

<<中式面点师>>

图书基本信息

书名：<<中式面点师>>

13位ISBN编号：9787504577252

10位ISBN编号：7504577251

出版时间：2009-9

出版时间：中国劳动

作者：上海市职业培训研究发展中心

页数：114

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>>

前言

职业资格证书制度的推行,对广大劳动者系统地学习相关职业的知识和技能,提高就业能力、工作能力和职业转换能力有着重要的作用和意义,也为企业合理用工以及劳动者自主择业提供了依据。

随着我国科技进步、产业结构调整以及市场经济的不断发展,特别是加入世界贸易组织以后,各种新兴职业不断涌现,传统职业的知识和技术也愈来愈多地融进当代新知识、新技术、新工艺的内容。

为适应新形势的发展,优化劳动力素质,上海市人力资源和社会保障局在提升职业标准、完善技能鉴定方面做了积极的探索和尝试,推出了1+X培训鉴定模式。

1+X中的1代表国家职业标准,X是为适应上海市经济发展的需要,对职业标准进行的提升,包括了对职业的部分知识和技能要求进行的扩充和更新。

上海市1+X的培训鉴定模式,得到了国家人力资源和社会保障部的肯定。

为配合上海市开展的1+X培训与鉴定考核的需要,使广大职业培训鉴定领域专家以及参加职业培训鉴定的考生对考核内容和具体考核要求有一个全面的了解,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、上海市职业培训研究发展中心联合组织有关方面的专家、技术人员共同编写了《1+X职业技能鉴定考核指导手册》。

该手册由“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。

<<中式面点师>>

内容概要

为配合上海市开展的1+X培训与鉴定考核的需要,使广大职业培训鉴定领域专家以及参加职业培训鉴定的考生对考核内容和具体考核要求有一个全面的了解,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、上海市职业培训研究发展中心联合组织有关方面的专家、技术人员共同编写了《1+X职业技能鉴定考核指导手册》。

本书为其中之一的《中式面点师(5级)》分册。

<<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（五级）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 职业道德 面点基本知识 食品营养与卫生常识 成本核算基础知识 面点常用原物料知识 面点常用设备及工具 面点制作基础操作工艺 面点主坯制作方法 常用馅料制作 面点成形方法 面点成熟方法 中国食俗基本知识第4部分 操作技能复习题 制皮坯 水调面团制作 膨松面团制作 油酥面团制作第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

插图：二、单项选择题（选择一个正确的答案。

将相应的字母填入题内的括号中）1.“蒸”就是将成形的生坯放在笼屉内，利用（ ）的热对流使生坯成熟。

A.蒸汽 B.火候 C.水温 D.炉温 2.蒸制面点时，应将生坯按一定的间距整齐地摆入垫有（ ）的蒸屉内。

A.屉布 B.保鲜膜 C.铝盘 D.盘子 3.“蒸”主要适合于水调面主坯、（ ）、米粉面主坯及其他面主坯等制品的熟制。

A.油酥面主坯 B.蛋合面主坯 C.膨松面主坯 D.化学膨松面主坯 4.“煮”就是将成形的生坯投入水锅内，利用水受热后产生的（ ），使生坯成熟。

A.温度对流 B.蒸汽对流 C.水传热介质 D.蒸汽传热介质 5.“炸”成熟方法，分为温油炸和（ ）两类。

A.50*（2温油炸 B.低油温余 C.热油炸 D.冷油余 6.热油炸，适用于能够迅速发起的品种，如（ ）的面坯成品。

A.口感酥脆 B.口感硬实 C.慢慢发起 D.矾碱盐 7.根据油所具有的特点，油温一般可达到（ ）左右。

A.100 B.150 C.200 D.250 8.“炸”主要适用于（ ）、膨松面主坯、米粉面主坯及其他面主坯制品。

A.油酥面主坯 B.澄粉面主坯 C.杂粮面主坯 D.蛋合面主坯 9.“烤”是用各种烘烤炉内产生的温度，通过辐射、（ ）和对流三种热能传递方式，使生坯成熟的方法。

A.传热 B.传导 C.传能 D.传送 10.明火烘烤工艺流程：（ ）入坯 烘烤 成熟出炉。

A.调制炉温 B.控制炉温 C.炉温预热 D.炉温加热

<<中式面点师>>

编辑推荐

《中式面点师(5级)》：1+X职业技能鉴定考核指导手册

<<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>