

# 《POD—烘焙工 含面包、中式糕点、西式糕点 高级》

## 书籍信息

版次：1

页数：110

字数：150000

印刷时间：1970年01月01日

开本：32开

纸张：

包装：平装-胶订

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787501943944

## 编辑推荐

POD产品说明：1. 本产品为按需印刷（POD）图书，实行先付款，后印刷的流程。您在页面购买且完成支付后，订单转交出版社。出版社根据您的订单采用数字印刷的方式，单独为您印制该图书，属于定制产品。2. 按需印刷的图书装帧均为平装书（含原为精装的图书）。由于印刷工艺、彩墨的批次不同，颜色会与老版本略有差异，但通常会比老版本的颜色更准确。原书内容含彩图的，统一变成黑白图，原书含光盘的，统一无法提供光盘。3. 按需印刷的图书制作成本高于传统的单本成本，因此售价高于原书定价42%。按需印刷的图书，出版社生产

## 内容简介

为推动烘焙工职业培训和职业技能鉴定工作的开展，在烘焙工从业人员中推行国家职业资格证书制度，劳动和社会保障部中国就业培训技术指导中心在完成《烘焙工国家职业标准》制订工作的基础上，委托中国焙烤食品糖制品工业协会组织有关专家编写了《国家职业资格培训教程——烘焙工》（以下简称《教程》）。

本《教程》以国家职业标准为依据，内容上力求浓缩精华，突出针对性、典型性、实用性；结构上，《教程》分为初级、中级、高级、技师和高级技师五个等级进行编写。针对《标准》中的基本要求，专门编写了这五个等级共用的《基础知识》。

本册由哈尔滨商业大学食品工程学院教授张守文主编，编写附录，并对全书进行修改、补充和总纂。北京丽都假日饭店厨师长王兰柱编写面包高级工部分和附录部分内容，编写了焙烤工业《中英文专业术语对照表》，并对全书进行了校对工作；上海市糖制品工业协会高级工程师汪国钧编写中式糕点高级工部分；上海市凯司令食品有限公司高级技师边兴华编写西式糕点高级工部分和附录部分内容。

## 目录

### \*\*篇 面包高级工的技能要求

#### \*\*章 面团调制与发酵

##### \*\*节 搅拌

##### 第二节 面团控制

#### 第二章 整形与醒发

##### \*\*节 整形

##### 第二节 醒发

#### 第三章 烘烤

### 第二篇 中式糕点高级工的技能要求

#### \*\*章 面团、面糊调制与发酵

\*\*节 搅拌

第二节 面团控制

第二章 整形与醒发

\*\*节 整形

第二节 醒发

第三章 烘烤

第四章 装饰

\*\*节 装饰材料的准备

第二节 装饰材料的使用

第五章 冷却与包装

\*\*节 冷却

第二节 包装

第三篇 西式糕点高级工的技能要求

\*\*章 面团、面糊调制与发酵

\*\*节 搅拌

第二节 面团控制

第二章 整形与醒发

\*\*节 整形

第二节 醒发

第三章 烘烤

第四章 装饰

\*\*节 装饰材料的准备

第二节 装饰材料的使用

思考题

附录1 烘焙工国家职业标准

附录2 中英文专业术语对照表

参考文献

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.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)