第一图书网, tushu007.com

<<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

第一图书网, tushu007.com

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。

第一图书网, tushu007.com

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

第一图书网, tushu007.com

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。

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