖（占36%），为透明或半透明的黏稠液体。

4.饴糖饴糖的主要成分是麦芽糖，麦芽糖也叫糖稀，它以谷类为原料，利用淀粉酶或大麦芽酶的水解作用制成。

麦芽糖一般为浅棕色半透明的黏稠液体，其甜度不如蔗糖。

麦芽糖是很好的面筋改良剂，它能使制品滋润而富有弹性，质地松软。

它还是一种防砂剂，可以延缓砂糖结晶，也可作为点心的着色剂。

<<糕点制作基本技能>>

编辑推荐

《职业技能短期培训教材·糕点制作基本技能》由曲家兴任主编，谷胜利任副主编，苏大杰、杨晴参加编写，杨春丽审稿。

<<糕点制作基本技能>>

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>