

<<烘焙食品理论与实务>>

图书基本信息

书名：<<烘焙食品理论与实务>>

13位ISBN编号：9789867828828

10位ISBN编号：9867828828

出版时间：合慶國際圖書

作者：陳在旁，莊榮輝，張金祺，蔡英敏，陳坤地，陳麗瑄 著

页数：367

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>

<<烘焙食品理论与实务>>

内容概要

編輯大意一、本書全一冊，分為烘焙食品理論與烘焙食品實務二大類：1. 理論：依據教育部公佈之99年餐旅群「烘焙I、II」課程標準編寫而成，亦適用於食品群之「烘焙工業」課程。

2. 實務：依據行政院勞工委員會職業訓練局最新「烘焙食品丙級、乙級職類」技術士技能檢定「學、術科」測驗試題標準編輯而成。

二、本書適合適用於餐旅系、生活應用科學系、餐飲管理科、觀光事業科、家政科、食品科、食品加工科、水產食品科、食品衛生科、食品營養科等相關科系學生，及一般有心從事烘焙食品服務業取得乙、丙級技術士執照之社會人士使用。

三、本書之教學目標為：使學生瞭解烘焙的各種基本知識及應用所學之基本知識於餐飲工作及實際生活中。

理論篇之編寫除符合課程標準外，並設計「學後評量」與實習應用，可供學生課後自行練習，以提高學習效果。

四、實務篇之特色為：1. 詳細記載考生應考時注意事項，使其能提高考生通過技術士檢定。

2. 熟悉各種材料處理方法及教戰技巧。

3. 每種產品作法簡單明瞭，使考生能操作自如。

4. 詳細注明每種產品注意事項，使其能熟能生巧。

5. 學科試題中均有詳細解釋與完整解答，使考生能簡單明瞭易懂。

五、教學資源：1. 烘焙食品理論與實務教科書 2. 烘焙食品丙級學科測驗卷 3. 烘焙食品理論與實務電子閱讀版及PPT 4. 烘焙食品word檔命題系統六、本書雖經作者細心核對，唯疏漏之處在所難免，尚祈各校師生及讀者不吝來函指正。

謝謝。

<<烘焙食品理论与实务>>

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>