

<<中式面点>>

图书基本信息

书名：<<中式面点>>

13位ISBN编号：9787563710102

10位ISBN编号：7563710108

出版时间：2002-1

出版时间：旅游教育出版社

作者：邵万宽 编

页数：445页

字数：322000

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>>

### 内容概要

本书内容包括：面点厨房的设备与工具、操作前的准备、面坯基础操作程序、面点原料知识、制馅工艺、面点的热与调味原理、面点制作中的性质变化等内容。

全书融知识性、科学性、实用性于一体，本套教材既可供各旅游企业、各地旅游培训部门对各岗位员工进行岗前或在岗培训，也可供旅游企业各工种工人在参加考核前自学。

## <<中式面点>>

### 书籍目录

#### 初级

- 第一章 面点厨房的设备与工具
- 第二章 操作前的准备
- 第三章 面坯基础操作程序
- 第四章 面点原料知识(一)
- 第五章 制馅工艺(一)
- 第六章 面坯工艺(一)
- 第七章 成形技术(一)
- 第八章 熟制技术(一)
- 第九章 装饰工艺(一)

#### 中级

- 第一章 面点原料知识(二)
- 第二章 制馅工艺(二)
- 第三章 面坯工艺(二)
- 第四章 成形技术(二)
- 第五章 熟制技术(二)
- 第六章 装饰工艺(二)
- 第七章 成本核算知识

#### 高级

- 第一章 面点综合知识(一)
- 第二章 制馅工艺(三)
- 第三章 面坯工艺(三)
- 第四章 成形工艺(三)
- 第五章 熟制工艺(三)
- 第六章 装饰工艺(三)

#### 技师

- 第一章 面点综合知识(二)
- 第二章 宴席与面点配备
- 第三章 成形与熟制工艺(四)
- 第四章 面点生产与管理
- 第五章 培训与指导

#### 高级技师

- 第一章 面点综合知识(三)
- 第二章 面点的色彩与造型
- 第三章 面点加热与调味原理
- 第四章 面点制作中的性质变化
- 第五章 指导与创新

## <<中式面点>>

### 编辑推荐

为了提高旅游从业人员的技能不平，国家旅游局曾经在20世纪90年代初组织编写过一套旅游行业工人考核培训教材，以供行业员工培训之用。

近十年来，我国旅游业发展迅猛，为适应新形势的需求，我们组织编写了这套“旅游行业职业技能等级培训考核教材”。

本书内容全面，涉及面广。

为实施《中式面点师国家职业标准》，在本教材的使用中，还需与《烹饪基础知识》教材配套使用。本书适合全国广大面点从业人员上岗、定级培训用，同时也可作为行业工作人员、烹饪爱好者及社会餐饮人员的自学参考书籍。

<<中式面点>>

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>