

# 《西式面点师》

## 图书基本信息

书名：《西式面点师》

13位ISBN编号：9787504538185

10位ISBN编号：7504538183

出版时间：2002-10

出版社：

作者：劳动和社会保障部教材办公室 编

页数：142

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

# 《西式面点师》

## 前言

职业资格证书制度是国家提高劳动者素质、增强劳动者就业能力的一项重要举措。为在餐饮服务行业推行职业资格证书制度，劳动和社会保障部颁布了中式烹调师、中式面点师、西式烹调师、西式面点师、餐厅服务员、保健按摩师、美容师、美发师、家政服务员等职业的国家职业标准。以贯彻标准、服务培训、规范技能鉴定为目标，劳动和社会保障部中国就业培训技术指导中心按照标准——教材——题库相衔接的原则，根据国家职业标准的要求，组织编写了专用于国家职业技能鉴定培训使用的《国家职业资格培训教程》（以下简称《教程》）。作为职业技能鉴定的指定辅导用书，《教程》的出版引起了社会有关方面的广泛关注，特别受到职业培训机构和应试人员的重视。为进一步满足培训单位和应试人员的需求，劳动和社会保障部教材办公室根据国家职业标准和《教程》内容组织参与标准制定、《教程》编写、题库开发的专家编写了上述职业的《职业技能鉴定指导》，作为《教程》的配套用书推荐使用。《职业技能鉴定指导》遵循“考什么，编什么”的原则编写，通过对《教程》内容的细化和完善，力求达到为培训教学与考核提供素材，为应试者提供检验标准的目的。依据《教程》内容，《职业技能鉴定指导》按照基础知识、初级、中级、高级四部分设置了学习要点、知识试题、技能试题及参考答案等内容，并配有知识和技能模拟试卷，以方便应试人员了解鉴定的形式和难度要求。

# 《西式面点师》

## 内容概要

《西式面点师(初级 中级 高级)》按照《国家职业资格培训教程——西式面点师》的内容要求，分为烹饪基础知识、初级西式面点师、中级西式面点师、高级西式面点师四个部分，主要内容包括学习要点、知识试题、技能试题和参考答案等。

# 《西式面点师》

## 书籍目录

第一部分 烹饪基础知识一、学习要点二、知识试题(一)判断题(二)单项选择题(三)多项选择题(四)计算题(五)简答题三、参考答案(一)判断题(二)单项选择题(三)多项选择题(四)计算题(五)简答题第二部分 初级西式面点师一、学习要点二、知识试题(一)判断题(二)单项选择题(三)多项选择题三、技能试题四、模拟试卷知识考核模拟试卷(一)知识考核模拟试卷(二)技能考核模拟试卷五、参考答案(一)判断题(二)单项选择题(三)多项选择题知识考核模拟试卷(一)知识考核模拟试卷(二)第三部分 中级西式面点师一、学习要点二、知识试题(一)判断题(二)单项选择题(三)多项选择题三、技能试题四、模拟试卷知识考核模拟试卷(一)知识考核模拟试卷(二)技能考核模拟试卷五、参考答案(一)判断题(二)单项选择题(三)多项选择题知识考核模拟试卷(一)知识考核模拟试卷(二)第四部分 高级西式面点师一、学习要点二、知识试题(一)判断题(二)单项选择题(三)多项选择题(四)简答题三、技能试题四、模拟试卷知识考核模拟试卷(一)知识考核模拟试卷(二)技能考核模拟试卷五、参考答案(一)判断题(二)单项选择题(三)多项选择题(四)简答题知识考核模拟试卷(一)知识考核模拟试卷(二)

# 《西式面点师》

## 章节摘录

插图：1．钾对心脏活动具有重要的调节作用。 ( )2．建立健全菜点的用料定额标准，保证加工制作的基本尺度，是成本核算的基础条件之一。 ( )3．淀粉具有降低血糖水平、改善血糖能量的作用。 ( )4．烹饪从业人员烹制菜肴，不属于职业道德的范畴。 ( )5．四季豆中的植物凝血素有一定的毒性。 ( )6．调制栗子蓉蛋糕面糊时，淡奶油应打得稍硬一些。 ( )7．将杏仁面捏成型时，如果杏仁面粘手，可在手上适当蘸一些面粉。 ( )8．松质面包胀发到最大限度后，可适当增加炉温，使面包表面上色。 ( )9．电冰箱应放置在空气流通处，而且存放的食品要留有一定的空隙。 ( )10．调制糖粉膏时，如柠檬汁的加入量过多，则制品不易干燥定型，挤出的制品缺少立体感。 ( )11．脆皮面包制作过程中，用刀在面包表面割口后，要静置一会儿再放入烤炉，这样有利于气体的重新产生。 ( )12．在色彩搭配中，红与橙、橙与黄属于顺色配。 ( )13．冷冻苏夫力放入模具后，应在冷冻冰箱内完成，且温度不应高于-10℃。 ( )14．制作巧克力装饰品时，应尽量缩短巧克力和手接触的时间。 ( )15．奶油胶冻成型的方法依照制品模具的不同而不同，但无论采用何种成型方法和模具，都必须在冷冻冰箱内进行成型。 ( )16．除非特别必要，馅料一般都不应加入任何人工色素。 ( )17．无论采用哪种成型方法，松质面包面坯接口部位都应刷少许蛋液黏合，以防烘烤时开裂，影响成品的美观。 ( )18．制作脆皮面包时，蛋、糖、油脂的用料较其他面包少。 ( )19．只有当清酥制品从内到外完全成熟后，才可出炉。 ( )

# 《西式面点师》

## 编辑推荐

《西式面点师(初级 中级 高级)》：职业技能鉴定指导

# 《西式面点师》

## 精彩短评

1、这本书有的地方内容有错，混淆，不清楚不过总的来说还好，内容还不错。

# 《西式面点师》

## 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：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)