

旅游行业职业技能等级培训考核教材



西式面点

XISHI MIANDIAN

陆理民 主编

国家旅游局人事劳动教育司指定用书

XISHI MIANDIAN



旅游教育出版社

- ◎ 旅游行业职业技能等级培训考核教材
- ◎ 国家旅游局人事劳动教育司指定用书

西式面点

陆理民 主编

旅游教育出版社

北 京

责任编辑:陈 志

策 划:单丽平 陈 霁

图书在版编目(CIP)数据

西式面点/陆理民主编. - 北京:旅游教育出版社, 2002. 1

ISBN 7-5637-1009-4

I. 西… II. 陆… III. 面点 - 制作 - 技术培训 - 教材 IV. TS972.116

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 083550 号

旅游行业职业技能等级培训考核教材

国家旅游局人事劳动教育司指定用书

西式面点

陆理民 主编

出版单位	旅游教育出版社
地 址	北京市朝阳区定福庄南里 1 号
邮 编	100024
发行电话	(010)65778403 65728372 65767462(传真)
E-mail	tepfx @ fm 365.com
印刷单位	河北省三河市文化局灵山红旗印刷厂
经销单位	新华书店
开 本	850×1168 1/32
印 张	13.125
字 数	299 千字
版 次	2002 年 1 月第 1 版
印 次	2002 年 1 月第 1 次印刷
定 价	21.20 元

(图书如有装订差错请与发行部联系)

主编：陆理民

编著：陆理民 吴兴树

王爱忠

前 言

为了提高旅游从业人员的技能水平,国家旅游局曾经在 20 世纪 90 年代初组织编写过一套旅游行业工人考核培训教材,以供行业员工培训之用。近十年来,我国旅游业发展迅猛,为适应新形势的需求,我们组织编写了这套“旅游行业职业技能等级培训考核教材”,在新世纪到来之际向全国推出。

这套丛书计划编写 18 本,包括《前厅服务》、《收银审核》、《康乐服务》、《调酒》、《客房服务》、《餐厅服务》、《中式烹饪》、《西式烹饪》、《中式面点》、《西式面点》、《烹饪基础知识》、《旅游服务基础知识》、《宾客行李员》、《餐具清洗》、《公共区域保洁》、《美容》、《美发》、《按摩》等。为保证教材质量,我司多次邀请各方面的专家对编写大纲和书稿进行审定,编写中注意理论联系实际,融知识性、科学性、实用性于一体。经审定,本套教材既可供各旅游企业、各地旅游培训部门对各岗位员工进行岗前或在岗培训,也可供旅游企业各工种工人在参加考核前自学。

本书编写过程中,曾得到许多单位和部门的支持,在此一并表示感谢。

编写旅游行业的工人培训教材有一定的难度,不足之处恳切欢迎各培训单位和教材使用者提出宝贵意见和建议,以便我们再版时修订。

国家旅游局人事劳动教育司

2000 年 7 月

目 录

初 级

3	第一章 西点概述
3	第一节 西点的特点
4	第二节 西点的分类
6	第三节 基础专业术语
9	第二章 西点原料知识(一)
9	第一节 面粉
12	第二节 糖
16	第三节 食用油脂
19	第四节 蛋
21	第五节 乳品
25	第六节 食盐
26	第七节 水
28	第三章 西点常用操作及成熟方法
28	第一节 操作及成形方法
33	第二节 西点的成熟方法
37	第四章 混酥的制作工艺
37	第一节 原料选用
39	第二节 混酥面团制作 工艺流程
41	第三节 混酥制作实例

第五章 清蛋糕制作工艺	45
第一节 清蛋糕的种类及性质.....	45
第二节 清蛋糕原料的选用.....	46
第三节 清蛋糕膨松的基本原理.....	48
第四节 清蛋糕制作的一般流程.....	49
第五节 清蛋糕制作实例.....	55
第六章 面包制作工艺(一)	59
第一节 软质面包制作的一般流程.....	59
第二节 软质面包制作实例.....	61
第七章 水果冻的制作	65
第一节 水果冻原料的选用.....	65
第二节 水果冻制作实例.....	66

中 级

第一章 西点常用工具	71
第二章 面点原料知识(二)	75
第一节 辅助原料.....	75
第二节 添加原料.....	80
第三章 面包制作工艺(二)	88
第一节 面包制作的原料.....	88
第二节 面包生产的烘焙计算.....	105
第三节 面包生产工艺流程.....	109
第四节 面包制作实例.....	125
第四章 油蛋糕制作	134
第一节 原料选用.....	134
第二节 油蛋糕膨松的基本原理.....	138
第三节 油蛋糕的生产工艺流程.....	140
第四节 制作实例.....	145
第五章 小西饼	152

第一节	小西饼的原料	152
第二节	小西饼的分类	155
第三节	小西饼的生产工艺流程	157
第四节	小西饼制作实例	159
第六章	其他点心的制作	164
第一节	泡夫	164
第二节	布丁	167
第三节	沙勿来	169

高 级

第一章	常用设备	175
第一节	烘烤设备	175
第二节	机械设备	178
第三节	衡温设备	180
第二章	常见霜饰料、馅料及沙司的制作	183
第一节	霜饰料的制作	183
第二节	各类馅料的制作	197
第三节	常见西点沙司的制作	213
第三章	清酥的制作工艺	218
第一节	原料	218
第二节	清酥膨大起酥的原理	220
第三节	清酥的工艺流程	221
第四节	清酥制作实例	226
第四章	风味蛋糕	230
第一节	风味蛋糕的分类	230
第二节	风味蛋糕的装饰	232
第三节	风味蛋糕制作实例	234
第五章	面包制作工艺(三)	243
第一节	松质面包	243

第二节 脆皮面包·····	250
第三节 其他面包的制作·····	258
第六章 冷冻甜食制作工艺 ·····	268
第一节 冷冻甜食的分类及其特点·····	268
第二节 原料的选用·····	272
第三节 制作实例·····	275
第七章 蛋白类甜品的制作工艺 ·····	279
第一节 原料的选择·····	279
第二节 蛋白甜品制作原理·····	281
第三节 基本蛋白饼的制作程序·····	282
第四节 蛋白甜品的制作实例·····	284
第八章 常用装饰品的制作 ·····	287
第一节 杏仁糖团及其他糖团·····	287
第二节 巧克力的调制和运用·····	291

技 师

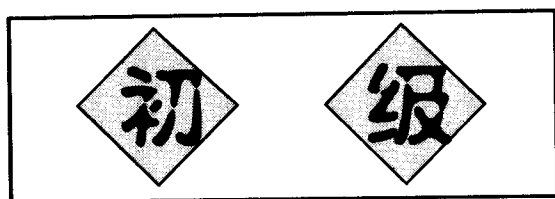
第一章 世界主要国家的饮食习惯 ·····	299
第一节 法国·····	299
第二节 英国·····	300
第三节 美国·····	301
第四节 俄国·····	301
第五节 意大利·····	302
第二章 西点的配备 ·····	303
第一节 常见就餐形式的西点配备·····	303
第二节 传统节日的西点配备·····	305
第三章 成品成熟的基本原理 ·····	307
第一节 不同传热介质的物理性能·····	307
第二节 受热过程中的理化变化·····	310
第四章 食品色、香、味形成的基本原理 ·····	312

第一节	食品的色泽	312
第二节	食品的香气	314
第三节	食品的味	316
第五章	糖塑工艺	318
第一节	糖粉制品	318
第二节	拉糖	320
第六章	厨房管理(一)	324
第一节	概述	324
第二节	厨房卫生与安全管理	330
第三节	厨房组织结构及人力资源管理	334

高级技师

第一章	食品主要化学成分在加工过程中的变化	347
第一节	水	347
第二节	碳水化合物	348
第三节	蛋白质	351
第四节	脂肪	352
第五节	无机盐、维生素的变化	353
第二章	成品质量分析与鉴定	355
第一节	蛋糕质量分析与鉴定	355
第二节	面包质量分析与鉴定	359
第三节	油酥类点心质量分析与鉴定	363
第四节	冷冻甜品质量分析与鉴定	368
第五节	其他西点质量分析与鉴定	370
第三章	创意蛋糕的制作	374
第一节	创意蛋糕的发展与分类	375
第二节	常用装饰材料	377
第三节	蛋糕内坯选用	379
第四节	常见装饰品的基本制作技巧	381

第五节 创意构图的基础知识·····	388
第六节 创意的思路·····	390
第四章 厨房管理(二)·····	393
第一节 包饼房设计·····	393
第二节 厨房的生产管理·····	396
第五章 论文写作知识·····	401
第一节 论文写作的基本步骤·····	401
第二节 论文的基本构成·····	404



1

第一章

西点概述

西点,是以欧美国家和地区为代表的外国点心的总称。它是西方饮食不可或缺的一部分,是一日三餐必备食品,缺少面点的一餐是不完整的,也是不完美的。大中型饭店里一般设有相对独立的厨房——包饼房,专门制作西点。在市场上,西点以其风味独特、营养丰富的优势深受各阶层消费者的青睐,各具特色的包饼屋比比皆是。

第一节 西点的特点

西点制作是西餐烹饪的重要部分,尤以操作程序复杂、工艺性强而显得地位十分突出。西点以用料广泛、工艺考究、品种丰富、风味独特、营养丰富、讲究造型艺术而独具特色。

一、原料特点

西点原料选取范围广,广泛使用面粉、蛋品、乳品、干鲜果品、糖、甜酒、可与巧克力等,几乎不用动物性原料。

西点用料讲究,不论是从点心品种、工艺性质,还是从成品质量要求等方面,都对选料有严格标准。而且,各种原料之间要求有恰当的比例,因此各种原料必须称量,确保投放准确。

二、工艺特点

西点制作工艺分成形和成熟两方面。西点的基本成形多依赖于设备和工具,因而整齐、规则、标准;同时又不乏富有创意性的造型而充满艺术魅力,给人以美的享受。西点的成熟方法有别于中点,以烘烤最普遍最常用。

三、风味特点

西点由于大量使用乳品、糖、甜酒、香料等,因而具有芳香浓郁、味甜宜人的特点;同时,因多采用烘烤这一成熟方法,从而更增加了西点的芳香气;且烘烤方法的广泛运用,使西点具有悦目的金黄或焦黄色泽。

四、营养特点

西点原料品种广,尤其是大量使用蛋品、乳品、干鲜果品等原料,因而营养素全面,特别是所含蛋白质、脂肪、维生素、矿物质等丰富,所以西点具有营养价值高的特点。

总之,一款品质优良的西点,应具有悦目的色泽、诱人的风味、精美的造型、丰富的营养。

第二节 西点的分类

一、按食用时的温度分类

(一)冷点,即冷食点心,如冰淇淋、莫司、饼干等;

(二)热点,即趁热食用的点心,如热梳乎厘、黄油布丁、牛角包等。

二、按成品口味分类

- (一)甜点,如蛋糕、水果冻、布丁等;
 - (二)咸点,如法式棍子面包、盐棍、牛角包等。
- 西点绝大多数是甜点。

三、按成品质地分类

- (一)干点,如手指酥、曲奇饼等;
- (二)软点,如蛋糕、面包等;
- (三)湿点,如冰淇淋、梳乎厘等。

四、按成品用途分类

- (一)早点,如毛粉、牛角包、丹麦包、美国热饼等;
- (二)茶点,如曲奇饼、迷你蛋糕等;
- (三)午晚餐点心,如莫司、梳乎厘等;
- (四)专用点心,即指专用于特定场合的点心,如生日蛋糕专用于生日派对;十字面包专用于复活节;圣诞布丁专用于圣诞节等。

五、按成品性质分类

- (一)面包类;
- (二)蛋糕类;
- (三)油酥类;
- (四)冷冻甜品类;
- (五)其他类等。

六、按部门分工不同分类

- (一)面包类,包括各种面包;
- (二)糕饼类,包括除面包外的其他一切西点。

一般包饼厨房按技术分工不同分成包房和饼房,上述分类由此而来。

第三节 基础专业术语

西点源于欧美,因文化背景不同、制作工艺复杂、技术性强,对从业者而言,西点的一些基础术语难以理解和掌握,给学习制作带来不便。为了便于从业者正确掌握西点的制作技术,提高业务水平,现对西点基础术语加以解释。

派——英文 Pie 的译音,又称攀、排、批等,是一种圆形馅饼,以油酥面做皮,口味有咸、甜两种,从外形看有单皮派和双皮派。一般每只可供 8~10 人食用,如苹果派、柠檬派等。现也有供 1 人食用的小型派,一般用于快餐。

塔——英文 Tart 的译音,又称挞,它是以油酥面做皮,借助模具成形,经烘烤、填馅、装饰等工艺制作的一种小型点心。形状因模具不同而异,有圆形、船形、梅花形等。如鲜果塔等。

梳乎厘——英文 Souffle 的译音,又称苏夫列、沙勿来、蛋奶酥,是一种充气量大、体积膨松、口感软糯的点心,有冷、热之分。热的因拌入打发的蛋清故烘烤时体积膨松,冷的因拌入打发奶油而体积膨大。如朱古力梳乎厘、香蕉梳乎厘等。

莫司——英文 Mousse 的译音,又称毛士、木斯、奶油冻,是将鸡蛋、鲜奶油分别打发后混合,拌入各种味型材料而制成的松软糯滑的冷食点心。现多采用现成的莫司粉加水 and 打发奶油调制而成,常见的有朱古力、草莓、香橙等味型。

泡夫——英文 Puff 的译音,又称哈斗、气鼓,用水或牛奶加黄油煮沸后倒入面粉烫制,搅匀后,加鸡蛋搅透,经裱挤成形、烘烤、填馅等工艺而制成。

布丁——英文 Pudding 的译音,又称布甸,是以黄油、鸡蛋、牛奶、白糖等为主要原料,配以各种辅料经蒸或烤而制成的一类柔