

《中式面点师》

图书基本信息

书名：《中式面点师》

13位ISBN编号：9787504530233

10位ISBN编号：7504530239

出版时间：2001-5

出版社：中国劳动社会保障出版社

作者：

页数：146

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

《中式面点师》

内容概要

《国家职业资格培训教程·中式面点师(技师技能高级技师技能)》根据《国家职业资格培训教程-中式面点师》的要求，由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、题库相衔接的原则组织编写，是职业技能鉴定的指定辅导用书。

《国家职业资格培训教程·中式面点师(技师技能高级技师技能)》分技师技能、高级技师技能两部分，分别介绍了中式面点技师、高级技师应掌握的工作技能及相关知识，涉及宴会成本计算、膳食营养、食品理化常识、装饰工艺、厨房管理、厨师培训、面点的造型与色彩等内容。

《中式面点师》

书籍目录

第一部分 中式面点师技师技能第一章 综合知识（一）第一节 宴会成本计算第二节 新型面点原料第二章 中式面点概述第一节 中式面点的分类第二节 饮食文化习俗第三节 面点的组合第四节 筵席面点的配备第三章 膳食营养（一）第一节 膳食平衡第二节 平衡膳食的设计步骤第四章 面坯调制工艺第一节 面坯概述第二节 面坯性质形成的基本原理及特色品种第五章 食品理化常识第一节 热能传递的基本原理第二节 味觉的变化第三节 颜色的变化第四节 香气的变化第六章 装饰工艺第一节 面点造型第二节 造型工艺第三节 面点色彩的运用第七章 培训厨师（一）第八章 厨房厨师（一）第二部分 中式面点师高级技师技能第九章 综合知识（二）第十章 面点的造型与色彩第十一章 面点制作工艺中的理化变化第十二章 培训厨师（二）第十三章 厨房管理（二）第十四章 膳食营养第十五章 电子计算机基础知识

《中式面点师》

编辑推荐

《国家职业资格培训教程·中式面点师(技师技能高级技师技能)》由中国劳动社会保障出版社出版。

《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：www.tushu000.com