

《中式面点师》

图书基本信息

书名：《中式面点师》

13位ISBN编号：9787504594600

10位ISBN编号：7504594601

出版时间：2012-3

出版社：中国劳动社会保障出版社

页数：217

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

书籍目录

第1单元 中式面点的历史与现状

- 1.1 中式面点制作的历史
- 1.2 中式面点制作的现状及发展趋势

思考题

第2单元 食品营养与烹卫生

- 2.1 常用食品营养价值
- 2.2 烹饪卫生
- 2.3 合理营养与平衡膳食
- 2.4 人体热能与消耗

思考题

第3单元 原料的选择与合理使用

- 3.1 面点原料
- 3.2 调味品
- 3.3 食品添加剂
- 3.4 膨松剂

思考题

第4单元 主坯工艺原理及运用

- 4.1 主坯形成原理
- 4.2 水原性主坯工艺
- 4.3 膨松性主坯工艺
- 4.4 层酥性主坯工艺
- 4.5 浆皮主坯工艺
- 4.6 米粉类主坯工艺
- 4.7 其他面坯工艺

思考题

第5单元 制馅工艺

- 5.1 馅心的质量鉴定
- 5.2 特色馅心品种

思考题

第6单元 面点成形工艺

- 6.1 抻、削、拨成形法
- 6.2 滚沾、钳花、夹、挤成形法

思考题

第7单元 面点成熟工艺

- 7.1 单一成熟方法
- 7.2 复合成熟方法
- 7.3 熟制的质量标准

思考题

第8单元 面点盘饰工艺与装饰工艺

- 8.1 盘饰工艺
- 8.2 装饰工艺

思考题

第9单元 面点制作

- 9.1 膨松面团类
- 9.2 油酥面团类
- 9.3 澄粉、其他面团类

思考题

第10单元 中式烹调知识

- 10.1 主要地方菜系
- 10.2 主要原料
- 10.3 刀工与配菜技术
- 10.4 调味
- 10.5 烹调方法

思考题

第11单元 西式面点制作

- 11.1 西式面点概况
- 11.2 常用设备和工具的使用与保养
- 11.3 主要原料
- 11.4 成品成熟的基本原理
- 11.5 其他相关知识

思考题

第12单元 管理知识

- 12.1 中式面点成本核算
- 12.2 面点厨房管理
- 12.3 生产过程的组织与管理
- 12.4 面点技术管理的实施
- 12.5 市场调查与预测

思考题

知识考核模拟试卷

知识考核模拟试卷答案

技能考核模拟试卷

版权页:中式面点师(高级) 2.1 常用食品营养价值世界上没有任何一种食物能满足人体的全部需要,因为各种食物所含的营养素在质和量上都有着很大的差别。对于从事面点制作的高级点心师来讲,认识食物的种类,对其营养素有一定的了解,是十分必要的。2.1.1 植物性食物的营养价值1.谷类的营养价值我国常用的谷类主要是大米、小麦、玉米、小米和高粱。谷类食物中所含的营养素主要有:(1)糖类。谷类含糖约占70%~80%,主要存在于胚内。谷类所含的糖类被机体利用率很高,如小麦有93%被利用,大米有95%被利用。谷类是供给热能最经济的来源。(2)脂肪。谷类含脂肪很低,约为1.5%;玉米和小米的含量较高,约为4%。(3)蛋白质。谷类的蛋白质是人体蛋白质来源的重要部分,谷物所含的蛋白质中,必需氨基酸并不完全相同。一般来说,赖氨酸、苯丙氨酸、蛋氨酸都较低,玉米及面粉中赖氨酸含量最少。玉米中缺色氨酸,小米中色氨酸则比较丰富。各种粮食混合食用,可以进行氨基酸平衡,提高蛋白质的利用率。(4)维生素。谷类中B族维生素含量较少,有一小部分维生素A和E。B族维生素多存在于胚和皮内,所以加工出的精米、精面里含B族维生素很少。维生素A和E存在于胚内。(5)矿物质。米、麦、玉米中含有多种矿物质,其中以磷、钾、镁、钙含量较高。全麦、全米含钙量高,加工后则减少,加工越精,含钙量越少。(6)水分。谷类中水分的含量通常是11~14%。2.豆类及其制品的营养价值(1)豆类。人们日常食用的豆类有大豆、蚕豆、豌豆、绿豆和赤豆等。豆类蛋白质含量很高,一般在20%~50%,而以大豆为最高。脂肪和碳水化合物含量不等。大豆含脂肪量18%左右,可作食用油脂原料,其他豆类仅含脂肪1%左右。蚕豆、豌豆、绿豆、赤豆等含碳水化合物在50~60%,而大豆仅含25%。豆类可与粮食混合作为主食,能提高食物中蛋白质的质量,能提高维生素B₁、维生素B₂和矿物质的供给量。

《中式面点师》

精彩短评

- 1、推荐喜欢钻研理论的高级面点师必看！知其然更要知其所以然。
- 2、内容很全，适合用来准备职业资格考试
- 3、一般，也有亮点，
- 4、中式面点师高级的技能考试用书，非常好，关键是超值。

《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