第一图书网, tushu007.com

<<中式面点师>>

图书基本信息

书名：<<中式面点师>>

13位ISBN编号：9787504577276

10位ISBN编号：7504577278

出版时间：2009-9

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：上海市职业培训研究发展中心　组织编写

页数：141

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

前言

职业资格证书制度的推行，对广大劳动者系统地学习相关职业的知识和技能，提高就业能力、工作能力和职业转换能力有着重要的作用和意义，也为企业合理用工以及劳动者自主择业提供了依据。
随着我国科技进步、产业结构调整以及市场经济的不断发展，特别是加入世界贸易组织以后，各种新兴职业不断涌现，传统职业的知识和技术也愈来愈多地融进当代新知识、新技术、新工艺的内容。
为适应新形势的发展，优化劳动力素质，上海市人力资源和社会保障局在提升职业标准、完善技能鉴定方面做了积极的探索和尝试，推出了1+X培训鉴定模式。
1+X中的1代表国家职业标准，X是为适应上海市经济发展的需要，对职业标准进行的提升，包括了对职业的部分知识和技能要求进行的扩充和更新。
上海市1+X的培训鉴定模式，得到了国家人力资源和社会保障部的肯定。
为配合上海市开展的1+X培训与鉴定考核的需要，使广大职业培训鉴定领域专家以及参加职业培训鉴定的考生对考核内容和具体考核要求有一个全面的了解，人力资源和社会保障部教材办公室、中国就业培训技术指导中心上海分中心、上海市职业培训研究发展中心联合组织有关方面的专家、技术人员共同编写了《1+X职业技能鉴定考核指导手册》。
该手册由“理论知识复习题”“操作技能复习题"和“理论知识模拟试卷及操作技能模拟试卷”三大块内容组成。

第一图书网, tushu007.com

内容概要

为配合上海市开展的1+X培训与鉴定考核的需要，使广大职业培训鉴定领域专家以及参加职业培训鉴定的考生对考核内容和具体考核要求有一个全面的了解，人力资源和社会保障部教材办公室、中国就业培训技术指导中心上海分中心、上海市职业培训研究发展中心联合组织有关方面的专家、技术人员共同编写了《1+X职业技能鉴定考核指导手册》。

本书为其中之一的《中式面点师》分册。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

中式面点师职业简介第1部分 中式面点师（四级）鉴定方案第2部分 鉴定要素细目表第3部分 理论知识复习题 中式面点的地位、作用及分类 食品营养学知识 面点成本核算 面点的原料知识 面点主坯工艺原理 馅心制作技术 面点成形技术 面点成熟技术 面点风味特色 面点原料保管 面点管理中常用知识第4部分 操作技能复习题 制皮 制馅心 水调面团制作 膨松面团制作 油酥面团制作 米粉、其他面团制作第5部分 理论知识考试模拟试卷及答案第6部分 操作技能考核模拟试卷

章节摘录

插图：A.水饺B.馄饨C.面D.烧饼5.上海五芳斋以经营（）而著名。
A.粽子B.馒头C.小笼D.汤包6.面点制品是人们生活必需的，它具有较高的（）价值。
A.营养B.食用C.使用D.观赏7.吃北京烤鸭，除了跟甜面酱，还要跟上（）等。
A.炒菜B.热酒C.白酒D.荷叶饼8.冷水面团的水温控制在（）℃以下。
A.30B.20C.40D.509.用面肥膨松的面团中必须加入（）才能制作成品。
A.矾B.盐C.碱D.泡打粉10.用矾、碱、盐调制的面团，也属于（）面团一类。
A.物理膨松B.化学膨松C.酵母菌膨松D.酵种膨松11.蛋糕是用（）调制的面团，其制法属于物理膨松法。
A.蛋泡B.盐C.糖D.酵母菌12.层酥制品必须由油酥面、（）两块面团组成。
A.水油面B.烫面C.冷水面D.米粉面13.层酥制品色泽美观、入口酥化、品种繁多，常用来制作（）。
A.小吃点,DB.湿点C.早餐点心D.精致美点.14.籼米吃口较硬，一般出饭率（）。
A.较高B.较低C.不高D.不低15.粮农种植籼米，一年可产（）季稻，产量较高。
A.一B.两C.三D.四16.扬州炒饭用的是（）产的优质粳米。
A.淮南B.淮北C.苏州D.苏北17.做粢饭糕一般采用米类中的（）。
A.糯米B.籼米C.小米D.粳米

第一图书网, tushu007.com

编辑推荐

《中式面点师(4级)》：1+X职业技能鉴定考核指导手册

第一图书网, tushu007.com

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