

职业技术学院烹饪专业教材



广东省职业教育特色教材

主编 周发茂

西点制作 工艺实训

XIDIAN ZHIZUO
GONGYI SHIXUN

 中国劳动社会保障出版社



职业技术学院烹饪专业教材
广东省职业教育特色教材

中式烹饪工艺（粤菜）
中式烹饪工艺实训（粤菜）
中式面点工艺（广式面点）
中式面点工艺实训（广式面点）
西餐烹饪工艺
西餐烹饪工艺实训
西点制作工艺
西点制作工艺实训
烹饪原料与初加工技术

责任编辑：周 玮
责任校对：孙艳萍
书籍设计：丁海涛

ISBN 978-7-5045-9834-9



9 787504 598349 >

定价：13.00元

职业技术院校烹饪专业教材
广东省职业教育特色教材

西点制作工艺实训

主编 周发茂

中国劳动社会保障出版社

图书在版编目(CIP)数据

西点制作工艺实训/周发茂主编. —北京:中国劳动社会保障出版社, 2012

职业技术院校烹饪专业教材 广东省职业教育特色教材

ISBN 978-7-5045-9834-9

I. ①西… II. ①周… III. ①西点-制作-高等职业教育-教材 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2012)第 170116 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

*

北京金明盛印刷有限公司印刷装订 新华书店经销

787 毫米×1092 毫米 16 开本 6.5 印张 147 千字

2012 年 7 月第 1 版 2012 年 7 月第 1 次印刷

定价: 13.00 元

读者服务部电话: 010-64929211/64921644/84643933

发行部电话: 010-64961894

出版社网址: <http://www.class.com.cn>

版权专有 侵权必究

举报电话: 010-64954652

如有印装差错, 请与本社联系调换: 010-80497374

广东省职业技术院校烹饪专业教材 编写委员会

黄明超 周发茂 江海强 何世晃 徐丽卿
谭小敏 张杰棠 江镇球 谢飞明 郑慧敏
王 刚 江永丰 区景峰

前 言

随着生活水平的日益提高，人们对健康饮食的要求也越来越高，进而促进了饮食行业的发展。饮食行业的迅猛发展对烹饪从业人员的需求也相应扩大，因而培养具有一定烹饪理论知识和操作技能的实用型人才成为目前职业技术学院烹饪专业教学的当务之急。

广东省历来以饮食业发达而闻名，粤菜以其独特的烹饪原料、烹制技术和风味而独树一帜、广受青睐。为了更好地适应广东省职业技术学院烹饪专业的教学要求，人力资源和社会保障部教材办公室与广东省职业技术教研室共同组织开发了这套具有广东省职业教育特色的职业技术学院烹饪专业教材。首批推出《中式烹饪工艺（粤菜）》《中式烹饪工艺实训（粤菜）》《中式面点工艺（广式面点）》《中式面点工艺实训（广式面点）》《西餐烹饪工艺》《西餐烹饪工艺实训》《西点制作工艺》《西点制作工艺实训》《烹饪原料与初加工技术》等，其他教材将根据教学需要陆续开发出版。

本套教材由广东省有关职业技术学院的教学研究人员、一线教师和行业专家共同编写和审定，具有以下特点：

1. 突出职业教育特色，以行业的实际需求为前提，并根据广东省职业技术学院烹饪专业教学的需求，合理确定教材的知识结构和体系，调整了理论知识的难度，注重学生实践能力的培养，加强了实践性教学的内容，以达到企业用人的要求。

2. 贯彻职业资格证书与学历证书并重，职业资格证书制度与就业制度相衔接的精神，教材内容力求涵盖国家有关职业标准及中式烹调师职业技能鉴定考试的需要。

3. 根据广东省饮食行业的发展现状，继承与发展相结合，尽可能多地将新原料、新工艺、新技术、新菜式等内容融入教材，使教材具有创新性和时代特征。

4. 在教材编写方面，以求文字表述通俗易懂，并尽可能多地使用图片和图表，重点教材还配有视频光盘，以增加教材的示范性和直观性，努力为学生营造良好的认知环境。

本套教材的编写得到了广东省人力资源和社会保障厅的高度重视，并得到了广

东省职业技能鉴定指导中心、广东商学院、广东省贸易职业技术学校、湛江市商业技工学校、广州白云工商高级技工学校、肇庆市高级技工学校、深圳第二高级技工学校、深圳市第二职业学校、江门市高级技工学校、佛山市高级技工学校、肇庆商业技工学校、潮州市技工学校、暨南大学深圳旅游学院、珠海市南屏中学、广东厨艺技工学校、湛江市高级技工学校、东莞市高级技工学校、广东省华立高级技工学校、阳江市技工学校的大力支持，在此我们表示诚挚的谢意。

人力资源和社会保障部教材办公室

广东省职业技术教研室

2012年6月

简 介

《西点制作工艺实训》主要包括面包制作、蛋糕制作和其他西点制作三个单元的内容。

本实训教材与《西点制作工艺》教材配套使用，实训内容丰富、全面，操作过程标准、规范、细致、完整，是职业院校烹饪专业进行西点制作实训课教学较好教材。

本教材为职业院校烹饪专业教材，也可为职工培训或自学用书。

本教材由周发茂主编，王刚、许映花副主编，陈明瞭、曾丽芬、胡兆波、胡媛媛、姚朔影、何广洪参加编写；吴晖审稿。

目 录

第一单元 面包制作	(1)
实训一 面包生产见习——葡萄干甜餐包制作示范	(1)
实训二 二次法制作甜吐司方包	(3)
实训三 二次法制作三文治方包	(6)
实训四 二次法制作椰宾方包	(8)
实训五 二次法制作椰奶皇双方包	(11)
实训六 二次法制作咸吐司方包	(14)
实训七 快速法制作甜餐包(表面装饰类)——台式菠萝包、酥粒包、 墨西哥包	(16)
实训八 快速法制作甜餐包(表面装饰类)——毛毛虫包、网酥包	(19)
实训九 快速法制作甜餐包(馅料类)——芋头包、布丁包、豆沙包	(22)
实训十 快速法制作甜餐包(模型类)——皇冠包、蓝莓天使包	(24)
实训十一 快速法制作甜餐包(综合类)——鸡尾包、牛油排包	(26)
实训十二 二次法制作软餐包——玉米火腿包、肉松面包卷、叉烧包	(29)
实训十三 二次法制作软餐包——汉堡包、热狗包、香草奶酪包	(32)
实训十四 过夜面种制作法国面包棍	(34)
实训十五 过夜面种制作硬面包——农夫包、麦穗包	(37)
实训十六 过夜面种制作硬式餐包——硬餐包、牛油蒜蓉包、芝麻餐包	(40)
实训十七 牛角包制作	(42)
实训十八 丹麦面包制作	(45)
实训十九 道纳斯(油炸面包)制作	(47)
实训二十 辫子包制作	(49)
第二单元 蛋糕制作	(52)
实训一 蛋糕生产见习——制作示范	(52)
实训二 糖蛋拌和法制作海绵纸杯蛋糕	(54)
实训三 直接法制作橄榄蛋糕	(56)
实训四 直接法制作海绵蛋卷	(58)

西点制作工艺实训

实训五	糖蛋拌和法制作海绵蛋糕·····	(60)
实训六	直接法制作海绵蛋糕底·····	(62)
实训七	糖油拌和法制作巧克力花生杯·····	(63)
实训八	糖油拌和法制作牛油戟·····	(65)
实训九	糖油拌和法制作魔鬼蛋糕·····	(67)
实训十	糖油拌和法制作葡萄干蛋糕·····	(69)
实训十一	戚风蛋卷制作·····	(71)
实训十二	戚风香枕制作·····	(73)
实训十三	戚风蛋糕底制作·····	(75)
实训十四	虎皮蛋卷制作·····	(78)
实训十五	天使蛋糕制作·····	(79)

第三单元 其他西点制作 ····· (82)

实训一	松饼制作——风车酥、松酥条、酥盒·····	(82)
实训二	曲奇制作 1——双色曲奇 ·····	(84)
实训三	曲奇制作 2——沙堡曲奇、奶油曲奇 ·····	(86)
实训四	欧式挞制作——椰挞·····	(88)
实训五	派的制作——苹果派、南瓜派、布丁派·····	(90)
实训六	泡芙制作——鸭子泡芙·····	(92)

第一单元

面包制作

实训一 面包生产见习 ——葡萄干甜餐包制作示范

一、实训项目

面包生产见习——葡萄干甜餐包制作示范。

二、实训目的

1. 了解面包的基本生产流程。
2. 了解面包生产原材料、工具设备。
3. 熟悉实验室环境和纪律要求。

三、实训技术理论与技术原理

参照《西点制作工艺》教材第一章第三节：面包生产工艺。

四、实训方法

按照下表配方及要求进行实训操作。

面包生产见习——葡萄干甜餐包制作

面种	原料	%	克	制作过程
	高筋粉	70	1 050	1. 要求面种温度 26℃，求解适用水温 2. 面种搅拌至卷起阶段。记录面种温度：_____℃ 3. 面种于 28℃、相对湿度 75%下，发酵约 2.5 小时 4. 记录面种发酵时间：_____发酵后面种温度_____℃ 5. 记录发酵后面种状态
	低筋粉			
	水	65	682.5	
	酵母	1	15	
	盐			
适用水温=理想面团温度_____×3—（室温_____+粉温_____+摩擦升温_____）=				

续表

主面团	原料	%	克	制作过程
	高筋粉	30	450	1. 要求主面团温度 28℃，求解适用水温 2. 主面团搅拌加料顺序：发酵后面种＋水＋糖＋蛋＋改良剂→慢速拌匀→加入面粉→慢速拌匀、中速搅拌至面筋扩展→加入奶油→中速搅拌至面筋完全扩展→加入盐和葡萄干，搅拌 2 分钟至均匀 3. 主面团不需延续发酵，马上分割，分割质量为 50 克/个 4. 面团制作成小圆餐包型，均匀放入刷油的平烤盘上，每盘放 15 个 5. 最后醒发：38℃，相对湿度 85％，60～70 分钟 6. 烘烤：上火 200℃，下火 180℃，约 15 分钟
	低筋粉			
	水	53	795	
	酵母	0	0	
	盐	1.5	22.5	
	糖	20	300	
	奶油	8	120	
	鸡蛋	10	150	
	奶粉	0	0	
	改良剂	0.3	4.5	
	葡萄干	20	300	
	总计	213.8	3 207	
适用水温＝理想面团温度_____×4－（室温_____＋粉温_____＋摩擦升温_____＋发酵后面种温度_____）＝				

搅拌后主面团温度：

主面团搅拌至完全扩展后面团状态：

最后醒发：温度_____℃，相对湿度_____%，醒发用时_____分钟

最后醒发完成后面团状态：

烘烤：上火_____℃，下火_____℃，烘烤时间_____分钟

实验结果分析：

五、实训组织

1. 本次实验由教师演示。
2. 实验员协助任课教师制作面种。2.5 小时后，教师开始面包制作演示。总耗时约 6 小时。

六、实训准备

1. 按照面包制作实训室场地、设备配置如下：

实训准备

实训室名称	序号	设备工具名称	单位	数量
面包制作实训室 (80~120 m ²)	1	两层四盘烘炉	台	1
	2	多功能搅拌机	台	1
	3	立式面团搅拌机	台	1
	4	醒发箱	台	1
	5	平烤盘	个	5
	6	各式模具	套	1
	7	牙刀	个	1
	8	成型工具(包括大酥棍、小擀棍、面刀、滚刀、量杯、碟子、毛刷、小勺等)	套	1

2. 按照配方表中所列原材料及数量，由实验员备料。

七、作业与思考

1. 请列出二次法制作葡萄干甜餐包的基本流程。
2. 葡萄干在什么时候加入？其原因是什么？
3. 面种要求控制在什么温度？主面团要求控制在什么温度？

八、实训考核评定

依据“面包品质鉴定”标准，教师向学生解释如何给产品评分并记录成绩。

实训二 二次法制作甜吐司方包

一、实训项目

二次法制作甜吐司方包。

二、实训目的

1. 熟练掌握二次发酵法的流程。
2. 熟练掌握甜吐司方包的制作方法。

三、实训技术理论与技术原理

参照《西点制作工艺》教材第一章第三节：面包生产工艺。

四、实训方法

按照下表配方及要求进行实训操作。

二次法制作甜吐司方包

	原料	%	克	制作过程
面种	高筋粉	70	700	1. 要求面种温度 26℃，求解适用水温 2. 面种搅拌至卷起阶段。记录面种温度：_____℃ 3. 面种于 28℃、相对湿度 75%下，发酵约 2.5 小时 4. 记录面种发酵时间：_____发酵后面种温度_____℃ 5. 记录发酵后面种状态
	低筋粉			
	水	65	455	
	酵母	0.8	8	
	盐		0	
	适用水温=理想面团温度_____×3-（室温_____+粉温_____+摩擦升温_____）=			
主面团	原料	%	克	1. 要求主面团温度 28℃，求解适用水温 2. 主面团搅拌加料顺序：发酵后面种+水+糖+蛋+奶粉+改良剂→慢速拌匀→加入面粉、酵母→慢速拌匀、中速搅拌至面筋扩展→加入奶油→中速搅拌至面筋完全扩展→加入盐，搅拌 2 分钟至均匀 3. 主面团在室温下延续发酵 30 分钟 4. 主面团分割，分割重量为 400 克/个 5. 面团滚圆，置于台面松弛 30 分钟 6. 面团擀薄排气，卷起成型后入模（烤模刷融化奶油） 7. 最后醒发：36℃，相对湿度 85%，80~90 分钟 8. 烘烤：上火 160℃，下火 190℃，35~40 分钟 9. 出炉后趁热脱模，立于冷却架上冷却至室温
	高筋粉	30	300	
	低筋粉			
	水	55	95	
	酵母	0.2	2	
	盐	1.5	15	
	糖	20	200	
	奶油	6	60	
	鸡蛋	5	50	
	奶粉	4	40	
	改良剂	0.3	3	
			0	
			0	
	总计	192.8	1 928	
适用水温=理想面团温度_____×4-（室温_____+粉温_____+摩擦升温_____+发酵后面种温度_____）=				
搅拌后主面团温度：_____				
主面团搅拌至完全扩展后面团状态：_____				
最后醒发：温度_____℃，相对湿度_____%，醒发用时_____分钟				
最后醒发完成后面团状态：_____				
烘烤：上火_____℃，下火_____℃，烘烤时间_____分钟				
实验结果分析：_____				

五、实训组织

1. 教师演示

实验员协助任课教师制作面种。2.5 小时后，教师开始面包制作演示。总耗时约 6 小时。

2. 学生实训

学生按照 3~4 人/组进行分组。按照制作过程，滞后教师 1 小时进行实训操作。

六、实训准备

1. 按照面包制作实训室场地、设备配置如下：

实训准备

实训室名称	序号	设备工具名称	单位	数量
面包制作实训室 (80~120 m ²)	1	两层四盘烘炉	台	5
	2	多功能搅拌机	台	10
	3	立式面团搅拌机	台	1
	4	醒发箱	台	5
	5	平烤盘	个	40
	6	方烤模	个	40
	7	各式模具	套	10
	8	牙刀	个	10
	9	成型工具（包括大酥棍、小擀棍、面刀、滚刀、量杯、碟子、毛刷、小勺等）	套	10

2. 按照配方表中所列原材料及数量，由实验员备料。

七、作业与思考

1. 甜吐司方包体积过小的原因是什么？应如何改善？
2. 甜吐司方包一侧有明显裂口，其原因是什么？应如何改善？
3. 甜吐司方包出炉后一侧或两侧腰部有收缩现象，其原因是什么？应如何解决？

八、实训考核评定

依据“面包品质鉴定”标准，给各组产品评分并记录成绩。

实训三 二次法制作三文治方包

一、实训项目

二次法制作三文治方包。

二、实训目的

1. 熟练掌握二次发酵法的流程。
2. 熟练掌握三文治方包的制作方法。

三、实训技术理论与技术原理

参照《西点制作工艺》教材第一章第三节：面包生产工艺。

四、实训方法

按照下表配方及要求进行实训操作。

二次法制作三文治方包

面种	原料	%	克	制作过程
	高筋粉	70	700	1. 要求面种温度 26℃，求解适用水温 2. 面种搅拌至卷起阶段。记录面种温度：____℃ 3. 面种于 28℃、相对湿度 75% 下，发酵约 2.5 小时 4. 记录面种发酵时间：____ 发酵后面种温度____℃ 5. 记录发酵后面种状态
	低筋粉			
	水	65	455	
	酵母	0.8	8	
	盐		0	
	适用水温 = 理想面团温度 ____ × 3 - (室温 ____ + 粉温 ____ + 摩擦升温 ____)			=
主面团	原料	%	克	制作过程
	高筋粉	30	300	1. 要求主面团温度 28℃，求解适用水温 2. 主面团搅拌加料顺序：发酵后面种 + 水 + 糖 + 蛋 + 奶粉 + 改良剂 → 慢速拌匀 → 加入面粉、酵母 → 慢速拌匀、中速搅拌至面筋扩展 → 加入奶油 → 中速搅拌至面筋完全扩展 → 加入盐，搅拌 2 分钟至均匀
	低筋粉			
	水	55	95	
	酵母	0.2	2	
	盐	1.5	15	
	糖	20	200	3. 主面团在室温下延续发酵 30 分钟 4. 主面团分割，分割质量为 400 克/个 5. 面团滚圆，置于台面松弛 30 分钟 6. 面团擀薄排气，卷起成型后入模（烤模刷熔化奶油） 7. 最后醒发：36℃，相对湿度 85%，80~90 分钟
	奶油	6	60	
	鸡蛋	5	50	
	奶粉	4	40	

续表

主面团	原料	%	克	制作过程
	改良剂	0.3	3	8. 烘烤：上火 160℃，下火 190℃，35～40 分钟 9. 出炉后趁热脱模，立于冷却架上冷却至室温
			0	
			0	
	总计	192.8	1 928	
	适用水温=理想面团温度_____×4-（室温_____+粉温_____+摩擦升温_____+发酵后面种温度_____）=			

搅拌后主面团温度：

主面团搅拌至完全扩展后面团状态：

最后醒发：温度_____℃，相对湿度_____%，醒发用时_____分钟

最后醒发完成后面团状态：

烘烤：上火_____℃，下火_____℃，烘烤时间_____分钟

实验结果分析：

五、实训组织

1. 教师演示

实验员协助任课教师制作面种。2.5 小时后，教师开始面包制作演示。总耗时约 6 小时。

2. 学生实训

学生按照 3~4 人/组进行分组。按照制作过程，滞后教师 1 小时进行实训操作。

六、实训准备

1. 按照面包制作实训室场地、设备配置如下：