

<<中式面点师>>

图书基本信息

书名：<<中式面点师>>

13位ISBN编号：9787516701508

10位ISBN编号：7516701505

出版时间：2013-1

出版时间：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、上海市职业技能鉴定中心 中国劳动社会保障出版社 (2013-01出版)

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

《1+X职业技能鉴定考核指导手册:中式面点师(4级)(第2版)》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,书中介绍了题库的命题依据、试卷结构和题型题量,同时从上海市1+X鉴定题库中抽取部分理论知识试题、操作技能试题和模拟样卷供考生参考和练习,便于考生能够有针对性地进行考前复习准备。

今后我们会随着国家职业标准以及鉴定题库的提升,逐步对手册内容进行补充和完善。

<<中式面点师>>

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 食品营养与卫生 面点成本核算 面点的原物料 面点主坯工艺原理 馅料制作技术 面点成形技术 面点成熟技术 面点风味特色 面点原料保管 面点管理第4部分 操作技能复习题 制皮 制馅心 水调面团类点心制作 膨松面团类点心制作 油酥面团类点心制作 米粉、澄粉面团类点心制作第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

<<中式面点师>>

章节摘录

版权页：插图：23.脂肪酸是组成脂肪的（ ），在确定脂肪性质上有很大关系。

A.来源 B.重要物质 C.物质 D.不可缺少 24.不饱和脂肪酸，在常温下多为液态，麻油、豆油、（ ）等植物油类含不饱和脂肪酸多。

A.橄榄油 B.麦淇淋 C.酥皮油 D.奶油 25.按脂肪酸结构分类，可分为（ ）和不饱和脂肪酸。

A.饱和脂肪酸 B.必需脂肪酸 C.非必需脂肪酸 D.非饱和脂肪酸 26.每克脂肪在体内氧化可产生（ ）kJ热量。

A.30 B.36 C.37.7 D.37 27.脂肪的生理功用，是可以（ ）。

A.提供氧分 B.供给能量 C.减少热量 D.

降低热量 28.一般认为从脂肪中摄取的热量应占膳食热能的（ ）。

A.15%~20% B.20%~25% C.25%~30% D.30%~35% 29.黄花菜食用（ ），也会引起食物中毒。

A.以后 B.过多 C.过生 D.偏量 30.有毒的植物性食物中毒，常见的有（ ）中毒。

A.萝卜 B.瓜果 C.青菜 D.马铃薯 31.所有中毒病人都在相同或相近的时间食用过（ ）有毒食物。

A.两种 B.同一种 C.同类 D.几种 32.副溶血性弧菌食物中毒属（ ）食物中毒。

A.细菌性 B.有毒的化学物 C.霉菌性 D.有毒的动植物 33.每年的夏、（ ）最容易发生细菌性食物中毒。

A.春季 B.冬季 C.秋季 D.秋、冬季 34.病原菌约在（ ）时，最适宜生长或产毒。

A.10~15 B.15~20 C.20~25 D.25~40 35.防止食品霉变，主要是控制储存的温度和（ ）。

A.时间 B.湿度 C.空间 D.隔层 36.动物性食品应置（ ）以下的低温处储存。

A.13 B.12 C.11 D.10 37.粮食在储存中最容易受（ ）、蛾类等虫类侵害。

A.蝇类 B.甲虫类 C.蟑类 D.毛毛虫类 38.禽流感病毒，除了对禽类进行传染，对人群也会引起（ ）。

A.感染 B.过敏 C.伤害 D.传染 39.配套点心成本核算的方法，实际上是对某套点心所用（ ）的计算，使厨房制作此套点心实际用料的成本。

A.原材料成本 B.辅料成本 C.主料成本 D.调料成本 40.编组宴席点心是指将面点品种和与之相搭配的（ ）编为一组，同时上席的一类点心。

A.菜肴 B.点心 C.菜点 D.宴席 41.面点成品的销售价格是由耗用原料的成本、营业费用、税金和（ ）四部分构成。

A.毛利 B.利息 C.利润 D.毛利率。

<<中式面点师>>

编辑推荐

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、上海市职业技能鉴定中心组织编写的《中式面点师(4级第2版1+X职业技能鉴定考核指导手册)》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，书中介绍了题库的命题依据、试卷结构和题型题量，同时从上海市1+X鉴定题库中抽取部分理论知识试题、操作技能试题和模拟样卷供考生参考和练习，便于考生能够有针对性地进行考前复习准备。

<<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>