

《丙級烘焙檢定保證班》

图书基本信息

书名：《丙級烘焙檢定保證班》

13位ISBN编号：9789867863829

10位ISBN编号：9867863828

出版时间：2007-5-10

出版社：積木

作者：陳明裡

页数：221

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

《丙級烘焙檢定保證班》

內容概要

看了就一定考得上！

最詳盡切實、絕對包你出師的丙級烘焙檢定書！

政府所舉辦的數種餐飲考照檢定中，烘焙證照可說是考照難度最高的。以麵包類而言，因為牽涉到麵團攪拌及發酵的控制與判定、烘焙時間長短……等，而蛋糕點心類中，除了要熟悉各類蛋糕的麵糊特性，時間萬一掌握不當，就很有可能造成蛋糊消泡無法膨脹，或者烤焙過度、餡料熬煮過頭等等無以挽救的錯誤發生。在一次考試同時製作三種產品的檢定考試中，各項操作程序是否安排妥當、工作時間的控管，一向是考生最大的難題。

此外，有志報考者須具備何種資格？如何蒐集考試資訊情報？在準備學科筆試和術科考試時，又應留意哪些事項？使用哪種配方或操作方式，才是最得心應手？上述各項學科及術科的應試技巧，在本書中都有詳細的解析與圖片示範，讓您無論是學科、術科，都可以在考前輕鬆準備，輕鬆應考。本書是您通過烘焙檢定的最佳指南，也是您提升專業形象成功跳板。

《丙級烘焙檢定保證班》

作者簡介

陳明裡

在烘焙業界擁有將近20年的專業餐飲經驗，開設過烘焙點心坊、餐廳，也曾擔任誠品咖啡的點心外包製作，現任坊間多家烹飪補習班之烘焙乙、丙級證照專任教師，專職輔導學生考照經驗豐富。曾出版烘焙等相關食譜書著作，以及《乙級烘焙檢定保證班》一書(積木文化出版)。

【資歷】

烘焙乙級、烘焙丙級技術士

中式麵食乙級、丙級技術士

書籍目錄

【術科試題】

麵包術科 7道考題

- 1.山形白土司麵包
- 2.布丁餡甜麵包
- 3.橄欖形餐包
- 4.圓頂葡萄乾土司麵包
- 5.圓頂奶油土司
- 6.紅豆甜麵包
- 7.奶酥甜麵包

西點蛋糕術科 14道考題

- 1.巧克力戚風蛋糕卷
- 2.奶油大理石蛋糕
- 3.香草戚風蛋糕
- 4.葡萄乾戚風瑞士卷
- 5.重奶油蛋糕
- 6.海綿蛋糕
- 7.香草天使蛋糕
- 8.馬鈴薯甜甜圈
- 9.指形小西餅
- 10.蒸烤雞蛋牛奶布丁
- 11.奶油空心餅
- 12.三角鬆餅
- 13.雙皮鳳梨派
- 14.檸檬布丁派

《丙級烘焙檢定保證班》

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