

<<中式面点师>>

图书基本信息

书名：<<中式面点师>>

13位ISBN编号：9787504597373

10位ISBN编号：7504597376

出版时间：2012-5

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：中国变业培训技术指导中心组织 编写

页数：146

字数：164000

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>

<<中式面点师>>

内容概要

《中式面点师(第2版基础知识用于国家职业技能鉴定国家职业资格培训教程)》编著者中国就业培训技术指导中心。

《中式面点师(第2版基础知识用于国家职业技能鉴定国家职业资格培训教程)》内容提要：本书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，是国家职业技能鉴定推荐；辅导用书。

书中内容根据《国家职业技能标准·中式面点师》(2010年修订)要求编写，是各级别中式面点师职业技能鉴定国家题库命题的直接依据。

本书介绍了各级别中式面点师应掌握的基础知识，涉及职业道德、饮食营养知识、饮食安全知识，饮食成本核算知识、安全生产知识，相关法律法规知识等内容。

<<中式面点师>>

书籍目录

第1章 职业道德

第1节 道德与职业道德概述

第2节 餐饮业从业人员的职业道德与职业守则

第2章 饮食营养知识

第1节 人体需要的热能与营养素

第2节 各类烹饪原料的营养

第3节 营养平衡和科学膳食

第4节 中国居民膳食指南的应用

第3章 饮食安全知识

第1节 食品污染

第2节 食品腐败变质及其控制

第3节 食物中毒及其预防

第4节 烹饪原料的卫生与安全

第5节 烹饪工艺的卫生与安全

第6节 食品卫生要求

第4章 饮食成本核算知识

第1节 饮食业的成本概念

第2节 出材率的基本知识

第3节 净料成本的计算

第4节 成品成本计算

第5章 安全生产知识

第1节 厨师生产安全习惯养成

第2节 安全用电知识

第3节 厨房防火与防爆安全知识

第4节 厨房设备的安全使用知识

第6章 相关法律与法规知识

第1节 《中华人民共和国劳动法》相关知识

第2节 《中华人民共和国食品安全法》相关知识

参考文献

<<中式面点师>>

章节摘录

版权页：插图：（3）糖醇 糖醇是糖的衍生物，食品工业中常用其代替蔗糖甜味剂使用，在营养上也有独特的作用。

如山梨糖醇代谢时可转化为果糖，而不转变为葡萄糖，不受胰岛素控制，是适合糖尿病等患者食用的甜味剂。

如木糖醇的代谢利用不受胰岛素调节，是可被糖尿病人接受的甜味剂。

木糖醇不仅无促龋作用，而且可阻止新龋形成和原有龋齿的继续发展。

（4）多糖 多糖是由数百乃至数千个葡萄糖分子缩合而成的高分子物质，是一类复杂的糖类。

多糖无甜味，但经过消化酶作用可分解为葡萄糖，多糖类中的淀粉、糖原、膳食纤维在营养上有重要作用。

淀粉和糖原是能被人体消化吸收的多糖类，而膳食纤维是不能被人体消化吸收的多糖类。

膳食纤维虽然不能消化吸收，但在体内可以降低血清胆固醇水平，有吸水通便、降血糖、改善肠道菌群等作用。

2.碳水化合物的功能（1）供给能量 碳水化合物是供给机体能量的主要和最有效的形式。

我国人民从膳食中摄取总热量的50%~70%，都是由碳水化合物提供的。

糖原和葡萄糖是脑组织和心肌的主要能源，又是肌肉运动的有效能源物质。

血液中的葡萄糖是神经系统的唯一能量来源。

如大脑每日需要葡萄糖110~130g，所以当血糖降低时，往往会出现昏迷，严重时甚至休克、死亡。

（2）构成机体组织 碳水化合物是构成机体的一种重要物质，所有神经组织、细胞和体液中都含有碳水化合物。

核糖是构成遗传物质脱氧核糖核酸（DNA）的主要成分。

因此碳水化合物是构成机体不可缺少的物质。

（3）抗生酮作用和节约蛋白质作用 体内脂肪代谢需要有足够的碳水化合物来促进氧化，碳水化合物不足时，所需能量将大部分由脂肪提供，而脂肪氧化不完全时，则体内脂肪酸氧化过程中，不能完全氧化成二氧化碳和水而产生酮类物质，从而发生酮中毒，所以碳水化合物具有辅助脂肪氧化的抗生酮作用。

碳水化合物在体内代谢的重要性还表现在，膳食中碳水化合物充足，蛋白质在体内不以能量形式被消耗，使蛋白质能充分发挥其结构物质、调节物质的作用。

（4）保护肝脏和解毒作用 当肝糖原储备充足时，肝脏对四氯化碳、酒精、砷等化学毒物有较强的解毒能力，对各种致病微生物感染所引起的毒血症也有较强的解毒作用。

当肝糖原不足时，肝脏的解毒作用就明显下降。

（5）增强胃肠道功能，促进消化 多糖类的纤维素和果胶，人体虽然不能消化吸收，但其却能增进消化液的分泌和胃肠蠕动。

纤维素和果胶还能吸收肠腔中的水分，增大体积，使大便松软，利于正常排便，从而促进了消化功能及排便功能。

此外蔗糖在烹调中常用来调味、增色、提高食欲。

乳糖在促进婴儿生长发育中也起着重要作用。

<<中式面点师>>

编辑推荐

《国家职业技能鉴定国家职业资格培训教程:中式面点师(基础知识)(第2版)》适用于对各级别中式面点师的职业资格培训，是国家职业技能鉴定推荐辅导用书，也是各级别中式面点师职业技能鉴定国家题库命题的直接依据。

<<中式面点师>>

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>