

<<中式面点>>

图书基本信息

书名：<<中式面点>>

13位ISBN编号：9787504579997

10位ISBN编号：7504579998

出版时间：2009-8

出版时间：中国劳动

作者：于洁

页数：78

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>

## &lt;&lt;中式面点&gt;&gt;

## 前言

《中华人民共和国就业促进法》规定：“国家采取措施建立健全劳动预备制度，县级以上地方人民政府对有就业要求的初高中毕业生实行一定期限的职业教育和培训，使其取得相应的职业资格或者掌握一定的职业技能。

”为进一步加强劳动预备制培训教材建设，满足各地实施劳动预备制对教材的需求，我们会同中国劳动社会保障出版社，对2000年出版的机械、电工、电子、计算机、汽车维修、餐饮服务、商业服务、服装制作、建筑等类劳动预备制培训的专业课教材组织有关人员进行修订改版，并新编了美容保健、数控加工、会计文秘类的专业课教材。

在组织修订、编写教材时，考虑到接受培训人员的实际水平，为了使学员在较短时间内掌握从业必备的基本知识和操作技能，我们力求做到学习的理论知识为掌握操作技能服务，操作技能实践课题与生产实际紧密结合，内容深入浅出、图文并茂，增强教材的实用性和可读性。

同时，注意在教材中反映新知识、新技术、新工艺和新方法，努力提高教材的先进性。

为了在规定的期限内更好地完成劳动预备制培训，各专业按照“公共基础课+专业课”的模式进行教学。

公共基础必修课教材为《法律常识》《职业道德》《就业指导》《计算机应用》。

选修课教材为《应用数学》《实用写作》《英语日常用语》《劳动保护知识》《实用物理》《交际礼仪》。

专业课教材分为专业基础知识教材和专业技术（理论和实训一体化）教材，每个专业一般2~3本。

在这批教材的修订、编写过程中，编审人员克服各种困难，较好地完成了任务。

在此，谨向付出辛勤劳动的编审人员表示衷心感谢。

由于编写时间有限，教材中可能有一些不足之处，我们将在教材使用过程中听取各方面的意见，适时进行修改，使其趋于完善。

## <<中式面点>>

### 内容概要

本书分6个模块、16项任务，系统介绍了中式面点的制作技术。

首先讲述了面点基础知识，使读者对面点制作有一个简单了解；然后采用任务驱动教学法的形式，分步骤讲解了水调面团制品、膨松面团制品、层酥类面团制品、米类及米粉类面团制品、淀粉面团及其他类面团制品的制作。

本书注重传授知识和培训技能相结合，根据提高被培训者全面素质和综合职业能力的实际需要，确定教材内容，增强了教材的适用性和实践性；力求做到概念准确、表达清楚，由浅入深、循序渐进，通俗易懂、易教易学，具有很强的实用性和可操作性。

本书由于洁主编，周波参编；梁东晓主审。

## &lt;&lt;中式面点&gt;&gt;

## 书籍目录

模块一 制作面点基础知识准备 任务1 初步认识面点及其原料 任务2 认识制作面点的工具与设备  
任务3 掌握面点制品成本核算方法 任务4 掌握面点营养卫生知识模块二 水调面团(实性面团)制品  
制作 任务1 冷水面团的特点、调制方法与制作实例 任务2 温水面团的特点、调制方法与制作实例  
任务3 热水面团的特点、调制方法与制作实例模块三 膨松面团制品制作 任务1 生物膨松面团的特  
点、调制方法与制作实例 任务2 化学膨松面团的特点、调制方法与制作实例 任务3 物理膨松面团  
的特点、调制方法与制作实例模块四 层酥类面团制品制作模块五 米类及米粉类面团制品制作 任务1  
实性面团的特点、调制方法与制作实例 任务2 米粉膨松面团的特点、调制方法与制作实例 任务3  
米类面团的特点、调制方法与制作实例模块六 淀粉面团及其他类面团制品制作 任务1 淀粉面团的特  
点、调制方法与制作实例 任务2 果蔬面团的特点、调制方法与制作实例 任务3 杂粮面团、鱼虾蓉  
面团等的特点、调制方法与制作实例

## &lt;&lt;中式面点&gt;&gt;

## 章节摘录

模块一制作面点基础知识准备教学目的和要求：让学生了解面点的概念、风味流派、分类，面点制作的原料、工具与设备，掌握面点制作经营的成本核算方法。

教学内容：1. 面点基础知识（1）面点的概念及分类。

（2）面点的主要风味和流派。

（3）制作面点常用原料知识。

介绍常用的主坯原料、制馅原料、辅助原料、蛋品、添加剂、糖、盐、味精等。

（4）制作面点常用的工具和设备。

简单介绍制作面点的常用工具、机器设备的种类，及其使用与维护方法。

2. 面点制作经营成本核算基础知识主要包括面点价格的构成特性、制定面点价格的原则及方法、面点制品的价格制定策略、面点制品定价程序、毛利率计算等。

3. 营养卫生知识主要讲解面点工艺中营养素损失的原因、面点工艺中营养素的保护措施、操作间卫生要求。

教学方法：以学生自学为主、老师讲授为辅，共同完成教学任务。

相关知识：面点技术、面点工艺学、营养卫生、成本核算。

任务1初步认识面点及其原料一、面点的概念及分类1. 面点的概念以各种粮食为原料，或以粮食作主要原料，配以不同的肉类、鱼虾类、杂品类及鲜奶类等辅助原料，经过加工而制成的具有一定营养价值的米面制品，包括饭、粥、饼、馍、糊等。

2. 面点的主要风味和流派（1）按地域和饮食文化的形成可分为南味、北味两大风味。

<<中式面点>>

编辑推荐

《中式面点(初级第2版)》：职业培训教材劳动预备制教材国家级职业教育规划教材人力资源和社会保障部职业能力建设司推荐

<<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>