




职业技术·职业资格培训教材

中式面点师 (初级)

劳动和社会保障部教材办公室 组织编写
上海市职业培训指导中心



 中国劳动社会保障出版社



职业技术·职业资格培训教材


中式面点师 (初级)

主 编 张桂芳

编 者 张桂芳 姜圣华 张 君 郭 燕

主 审 邓修青

江苏工业学院图书馆
藏书章

 中国劳动社会保障出版社

图书在版编目(CIP)数据

中式面点师：初级/张桂芳主编. —北京：中国劳动社会保障出版社，2006

职业技术·职业资格培训教材

ISBN 7-5045-5705-6

I. 中… II. 张… III. 面点-制作-中国-技术培训-教材

IV. TS972.116

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 071194 号

中国劳动社会保障出版社出版发行

(北京市惠新东街1号 邮政编码：100029)

出版人：张梦欣

*

新华书店经销

北京地质印刷厂印刷 北京密云青云装订厂装订
787毫米×1092毫米 16开本 8.5印张 2彩页 183千字

2006年7月第1版 2006年7月第1次印刷

定价：19.00元

读者服务部电话：010-64929211

发行部电话：010-64927085

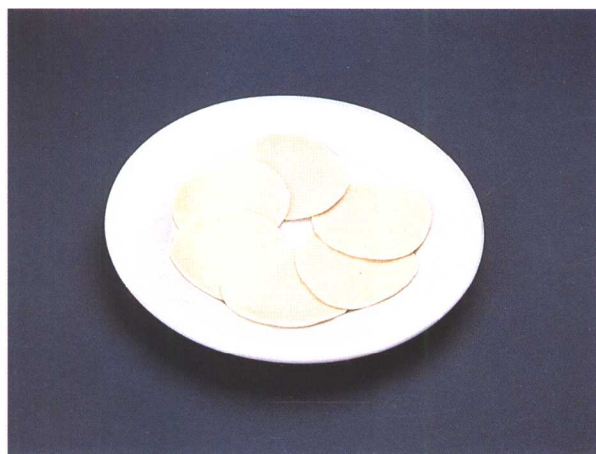
出版社网址：<http://www.class.com.cn>

版权专有 侵权必究

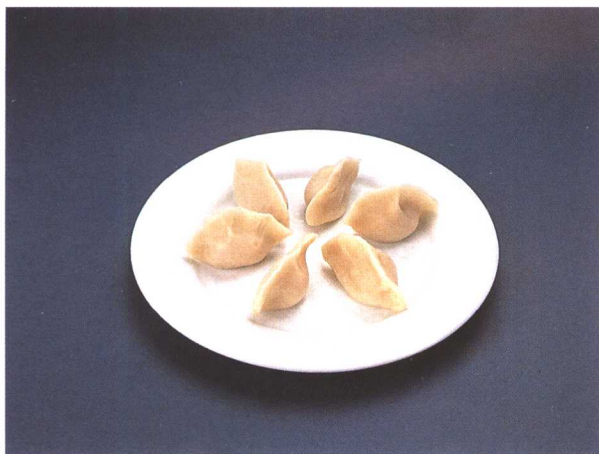
举报电话：010-64911344



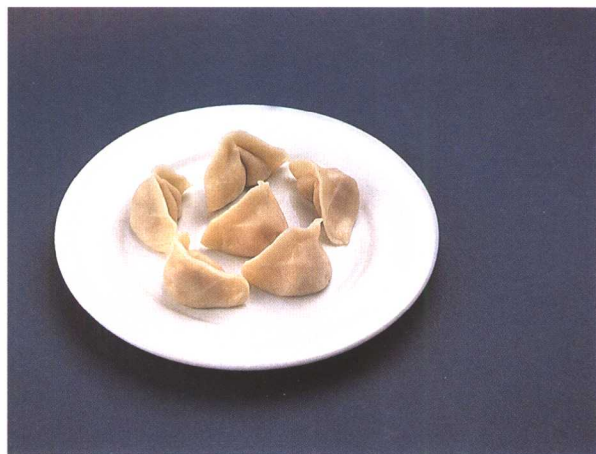
彩图 1 下剂成品



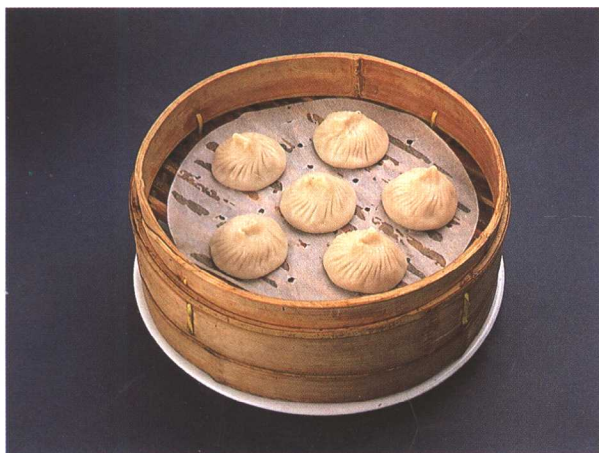
彩图 2 制皮成品



彩图 3 木鱼水饺



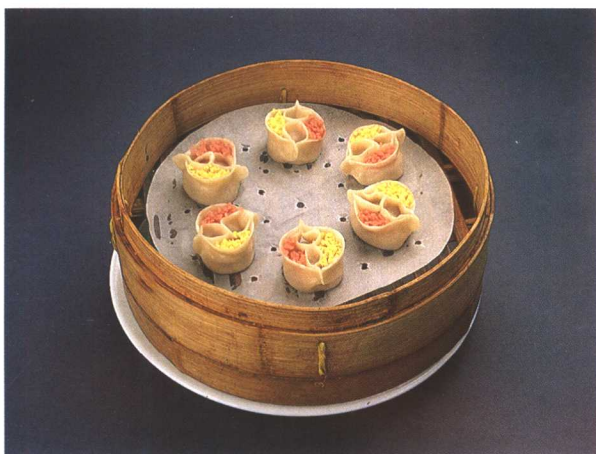
彩图 4 状元饺



彩图 5 鲜肉小笼



彩图 6 一品饺



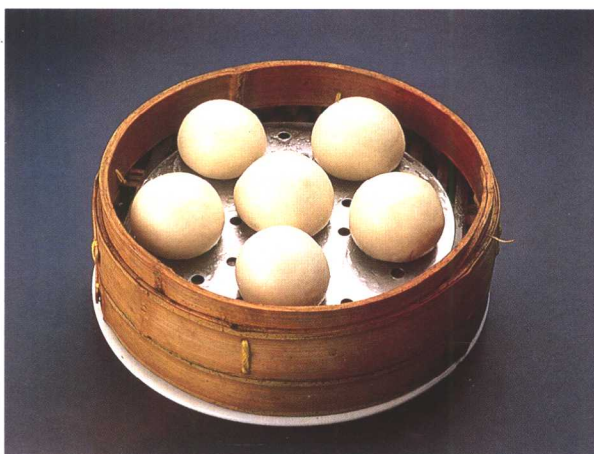
彩图 7 鸳鸯饺



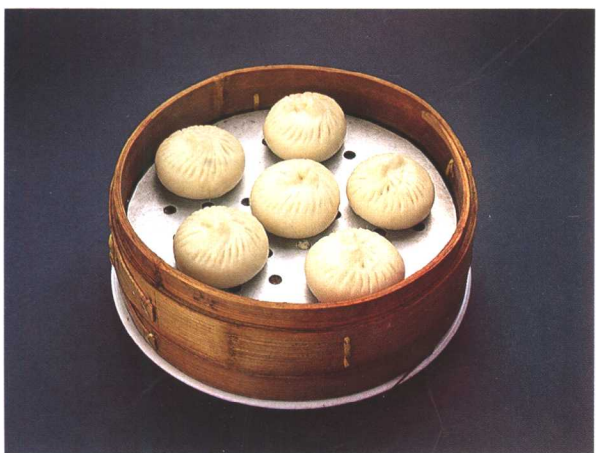
彩图 8 冠顶饺



彩图 9 鲜肉烧卖 (虾肉烧卖)



彩图 10 豆沙包



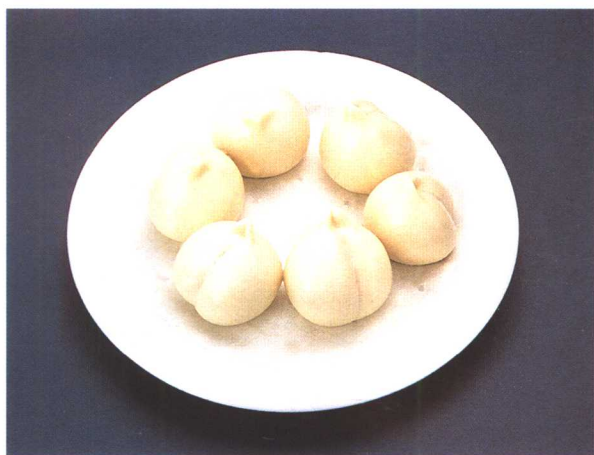
彩图 11 蔬菜包



彩图 12 钳花包



彩图 13 鲜肉包



彩图 14 寿桃包



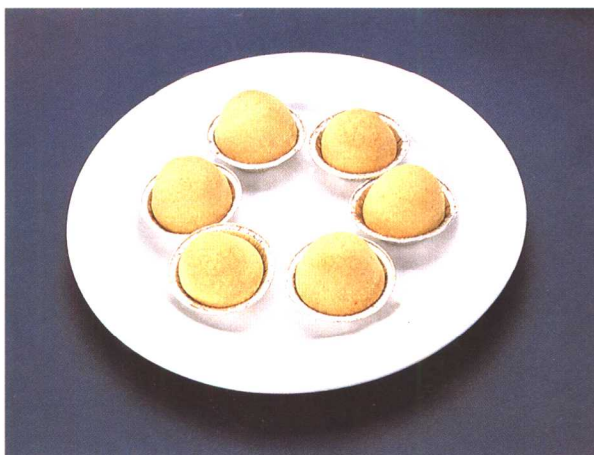
彩图 15 如意卷



彩图 16 葱油花卷



彩图 17 猪蹄卷



彩图 18 凤梨酥



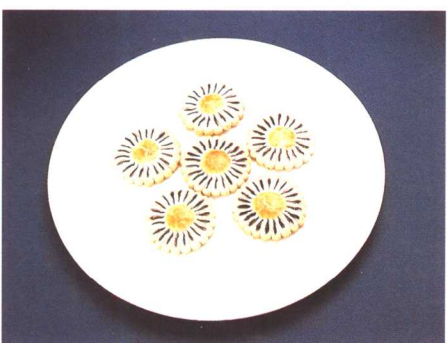
彩图 19 桃酥饼



彩图 20 甘露酥



彩图 21 佛手酥



彩图 22 菊花酥饼



彩图 23 鲜肉月饼



彩图 24 黄桥烧饼



彩图 25 蟹壳黄

内 容 简 介

本书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职业技能鉴定细目——中式面点师（国家职业资格五级）组织编写。本书从强化培养操作技能，掌握一门实用技术的角度出发，较好地体现了本职业当前最新的实用知识与操作技术，对于提高从业人员基本素质，掌握初级中式面点师的核心知识与技能有直接的帮助和指导作用。

本教材在编写中根据本职业的工作特点，从掌握实用操作技能，以能力培养为根本出发点，采用模块化的编写方式。全书分为九个单元，主要内容包括：基础知识、面点基础操作工艺、常用设备与工具的使用和保养、面点原料运用、制馅工艺、主坯工艺、成形工艺、熟制工艺以及成本核算等。

为便于读者掌握本教材的重点内容，每一单元后附有思考题，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技能。

本教材可作为中式面点师（国家职业资格五级）职业培训与鉴定考核教材，也可供中、高等职业院校相关专业师生，以及相关从业人员参加初级中式面点师岗位培训、就业培训使用。

前 言

职业资格证书制度的推行，对广大劳动者系统地学习相关职业的知识和技能，提高就业能力、工作能力和职业转换能力有着重要的作用和意义，也为企业合理用工以及劳动者自主择业提供了依据。

随着我国科技进步、产业结构调整以及市场经济的不断发展，特别是加入世界贸易组织以后，各种新兴职业不断涌现，传统职业的知识和技术也愈来愈多地融进当代新知识、新技术、新工艺的内容。为适应新形势的发展，优化劳动力素质，上海市劳动和社会保障局在提升职业标准、完善技能鉴定方面做了积极的探索和尝试，推出了1+X的鉴定考核细目和题库。1+X中的1代表国家职业标准和鉴定题库，X是为适应上海市经济发展的需要，对职业标准和题库进行的提升，包括增加了职业标准未覆盖的职业，也包括对传统职业的知识技能要求的提高。

上海市职业标准的提升和1+X的鉴定模式，得到了国家劳动和社会保障部领导的肯定。为配合上海市开展的1+X鉴定考核与培训的需要，劳动和社会保障部教材办公室、上海市职业培训指导中心联合组织有关方面的专家、技术人员共同编写了职业技术·职业资格培训系列教材。

职业技术·职业资格培训教材严格按照1+X鉴定考核细目进行编写，教材内容充分反映了当前从事职业活动所需要的最新核心知识与技能，较好地体现了科学性、先进性与超前性。聘请编写1+X鉴定考核细目的专家，以及相关行业的专家参与教材的编审工作，保证了教材与鉴定考核细目和题库的紧密衔接。

职业技术·职业资格培训教材突出了适应职业技能培训的特色，按等级、分模块单元的编写模式，使学员通过学习与培训，不仅能够有助于通过鉴定考核，而且能够有针对性地系统学习，真正掌握本职业的实用技术与操作技能，从而实现我会做什么，而不只是我懂什么。每个模块单元所附单元测试题和答

案用于检验学习效果，教材后附本级别的模拟试卷，使受培训者巩固提高所学知识

与技能。
本教材虽结合上海市对职业标准的提升而开发，适用于上海市职业培训和职业资格鉴定考核，同时，也可为全国其他省市开展新职业、新技术职业培训和鉴定考核提供借鉴或参考。

新教材的编写是一项探索性工作，由于时间紧迫，不足之处在所难免，欢迎各使用单位及个人对教材提出宝贵意见和建议，以便教材修订时补充更正。

劳动和社会保障部教材办公室
上海市职业培训指导中心

目 录

○ 第1单元 基础知识

- 1.1 中式面点概述 3
- 1.2 从业人员基本素养 4
- 1.3 食品营养和卫生常识 6
- 1.4 中国食俗基本知识 8
- 思考题 11

○ 第2单元 面点基础操作工艺

- 2.1 面点基础操作的意义和作用 15
- 2.2 面点基础操作的运用 16
- 思考题 27

○ 第3单元 常用设备与工具的使用和保养

- 3.1 常用设备的使用和保养 31
- 3.2 常用工具的使用和保养 35
- 3.3 常用加工机械、易燃易爆品的安全使用 41
- 思考题 41

○ 第4单元 面点原料运用

- 4.1 主坯原料 45
- 4.2 制馅原料 47
- 4.3 常用辅助原料 49
- 4.4 主坯原料运用 51
- 思考题 52

○ 第5单元 制馅工艺

- 5.1 馅心概述 57
- 5.2 馅心制作 59
- 思考题 61

○ 第6单元 主坯工艺	
6.1 水原性主坯工艺	65
6.2 膨松性主坯工艺	71
6.3 油酥性主坯工艺	79
6.4 米粉面主坯工艺	86
思考题	89
○ 第7单元 成形工艺	
7.1 成形方法分类	93
7.2 常用成形方法与要求	95
思考题	100
○ 第8单元 熟制工艺	
8.1 熟制方法分类	103
8.2 常用熟制方法与要求	103
思考题	106
○ 第9单元 成本核算	
9.1 基本知识	109
9.2 净料成本的核算	109
思考题	111
知识考核模拟试卷(一)	112
知识考核模拟试卷(二)	117
知识考核模拟试卷(一) 答案	122
知识考核模拟试卷(二) 答案	122
技能考核模拟试卷(一)	123
技能考核模拟试卷(二)	126

1

第 1 单元

基础知识

- 1.1 中式面点概述 / 3
- 1.2 从业人员基本素养 / 4
- 1.3 食品营养和卫生常识 / 6
- 1.4 中国食俗基本知识 / 8

1.1 中式面点概述

1.1.1 面点的定义

面点从广义上讲,泛指用各种粮食(如米类、麦类、杂粮类等)、果蔬、水产等为原料,配以多种馅料制作而成的各种点心和小吃。狭义上讲,特指利用粉料(主要是面粉和米粉)调制面团制成的面食小吃和正餐筵席的各式点心。

1.1.2 中式面点的起源

中式面点具有悠久的历史,远在三千多年前的奴隶社会初期,劳动人民就学会了种植谷麦,并初步地把它当作了主要食品。面食的起源相传在春秋战国时期,这是由于当时生产力的发展,小麦种植面积的扩大,人们对食品水平要求相应提高的结果,但那时的面食还处在初期的阶段。到了汉代,面食技术有了进一步的发展,有关面食的文献记载增多,并出现了“饼”的名称。西汉史游所著《急就篇》中载有:“饼饵麦饭甘豆羹”,饼饵即饼食,一般指扁圆形的食品。东汉刘熙著的《释名》也载有:“蒸饼,饼并也,溲面使合并也”,溲面,就是现在的发酵面,这些充分说明当时已能利用发酵技术调制面坯。民间传说诸葛亮发明馒头,虽无文字记载,但当时既能利用酵面制作蒸饼,而利用酵面蒸做馒头也是有可能的。汉代的面食品种,对以后面点技术发展起了重大的影响。根据文字记载,在唐朝已经有“点心”之名。宋人吴曾所著的《能改斋漫录》中说:“世俗例,以早晨小吃为点心,自唐时已有此说”,既然食用点心,已成为“世俗例”,可见当时的点心的普遍性。这也说明,自唐朝以来,面点的制作工艺水平有了提高,制品的花色增多,为我国面点的发展奠定了一定的基础。清朝,是我国面点技术发展的鼎盛时期,出现了以面点为主的筵席。新中国成立后,在党和政府的关心和重视下,各地厨师在继承前辈技术经验的基础上,不断总结、交流与创新,使我国古老的面点技术得到进一步发扬和提高,成为中国烹调技术中的一朵奇葩,在世界各地盛开。

1.1.3 中式面点的分类

我国幅员辽阔,地大物博。由于各地物产、人们生活习惯的不同,因此,面点制作在选料、口味、制作方法等方面体现了不同的风格,形成了许多地方特色。在长期发展中,人们经过不断实践和广泛的交流,创制了品种繁多、花色各异的面点制品,这样就逐渐形成了我国面点的风味和流派特色。习惯上把我国面点划分为两大风味,即“南味”和“北味”,具体又分为“广式”“苏式”和“京式”三大特色(或流派)。所谓的“南味”与

“北味”之分,是根据所处的地理位置来分的,通常是以秦岭—淮河一带为南北分界线,秦岭—淮河以北的称为北味面点,以南的称为南味面点。

1. 广式

广式面点指珠江流域及南部沿海地区所制作的面点,其中以广东为代表,故称广式面点。广式面点富有南国风味,制作精美,在传统风格上又吸取了部分西式点心(海派点心)的制作技艺,品种更为丰富多彩,自成一格。广式面点注重形态和色泽,使用油、糖、蛋、乳品等辅料多,馅心选用原料广泛,馅心多样,口味鲜香滑爽,油而不腻。广式面点善于利用一些果蔬类、杂粮类、水产品类等制作坯料,富有代表性品种有:叉烧包、虾饺、甘露酥、马蹄糕、娥姐粉果等。

2. 苏式

苏式面点指长江下游江、浙一带地区所制作的面点,以江苏为代表,故称苏式面点。江、浙两地因处在富饶的鱼米之乡,物产丰富,为面点的制作提供了良好资源。苏式面点具有色、香、味俱佳的特点,馅心口味浓、色泽深、咸中带甜,形成独特的风味。馅心偏重掺皮冻、皮薄馅大、汁多肥嫩、味道鲜美。苏州的糕团名扬中外,百年老店“黄天源糕团店”用米粉制成的糕团,方的像瓷砖,长的像木棍,圆的像皮球,红里透白,褐中映粉,五颜六色,甚为美观,由于采用天然的香料和色泽,故备受人们的喜食。苏式面点富有代表性品种有:淮安汤包、三丁包、千层油糕、苏州船点、糕团等。

3. 京式

京式面点泛指黄河以北的大部分地区,包括山东、华北、东北等所制作的面点,以北京为代表,故称京式面点。点心以面粉、杂粮为原料,特别擅长制作各式面食品,被称为北方四大面食的手擀面、削面、小刀面、拨鱼面,制作技术精湛,吃口爽滑、筋道,别有风味。京式的小吃和点心,品种丰富,如山西的面食有上百种之多,还有传统的宫廷点心和小吃。京式面点肉馅多用“水打馅”,佐以葱姜、黄酱、味精、芝麻油等调味料,咸馅不加糖,因而口味鲜咸而香,柔软松嫩;素馅常用韭菜、白菜、芫荽、粉丝、京葱等为主要原料。京式面点富有代表性品种有:豌豆黄、芸豆卷、狗不理包子、银丝卷、家常饼等。

1.2 从业人员基本素养

1.2.1 道德

1. 道德的定义

道德是指人类社会生活中依据社会舆论、传统习惯和内心信念,以善恶评价为标准的意识、规范、行为和活动的总和。道德是构成人类文明,尤其是精神文明建设的重要内容。通常讲的道德是指人们在一定的社会里,用以衡量、评价一个人思想、品德和言行的标准。

道德的定义说明，道德是以善恶为标准，调节人们和社会之间关系的行为规范，因此，它总是扬善抑恶的。从道德的定义中还可以知道，道德的特性是依据社会舆论、传统文化和生活习惯来判断一个人的道德品质的。它不是由专门机构制定、执行的一种规范，而主要是依靠人们自觉的内心信念来维持的。

2. 道德的重要性

人们之所以重视道德，是因为“人”具有社会性，人都是社会的人，离开社会个人就无法生存。人一出生，便生活在家庭和社会里，和他人发生这种或那种联系。“在家靠父母，出外靠朋友”这句话很典型地说明，个人离开别人或得不到别人帮助，就无法长大，长大了也无法生存。人来到世界上，总要处理和别人的关系：在家要处理好与父母、兄弟、姐妹及夫妻的关系；在学校要处理好与老师、同学、工友的关系；工作中要处理好与领导、师傅、同事、客户之间的关系；在社会上要处理好与朋友、亲戚、国家、民族等关系。能处理好这些关系，就能给自己和别人带来欢乐和幸福；处理不好就会带来烦恼和痛苦。在处理好这些关系的时候，除道德规范外，还有法律、政策和规章制度等规范。前者靠人们加强道德修养，自觉的内心信念来维持；后者则由国家制定，凭借的是强制的力量，进行硬性的制裁。但无论是法律、政策和规章制度，都不可能包罗所有社会生活中的消极现象。也就是说，有些大家公认的不道德的言行，或者有悖于传统习惯和公众舆论的坏事，不可能全部用法律、政策和规章制度来解决。所以作为每一名社会公民都要自觉的遵守道德准则，用道德标准来衡量自己的言行。

1.2.2 职业道德

1. 职业道德的定义

职业道德是人们在特定的职业活动中所应遵循的行为规范的总和。职业道德是整个社会道德体系中的重要组成部分。在社会主义时期，职业道德是社会主义道德原则在职业生活和职业关系中的具体体现。

随着人类进步和社会发展，社会分工越来越细。各种职业分工日益繁多，人与人的职业关系也越来越密切。随着社会分工不断细化，社会上划分出众多不同的社会职业，同时也产生了不同行业的道德规范。不同的职业道德规范，体现了本行业特殊的、协调人们利益关系的要求。各行业的职业活动都有自己的客观规律，为维护行业生存与发展的利益，就必须有体现行业内在要求的职业道德规范。如教师的“为人师表”、医生的“救死扶伤”、公务员的“公正廉洁”、商业从业人员的“货真价实，公平交易”等都是行业职业道德的具体要求。职业道德不仅调节本行业与其他社会行业和顾客之间的关系，也调节行业内部人员之间相互的利益关系。在社会主义社会里，每一个行业都是为人民服务的行业，因此又都要共同遵循为人民服务的宗旨。要体现社会主义道德“五爱”的基本要求，发扬国家利益、人民利益、集体利益和个人利益相结合的社会主义集体主义精神，同时要具有