中国旅游院校五星联盟教材编写出版项目

中国骨干旅游高职院校教材编写出版项目

China Tourism

烹饪工艺与营养专业模块 | 模块主编 邵万宽

面点工艺学

Pasta Processing Technology

主编 邵万宽

中国旅游出版社

中国旅游院校五星联盟教材编写出版项目

中国骨干旅游高职院校教材编写出版项目

烹饪工艺与营养专业模块 | 模块主编 邵万宽

面点工艺学

Pasta Processing Technology

中国旅游出版社

项目策划与统筹：付　蓉
责任编辑：付　蓉
装帧设计：鲁　筱
责任印制：冯冬青

图书在版编目（CIP）数据
面点工艺学/邵万宽主编．--北京：中国旅游出版社，2011.5
“中国旅游院校五星联盟”中国骨干旅游高职院校教材编写出版项目
ISBN 978-7-5032-4169-7

Ⅰ.①面…　Ⅱ.①邵…　Ⅲ.①面食-制作-高等职业教育-教材　Ⅳ.①TS972.116

中国版本图书馆 CIP 数据核字（2011）第 086051 号

书　　名：面点工艺学
主　　编：邵万宽
出版发行：中国旅游出版社
（北京建国门内大街甲 9 号　邮编：100005）
http：//www.cttp.net.cn　E-mail：cttp@cnta.gov.cn
发行部电话：010-85166503
排　　版：北京中文天地文化艺术有限公司
经　　销：全国各地新华书店
印　　刷：三河市灵山红旗印刷厂
版　　次：2011 年 5 月第 1 版　2011 年 5 月第 1 次印刷
开　　本：787 毫米×1092 毫米　1/16
印　　张：22
印　　数：1-5000 册
字　　数：400 千
定　　价：34.00 元
ISBN 978-7-5032-4169-7

版权所有　翻印必究
如发现质量问题，请直接与发行部联系调换

编辑出版工作指导委员会

魏洪涛　国家旅游局人事司　司长

刘桐茂　国家旅游局人事司　副司长

段建国　中国旅游协会　副会长

　　中国旅游协会旅游教育分会　会长

刘志江　中国旅游协会　秘书长

郑向敏　华侨大学旅游学院　院长

　　教育部高职高专旅游管理类专业教学指导委员会　主任

杨卫武　上海旅游高等专科学校　校长

王昆欣　浙江旅游职业学院　院长

贾玉成　桂林旅游高等专科学校　校长

张新南　南京旅游职业学院　院长

狄宝荣　山东旅游职业学院　党委书记

谢彦君　东北财经大学旅游与酒店管理学院　院长

李志庄　中国旅游出版社　社长

黄金山　中国旅游出版社　总编辑

编辑委员会

（按拼音首字母的音顺排序）

陈安平　陈为新　陈增红　戴桂宝　邓德智　狄宝荣　冯　翔
付　蓉　高元衡　黄国良　黄立萍　江　涛　匡家庆　郎富平
梁　赫　刘嘉龙　刘晓琳　芦爱英　任　鸣　邵万宽　孙育红
覃江华　唐志国　王　晞　王德成　王昆欣　王培来　韦夏婵
魏　凯　温卫宁　吴　云　徐云松　张浩宇　张念萍　张润生
赵建民　钟　泓　周春林　周国忠　周延文　朱承强

特邀模块主编

朱承强　王昆欣　黄国良　狄宝荣
徐云松　陈增红　邵万宽　钟　泓

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com

出版说明

把中国旅游业建设成国民经济的战略性支柱产业和人民群众更加满意的现代服务业，实现由世界旅游大国向世界旅游强国的跨越，是中国旅游界的光荣使命和艰巨任务。要达成这一宏伟目标，关键靠人才。人才的培养，关键看教育。教育质量的高低，关键在师资与教材。

经过20多年的发展，我国高等旅游职业教育已逐步形成了比较成熟的基础课程教学体系、专业模块课程体系以及学生行业实习制度，形成了紧密跟踪旅游行业动态发展和培养满足饭店、旅行社、旅游景区、旅游交通、会展、购物、娱乐等行业需求的人才的开放式办学理念，逐渐摸索出了一套有中国特色的应用型旅游人才培养模式。在肯定成绩的同时，旅游教育界也清醒地看到，目前的旅游高等职业教育教材建设和出版还存在着严重的不足，体现在教材反映出的专业教学理念滞后，学科体系不健全，内容更新慢，理论与旅游业实际发展部分脱节等，阻碍了旅游高等职业教育的健康发展。因此，必须对教材体系和教学内容进行改革，以适应飞速发展的中国旅游业对人才的需求。

上海旅游高等专科学校、浙江旅游职业学院、桂林旅游高等专科学校、南京旅游职业学院、山东旅游职业学院等中国最早从事旅游职业教育的骨干旅游职业院校，在学科课程设置、专业教材开发、实训实习教学、旅游产学研一体化研究、旅游专业人才标准化体系建设等方面走在全国前列，成为全国旅游教育的排头兵、旅游教学科研改革的试验田、旅游职业教育创新发展的先行者。他们不仅是全国旅游职业教育的旗帜，也是国家旅游局非常关注的旅游教育人才培养示范单位，培养出众多高素质的应用型、复合型、技能型的旅游专业人才，为旅游业发展作出了贡献。中国旅游出版社作为旅游教材与教辅、旅游学术与理论研究、旅游资讯等

行业图书的专业出版机构，充分认识到高质量的应用型、复合型、技能型人才对现阶段我国旅游行业发展的重要意义，认识到推广中国骨干旅游高等职业院校的基础课程、专业课程、实习制度对行业人才培养的重要性，由此发起并组织了“中国旅游院校五星联盟”教材编写出版项目暨中国骨干旅游高等职业院校教材编写出版项目，将五校的基础课程和专业课程的教材成系统精选出版。该项目得到了“五星联盟”院校的积极响应，得到了国家旅游局人事司、教育部高职高专旅游专业教学指导委员会、中国旅游协会旅游教育分会的大力支持。经过各方两年多的精心准备与辛勤编写，在国家“十二五”开局之年，这套教材终于推出面世了。

“中国旅游院校五星联盟”教材编写出版项目暨中国骨干旅游高等职业院校教材编写出版项目所含教材分为六个专业模块：**“旅游管理专业模块”**（《旅游概论》、《旅游经济学》、《旅游管理基础》、《旅游市场营销实务》、《旅游应用心理学》、《中国旅游资源概论》、《旅游电子商务》、《旅游职业英语》、《旅游职业道德》、《旅游礼宾礼仪》）；**“酒店服务与管理专业模块”**（《酒店概论》、《酒店前厅部服务与管理》、《酒店客房部服务与管理》、《酒店餐饮部服务与管理》、《酒店财务管理》、《酒店英语》、《酒店市场营销》、《调酒专业与酒吧服务与管理》）；**“旅行社服务与管理专业模块”**（《旅行社经营管理》、《旅游政策与法规》、《导游业务》、《导游文化基础知识》、《旅行社门市业务》）；**“景区服务与管理专业模块”**（《景区规划原理与实务》、《旅游景区服务与管理》、《旅游资源的调查与评价》）；**“会展服务与管理专业模块”**（《会展概论》、《会展策划与管理》、《会展设计与布置》、《实用会展英语》）；**“烹饪工艺与营养专业模块”**（《厨政管理》、《食品安全与卫生》、《面点工艺学》、《烹饪原料学》），共计34本。本套教材实行模块主编审稿制，每一个专业模块均聘请了一至三位该学科领域的资深专家作为特邀专业主编，负责对本模块内每一位主编提交的编写大纲及书稿进行审阅，以确保本套教材的科学性、体系性和专业性。“五星联盟”的资深专家及五校相关课程的骨干教师参与了本套教材的编写工作。他们融合多年的教学经验和行业实践的体会，吸收了最新的教学与科研成果，选择了最适合旅游职业教育教学的方式进行编写，从而使本套教材具有了鲜明的特点。

1. 定位于旅游高等职业教育教材的“精品”风格，着眼于应用型、复合型、技能型人才的培养，强调互动式教学，强调旅游职业氛围以及与行业动态发展的零距

离接触。

2. 强调三个维度能力的综合，即专业能力（掌握知识、掌握技能）、方法能力（学会学习、学会工作）、社会能力（学会共处、学会做人）。

3. 注重应用性，强调行动理念。职业院校学生的直观形象思维强于抽象逻辑思维，更擅长感性认识和行动把握。因此，本套教材根据各门课程的特点，突出对行业中的实际问题和热点问题的分析研讨，并以案例、资料表述和图表的形式予以展现，同时将学生应该掌握的知识点（理论）融入具体的案例阐释中，使学生能较好地将理论和职业要求、实际操作融合在一起。

4. 与相关的行业资格考试、职业考核相对应。目前，国家对于饭店、导游从业人员的资格考试制度已日渐完善，而会展、旅游规划等的从业资格考核也在很多旅游发达地区逐渐展开。有鉴于此，本教材在编写过程中尽可能参照最新的各项考试大纲，把考点融入到教材当中，让学生通过实践操作而不是理论的硬背来掌握知识，帮助他们顺利通过相关的考试。

“中国旅游院校五星联盟”教材编写出版项目暨中国骨干旅游高职院校教材编写出版项目是一个持续的出版工程，是以中国骨干旅游高职院校和中国旅游出版社为平台的可持续发展事业。我们对参予这一出版工程的所有特邀专家、学者及每一位主编、参编者和旅游企业界人士为此书编写贡献出的教育教学和行业从业的才华、智慧、经验以及辛勤劳动表示崇高的敬意和衷心的感谢。我们期望这套精品教材能在中国旅游高等职业教育教学中发挥它应有的作用，作出它应有的贡献，这也是众多参与此项编写出版工作的同人们的共同希望。同时，我们更期盼旅游高等职业教育界和旅游行业的专家、学者、教师、企业界人士和学生在使用本套教材时，能对其中的不足之处提出宝贵意见和建议，我们将认真对待并吸纳合理意见和建议，不断对这套教材进行修改和完善，使之能够始终保持行业领先水平。这将是我们不懈的追求。

中国旅游出版社

2011年3月

前　言

自中国骨干旅游高职院校教材编写出版项目、“中国旅游院校五星联盟”教材编写出版项目杭州启动会议以后，我们就着手准备根据课程改革的思路实行编写计划，现整整一个年头，经过专业教师和行业专业人员多方共同的努力，《面点工艺学》教材顺利地完成了编写任务。

高等职业教育必须贴近行业的实际，与时代的发展和企业的需要相对接，才能培养出深受企业欢迎的高级技术人才。本教材就是以这样一个目标，结合职业教育课程的改革，针对面点从业人员职业能力的要求，在总结多年从事职业教育教学经验的基础上，本着先进性、创新性、系统性、科学性、适用性的原则编写的。

本教材体例新颖、内容编排科学。在编写中，根据职业教育的特性和学生学习认知的规律，改变了传统教材以知识为架构的编写体例，分技能篇、知识篇、实训篇三个方面编写。从面点的基础操作入手，先行后知、先易后难、先实践后理论，由浅入深、循序渐进，让学生既能动手操作，又能掌握知识、技能的要义。

本教材的设计框架，我们结合饭店面点厨房的实际工作任务和对员工的能力要求，按照当前教学改革所提出的“任务引领”课程模式的思想，力求将现代厨房面点制作的知识融入企业实际经营业务背景之中。在内容上，以高等职业教育学生将来要从事的工作内容和本专业教学要求的知识、能力标准为依据，进行了必要的整合。教材采用学习目标、本章导读、导入案例、提出问题、思考与练习的结构模式，突出了技能的训练、知识的运用及要求，以求更加接近岗位的实际并及时做好复习总结。

本教材共三篇十一章。由南京旅游职业学院邵万宽任主编，南京旅游职业学院

端尧生任副主编。参加编写的有：南京旅游职业学院邵万宽（第一、第四、第六、第九、第十章），端尧生（第二、第五、第八章及第十一章的南方部分）；山东旅游职业学院杨纯峰、李炳强（第三章及十一章的北方部分）；南京舜天大酒店厨师长、高级面点技师董在明（第七章），南京议事园酒店行政总厨、高级面点技师洪顺安参加了大纲的讨论，并参与编写了第十一章的部分内容。全书由邵万宽设计大纲和编写体例并总纂、统稿，对部分章节内容进行了修改和增补，并提供了插图。书中的部分图片得到了中国粮油学会发酵面食分会秘书长杨子忠先生的支持提供，在此，表示衷心的感谢！

由于时间比较仓促，加之水平有限，书中的疏漏在所难免，恳请广大老师、读者不吝赐教，以便今后不断完善。

编 者

2011年2月

目录
CONTENTS

前　言 …… 1

技能篇

第一章　面点入门 …… 1
第一节　面点基础操作流程 …… 3
任务一　面点制作程序 …… 3
任务二　基础操作要领 …… 6
第二节　面点厨房的设备与工具 …… 14
任务三　认识设备和主要用具 …… 15
任务四　熟悉一般常用工具 …… 22
第三节　面点操作前的准备 …… 28
任务五　操作间的整理 …… 28
任务六　面点师上岗操作要求 …… 34
思考与训练 …… 39

第二章　面团调制 …… 41
第一节　水调面团调制工艺 …… 42
任务一　冷水面团的调制 …… 43
任务二　温水面团的调制 …… 45
任务三　热水面团的调制 …… 46
第二节　膨松面团调制工艺 …… 48
任务四　生物膨松面团的调制 …… 48

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com

任务五　化学膨松剂面团的调制 ……54
任务六　物理膨松面团的调制 ……57
第三节　油酥面团调制工艺……60
任务七　层酥面团的调制 ……60
任务八　松酥面团的调制 ……67
第四节　米粉面团调制工艺……70
任务九　饭皮面团的调制 ……71
任务十　糕团粉团的调制 ……72
第五节　其他面团调制工艺……77
任务十一　蛋和面团的调制 ……77
任务十二　杂粮面团的调制 ……78
任务十三　澄粉面团的调制 ……81
任务十四　鱼虾蓉面团的调制 ……82
思考与训练……83

第三章　馅心制作……86
第一节　面点馅料的加工……87
任务一　面点馅料的加工处理 ……88
任务二　馅心制作与包馅比例 ……91
第二节　咸馅制作工艺……93
任务三　肉馅（荤馅）制作工艺 ……93
任务四　素菜馅制作工艺 ……97
任务五　肉菜馅（荤素馅）制作工艺 ……98
第三节　甜馅的制作工艺……101
任务六　生甜馅制作工艺 ……101
任务七　熟甜馅制作工艺 ……102
第四节　面浇制作……105
任务八　拌卤、浇食面浇制作 ……105
任务九　汤料、焖炸面浇制作 ……109
思考与训练……111

第四章　面点成形 ……113
第一节　面点基础成形法（一）……115
任务一　搓、擀、叠、按 ……115
任务二　抻、切、削、拨 ……119
第二节　面点基础成形法（二）……123
任务三　卷、包、摊、拧 ……123
任务四　捏塑、酿馅、沾粘 ……127
第三节　面点艺术造型法……133
任务五　夹制、剪绘、模印 ……133
任务六　裱挤、嵌扣、组配 ……138
思考与训练……145

第五章　面点熟制……148
第一节　蒸、煮工艺……150
任务一　蒸制工艺 ……151
任务二　煮制工艺 ……154
第二节　炸、煎工艺……158
任务三　炸制工艺 ……158
任务四　煎制工艺 ……162
第三节　烤、烙工艺……165
任务五　烤制工艺 ……165
任务六　烙制工艺 ……168
第四节　其他加热工艺……170
任务七　综合熟制工艺 ……170
任务八　微波熟制工艺 ……173
思考与训练……175

知 识 篇

第六章　面点工艺与发展……178
第一节　面点与工艺特色……180

一、中国面点的地位与分类 …… 180
二、面点制作的基本特点 …… 183
三、面点工艺学的研究内容 …… 185
第二节　中国面点的历史发展 …… 187
一、面点的起源 …… 187
二、面点的形成 …… 188
三、面点的发展 …… 189
四、面点的兴盛 …… 191
五、现代面点的大发展 …… 193
第三节　中国面点的风味流派 …… 194
一、北食荟萃的京式面点 …… 194
二、南味并举的苏式面点 …… 195
三、兼容并蓄的广式面点 …… 197
四、流传四方的清真面点 …… 198
五、其他地区的面点风味 …… 199
思考与训练 …… 202

第七章　面点常用原料 …… 205
第一节　皮坯原料 …… 206
一、面粉 …… 207
二、米类 …… 211
三、杂粮 …… 213
四、豆类 …… 215
五、根茎类 …… 216
六、其他粉类 …… 217
第二节　调辅原料 …… 218
一、油脂 …… 218
二、糖 …… 220
三、食盐 …… 221
四、乳类 …… 222
五、蛋类 …… 223

六、膨松剂 …… 224
七、食碱 …… 225
八、食用色素 …… 226
九、食用香料 …… 227
十、琼脂与鱼胶粉 …… 228
第三节　制馅原料 …… 229
一、咸味馅原料 …… 229
二、甜味馅原料 …… 235
思考与训练 …… 238

第八章　面团调制形成原理 …… 241
第一节　面团及其分类 …… 242
一、面团及其重要性 …… 242
二、面团的分类 …… 243
第二节　面团形成原理 …… 245
一、水调面团的形成原理 …… 245
二、膨松面团的膨松原理 …… 246
三、油酥面团的形成原理 …… 250
四、米粉面团的形成原理 …… 251
第三节　面团变化的影响要素 …… 252
一、水对面团的影响 …… 252
二、辅助原料对面团的影响 …… 253
三、调制方法对面团的影响 …… 254
思考与训练 …… 255

第九章　宴席面点的配备 …… 257
第一节　宴席与面点的配备 …… 259
一、面点与宴席的关系 …… 259
二、宴席面点制作的基本要求 …… 260
第二节　宴席面点的配备知识 …… 262
一、宾客对面点的要求 …… 262

二、宴席面点的配备原则 …… 264
第三节　宴席面点的设计与制作 …… 267
一、宴席面点的配色 …… 267
二、宴席面点的造型 …… 270
三、宴席面点的装盘 …… 272
四、宴席面点配备菜单 …… 274
思考与训练 …… 275

第十章　面点工艺的开发与创新 …… 277
第一节　现代面点开发的方向 …… 279
一、面点开发的思路 …… 279
二、迎合市场的面点种类 …… 281
第二节　面点的开发与利用 …… 282
一、挖掘和开发皮坯料品种 …… 283
二、馅心品种的拓展 …… 285
三、面点创新的方法 …… 286
第三节　面点的连锁经营与发展方向 …… 291
一、选取适宜的面点产品 …… 292
二、掌控面点产品的技术数据 …… 294
三、对面点生产各环节的控制 …… 295
思考与训练 …… 299

实 训 篇

第十一章　风味特色面点制作实例 …… 302
任务一　京式面点的制作 …… 303
任务二　苏式面点的制作 …… 310
任务三　广式面点的制作 …… 319
任务四　其他面点的制作 …… 327

参考文献 …… 337

技能篇

第一章 面点入门

面点基本技术手法是面点制作的基本功，这是初学者打基础的环节。只有掌握面点制作程序，对面点厨房中的各种设备和工具了解并能熟练使用，熟悉上岗前必须做好的各项准备工作，才能成为一名合格的面点操作工。这是做面点师最基本的要求，也是学好面点专业最重要的内容。

本章介绍了面点操作入门的基础工作，阐述了面点制作的基本程序、面点岗位工作职责、基础操作技术的基本要领、厨房设备和工具的使用知识、面点操作间的整理、个人卫生要求等，特别详尽地介绍了《食品安全法》的有关知识。通过学习可以使初学者了解上岗前的各项准备工作，为后面课程的学习奠定基础。面点基础操作要领是本章的重点和难点。

学习目标

知识目标

1. 了解面点制作的基本技术手法。
2. 了解基本技术手法的技术要领。
3. 熟悉面点制作中常用工具、设备使用知识。
4. 掌握面点设备的保养知识。
5. 熟悉面点师上岗操作的基本要求。
6. 掌握《食品安全法》中食品生产安全知识。

能力目标

1. 掌握面点制作的操作流程。
2. 学好面点制作技术的基本功，会和面、揉面、搓条、下剂和擀皮。
3. 熟悉和合理使用面点厨房设备和工具。
4. 做好面点操作前的个人卫生、环境卫生和各项准备工作。

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com