

烘焙工



[烘焙工_下载链接1](#)

著者:人力资源和社会保障部教材办公室 编

出版者:中国劳动

出版时间:2010-4

装帧:

isbn:9787504582997

《烘焙工(初级·中级·高级)》由人力资源和社会保障部教材办公室组织编写。教材以《国家职业标准·烘焙工》为依据，紧紧围绕“以企业需求为导向，以职业能力为核心”的编写理念，力求突出职业技能培训特色，满足职业技能培训与鉴定考核的需要。

《烘焙工(初级 中级 高级)》详细介绍了初级、中级、高级烘焙工要求掌握的最新实用知识和技术。全书分为初级、中级、高级三个部分，各部分内容都包括基础知识、工艺基础知识、制作工艺、操作实例4个模块。

《烘焙工(初级 中级 高级)》是初级、中级、高级烘焙工职业技能培训与鉴定考核用书，也可供相关人员参加就业培训、岗位培训使用。

作者介绍:

目录: 第一部分 初级烘焙工 第1单元 基础知识 第一节 职业道德基本知识 第二节 烘焙食品基本知识 第三节 食品污染与食物中毒基础知识 第四节 食品卫生要求 第五节 法律、法规基础知识 第2单元 工艺基础知识 第一节 常用原料基础知识 第二节 原料储存知识 第三节 常用工具与设备知识 第3单元 制作工艺 第一节 基本装饰原料调制 第二节 基础面坯工艺 第三节 基础工艺知识 第四节 松酥、混酥面坯 第五节 蛋糕类制作工艺 第六节 面包类制作工艺 第4单元 操作实例 实例1 水果塔 实例2 莲蓉甘露酥 实例3 海绵蛋糕 实例4 大理石花油脂蛋糕 实例5 软质面包 第二部分 中级烘焙工 第5单元 基础知识 第一节 食品卫生管理 第二节 食品卫生管理制度 第三节 成本计算 第6单元 工艺基础知识 第一节 常用辅助原料 第二节 食品冷却知识 第三节 产品包装知识 第四节 面包工艺基本知识 第7单元 制作工艺 第一节 常用装饰原料调制 第二节 层酥及其他点心类的制品工艺 第8单元 操作实例 实例1 巧克力澳洲坚果曲奇 实例2 吐司面包 实例3 农夫面包 实例4 圣诞面包 实例5 层酥糕点 第三部分 高级烘焙工 第9单元 基础知识 第一节 食品卫生管理 第二节 辅助原料 第三节 装饰基础知识 第四节 价格计算 第五节 相关法律、法规知识 第10单元 工艺基础知识 第一节 原料的理化特性 第二节 食品原料储存知识 第三节 烘焙点心制作的基本技术 第11单元 制作工艺 第一节 常见装饰料的调制工艺 第二节 点心类制品工艺 第三节 面包类制品工艺 第12单元 操作实例 实例1 拿破仑酥饼(Napoleon cake) 实例2 泡芙制品(choux paste) 实例3 牛角面包(danish pastry) 实例4 法式棍面包(French bread)
· · · · · · [\(收起\)](#)

[烘焙工_下载链接1](#)

标签

烘焙

评论

[烘焙工_下载链接1](#)

书评

[烘焙工 下载链接1](#)