

<<西式面点师>>

图书基本信息

书名：<<西式面点师>>

13位ISBN编号：9787504579539

10位ISBN编号：750457953X

出版时间：2009-6

出版时间：中国劳动

作者：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

页数：129

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>

<<西式面点师>>

内容概要

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。

<<西式面点师>>

书籍目录

西式面点师职业简介第1部分 西式面点师（五级）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 西式面点概况 职业道德 准备工作 冻品类 混酥类 发酵类 成本核算 英文基础知识第4部分 操作技能复习题 混酥类 饼干类 发酵面团 甜汁与冻 综合操作过程第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

<<西式面点师>>

章节摘录

插图：94．强筋优质面粉—高筋粉。

- ()95．面筋质湿重在25%～35%之间的是中筋粉。
- ()96．蛋白质—面筋质。
- ()97．市场上购买的自发面粉是低筋粉。
- ()98．预拌粉是用面粉、糖、蛋、油及乳化剂预制而成方便操作的面粉。
- ()99．全麦面粉是由整粒麦粒磨制而成的。
- ()100．面粉的糖化力对面粉的产气能力有影响。
- ()101．淀粉的糊化作用即是淀粉在高温下的膨胀。
- ()102．酵母有了盐，就能提高面团发酵过程中的充气能力。
- ()103．面粉在制品中起骨架作用，能使面坯在成熟过程中组织结构稳定。
- ()104．使用同一种酵母，在相同的发酵条件下，面粉糖化能力同面团的体积成正比。
- ()105．鉴定面粉吸水率必须用仪器测定。
- ()106．面粉保管温度以18～24 最为理想。
- ()107．糖粉是冰糖的再制品。
- ()108．白砂糖是从甘蔗或甜菜中提取的。
- ()109．糖的渗透性和糖液浓度成反比。
- ()

<<西式面点师>>

编辑推荐

《西式面点师(5级)》为1+X职业技能鉴定考核指导手册之一。

<<西式面点师>>

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>