

# 中式面点师（中级）



[中式面点师（中级）\\_下载链接1](#)

著者:

出版者:

出版时间:2008-3

装帧:

isbn:9787504568977

《中式面点师(中级)》由劳动和社会保障部教材办公室、上海市职业培训指导中心依据

上海1+X职业技能鉴定考核细目——中式面点师（国家职业资格四级）组织编写。初、中、高级各编写一《中式面点师(中级)》，满足不同级别使用的需要。《中式面点师(中级)》采用模块化编写，从强化培养操作技能的角度出发，着重体现了本职业当前最新的实用知识与操作技术。对读者掌握中级中式面点师的核心知识与技能，进而取得相应职业资格有直接的帮助和指导作用。

教材分为7个单元，主要包括：面点原料及其运用，介绍了中式面点主坯、制馅、辅助和调味原料的基本情况与作用；面点原料的保管，介绍了面点原料保管的具体方法；制馅工艺，介绍了制馅的重要性、要点及各种馅心的制作方法；主坯工艺，介绍了水原性、膨松性、层酥性、米及米粉面主坯的制作工艺。此外，教材还介绍了成形、成熟工艺，食品营养与卫生，成本核算，厨房管理，茶点服务与宴会服务，烹饪美术等内容。

为便于读者掌握重点内容，《中式面点师(中级)》每一单元后安排了思考题，全书后附有知识考核模拟试卷和技能考核模拟试卷及答案，用于检验和巩固所学知识与技能。

《中式面点师(中级)》可作为中式面点师（国家职业资格四级）职业技能培训与鉴定考核教材，也可供全国中、高等职业院校相关专业师生，以及本职业从业人员参加中级中式面点师岗位培训使用。

作者介绍:

目录:

[中式面点师（中级）\\_下载链接1\\_](#)

标签

评论

-----  
[中式面点师（中级）\\_下载链接1\\_](#)

书评

-----  
[中式面点师（中级）\\_下载链接1](#)