第一图书网, tushu007.com

<<中式面点师>>

图书基本信息

书名：<<中式面点师>>

13位ISBN编号：9787504547019

10位ISBN编号：7504547018

出版时间：2004-1

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：劳动和社会保障部教材办公室组织 编

页数：176

字数：266000

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

内容概要

职业资格证书是就业通行证，国家职业技能鉴定的应试人数因此而日益攀升。
本书的读者对象是职业技能鉴定应试人员中的学生群体。
在内容上，根据考核要点的要求，逐条对读者进行鉴定前的强化训练；在形式上，根据考前科学的复习方式，逐步引领读者进入鉴定考核实战空间，并帮助读者到达胜利的彼岸。
本书包括应试指导、实战演练、亲临考场、理论知识强化4部分。
应试指导根据操作技能鉴定考核要求给出“技能鉴定考核试题形式”“试卷的组成及考核注意事项”“提高适应能力，考出好成绩”“考核内容”4项内容，旨在帮助和指导读者在考核前做好知识和心理等多方面的准备。
实战演练根据操作技能考核的要求，逐条对考核要点的操作技能进行具体指导，旨在使读者深入理解考核要点的要求，并熟练掌握考核要点要求的操作技能。
亲临考场通过完整的操作技能考核试卷使读者熟悉考试形式，了解考场规则、评分原则和标准，有针对性地进行考前准备。
理论知识强化根据理论知识鉴定考核要点的要求，给出理论知识考试复习重点内容，旨在帮助读者在考前对理论知识考核要点内容进行强化记忆，起到“临阵磨枪”的作用。

<<中式面点师>>

书籍目录

应试指导 技能鉴定考核试题形式 试卷的组成及考核注意事项 提高适应能力，考出好成绩 考核内容 中级中式面点师操作技能鉴定考核要点表 中级中式面点师理论知识鉴定考核要点表实战演练 考核要点1——饺子皮 考核要点2——烧卖皮 考核要点3——澄面饺皮 考核要点4——馅饼皮 考核要点5——提褶包子 考核要点6——小笼汤包 考核要点7——天津包子 考核要点8——寿桃包 考核要点9——嵌花包 考核要点10——冠顶饺 考核要点11——四喜饺 考核要点12——翡翠烧卖 考核要点13——湖州大馄饨 考核要点14——荷花酥 考核要点15——佛手酥 考核要点16——干菜酥饼 考核要点17——一品烧饼 考核要点18——黄桥烧饼 考核要点19——咖喱酥饺 考核要点20——萨其马 考核要点21——脆麻花 考核要点22——高桩馒头 考核要点23——刀切馒头 考核要点24——猪蹄卷 考核要点25——荷叶卷 考核要点26——千层油糕 考核要点27——千层饼 考核要点28——苹果包 考核要点29——豆沙包 考核要点30——佛手包 考核要点31——素菜包 考核要点32——家常包 考核要点33——鲜肉包 考核要点34——知了饺 考核要点35——烫面饺 考核要点36——烫面炸糕 考核要点37——刀削面 考核要点38——三杖饼 考核要点39——李连贵大饼 考核要点40——清油饼 考核要点41——羊肉烤包 考核要点42——白皮酥 考核要点43——眉毛酥 考核要点44——酥盒子 考核要点45——萝卜丝烧饼 考核要点46——乐亭烧饼 考核要点47——玫瑰酥 考核要点48——开口笑 考核要点49——五仁酥条 考核要点50——椰蓉盏 考核要点51——蛋糕卷 考核要点52——八宝饭 考核要点53——芝麻凉卷 考核要点54——艾窝窝 考核要点55——汤圆 考核要点56——元宵 考核要点57——广式月饼 考核要点58——玉兔饺 考核要点59——鲜虾瓦楞蒸饺 考核要点60——澄面虾饺 考核要点61——水晶桃花饼 考核要点62——南瓜饼 考核要点63——像生雪梨 考核要点64——香麻薯蓉枣 考核要点65——荔浦秋芋饺 考核要点66——鸡粒山药饼 考核要点67——小豆凉糕 考核要点68——豌豆黄 考核要点69——芸豆卷 亲临考场 试卷理论知识强化 考核范围1——营养学基本知识 考核范围2——食品卫生知识 考核范围3——安全生产知识 考核范围4——成本核算知识 考核范围5——原料知识 考核范围6——制馅工艺 考核范围7——面坯工艺 考核范围8——成形工艺） 考核范围9——熟制工艺 考核范围10——装饰工艺

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