

# 《中式面点师》

## 图书基本信息

书名：《中式面点师》

13位ISBN编号：9787111321972

10位ISBN编号：7111321979

出版时间：2011-1

出版社：机械工业出版社

作者：祁可斌 编

页数：116

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)

# 《中式面点师》

## 前言

职业技能训练是培养技能型人才的重要途径之一，训练用书的质量直接影响着技能型人才培养的质量。目前，突出强化中式面点师职业技能训练用书相对匮乏，多数内容陈旧，并且有相当一部分内容与新的国家职业标准不对应。广大的培训机构和读者迫切需要一套与新的国家职业标准对接并适合于中式面点师技能培训用书。为满足社会的需要，特编写《中式面点师》（初级、中级、高级）三册。本书的编写，是以国家职业标准中式面点师（高级）为依据，内容上涵盖了国家职业标准对中式面点师（高级）中的各项操作技能要求，注重社会发展和就业的需求，从而实现对学员实际操作技能的训练和职业能力的培养。本书在编写形式上，以模块和项目形式构架训练体系。按国家职业标准中式面点师（高级）的技能要求，分为若干个技能训练模块。每个技能训练模块又分为若干个项目要点。以项目训练为基础，从提出训练目的和要求开始，设定训练内容，突出工艺要领和操作技能的培养。训练内容主要包括操作前准备、相关知识、操作步骤、操作要点提示等。在“相关知识”部分，将项目要点涉及的理论知识进行梳理，重点突出，主题鲜明。在综合练习模块中，强调了面点制作过程和制作要点，并配有评分标准，将每个项目的训练效果进行量化，并相应地给出量化考核标准。

# 《中式面点师》

## 内容概要

《中式面点师(高级)》是依据国家职业标准的要求，紧密结合技能训练而编写的，主要内容包括：基础知识、制馅、调制面坯、成形、熟制、盘饰、膳食营养等内容，并且精选了20个综合训练项目。《中式面点师(高级)》可作为高等职业院校、技工学校中式面点师的技能培训用书。还可作为中式面点师（高级）技能鉴定和技能短期培训用书，同时也是广大面点制作爱好者自学的好帮手。

# 《中式面点师》

## 书籍目录

前言模块一 基础知识 项目一 添加剂的选择和保管 项目二 原料的营养知识 项目三 面点的价格模块二 制馅 项目一 馅心的质量鉴定 项目二 调制特色馅心模块三 调制面坯 项目一 调制生化膨松面坯 项目二 调制层酥面坯 项目三 调制澄粉面坯 项目四 调制果蔬面坯 项目五 调制鱼虾面坯 项目六 调制糖浆面坯模块四 成形 项目一 抻 项目二 削 项目三 拨 项目四 钳花 项目五 挤注模块五 熟制 项目一 炸 项目二 煎 项目三 复合成熟模块六 盘饰模块七 膳食营养模块八 综合练习 项目一 龙须面 项目二 盘丝饼 项目三 姜汁排叉 项目四 波丝油糕 项目五 闻喜饼 项目六 五仁包 项目七 银丝卷 项目八 冰花蛋饅 项目九 琵琶酥 项目十 咖喱酥角 项目十一 龙眼酥 项目十二 宣化酥 项目十三 鸽蛋圆子 项目十四 鲜奶九层糕 项目十五 豆沙苕梨 项目十六 广式月饼 项目十七 船点 项目十八 火腿萝卜丝饼 项目十九 玫瑰鲜花饼 项目二十 兰花酥参考文献

## 章节摘录

插图：2) 染着性。食品的色素染着可分为两种方式。一种是使之在液体或酱状的食品基质中溶解、混合，呈分散状态；另一种是染着在食品的表面。后者要求对基质有一定的染着性，能染着在蛋白质、淀粉及其他糖类的上面。不同的色素其染着性也不同。3) 稳定性。稳定性是衡量食品色素品质的主要指标。影响合成色素稳定性的主要因素有热、碱、酸、氧化、日光、盐、细菌等。

**耐热性。**色素的耐热性与共存的物质（如糖类、食盐、酸、碱等）有关。当与上述物质共存时多促使其变色、褪色。

**耐碱性。**使用碱性膨松剂的糕点，要考虑色素的耐碱性问题。这类食品都需要高温处理，所以对色素的耐碱性影响较大。

**耐酸。**合成色素在酸度较强的溶液中可形成色素沉淀或引起色变。

**耐氧化性。**合成色素的耐氧化性与空气的自然氧化、氧化酶、含游离氧或残存次氯酸钠的制作用水、共存的重金属离子等因素有关。

**还原性。**合成色素可因还原作用而褪色。

**耐日光性。**合成色素的耐日光性因水的性质及与色素共存物质的种类不同而有所差异。

**耐盐性。**主要是指腌渍制品的合成色素耐盐性问题。不同的色素在不同的盐浓度（波美度）条件下，其稳定性也不同。

# 《中式面点师》

## 编辑推荐

《中式面点师(高级)》：职业技能训练用书

# 《中式面点师》

## 精彩短评

- 1、书来的很快，是正版，继续支持
- 2、给妈妈买的，妈妈说好。
- 3、还行，就是类别还少了点
- 4、是做面点的标准，但就是不能适合现在的发展，讲的全而泛，没有针对性

# 《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](http://www.tushu000.com)