

1+X 职业技术·职业资格培训教材

中式面点师 (中级)

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

1203426



职业技术·职业资格培训教材

中式面点师 (中级)


主 编 张桂芳

编 者 张桂芳 姜圣华 张 君 郭 燕

主 审 邓修青



淮阴师院图书馆1203426

 中国劳动社会保障出版社

0548051

中国劳动社会保障出版社·职业资格培训教材

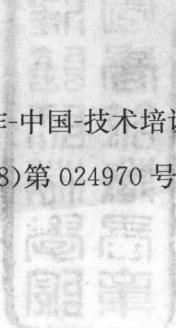


图书在版编目(CIP)数据

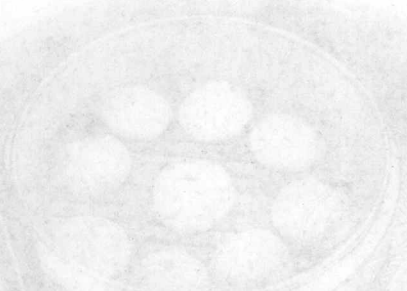
中式面点师：中级/张桂芳主编. —北京：中国劳动社会保障出版社，2008
职业技术·职业资格培训教材
ISBN 978-7-5045-6897-7

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(2008)第 024970 号



张桂芳 主编
张桂芳 青 审
张桂芳 青 审



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

*

北京人卫印刷厂印刷装订 新华书店经销

787毫米×1092毫米 16开本 9印张 2彩插页 172千字

2008年3月第1版 2008年3月第1次印刷

定价：20.00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：010-64954652



彩图1 金魚餃



彩图2 蘭花餃



彩图3 白菜餃



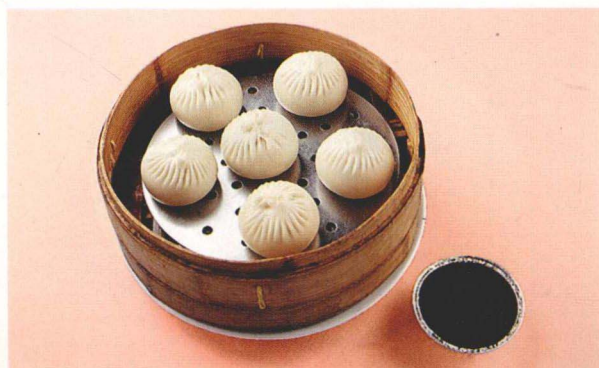
彩图4 知了餃



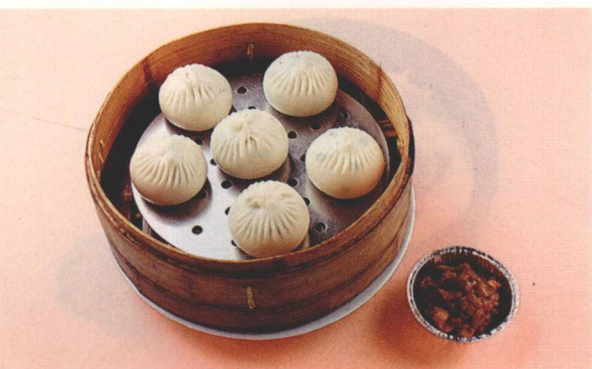
彩图5 鮮肉蒸餃 (素菜蒸餃)



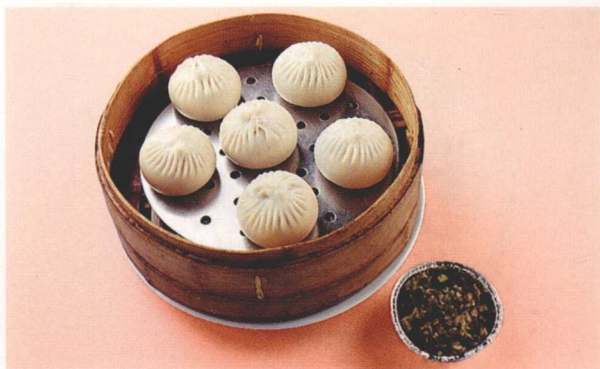
彩图6 芹黃燒賣



彩图7 干菜包



彩图 8 三丁包



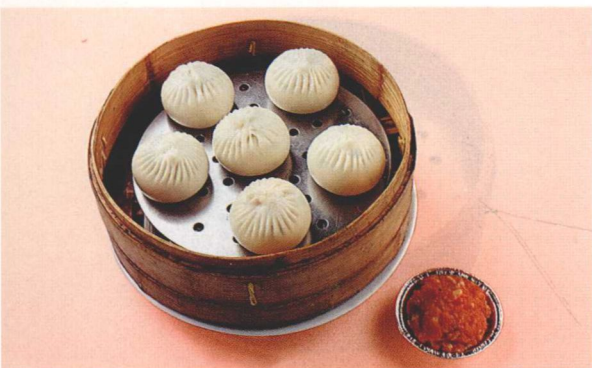
彩图 9 雪笋包



彩图 10 奶皇秋叶包



彩图 11 冬菜包



彩图 12 素蟹粉包



彩图 13 棉花包



彩图 14 小鸡酥



彩图 15 叉烧酥



彩图 16 核桃酥



彩图 17 鸿运酥



彩图 18 五仁苏式月饼



彩图 19 花生酥



彩图 20 元宝酥



彩图 21 香麻软枣



彩图 22 腰果麻球



彩图 23 咸水角



彩图 24 像生南瓜团



彩图 25 像生雪梨果



彩图 26 像生白兔饺



彩图 27 鸡冠饺



彩图 28 烧卖皮

内 容 简 介

本套教材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 职业技能鉴定考核细目——中式面点师（国家职业资格四级）组织编写。初、中、高级各编写一本教材，满足不同级别使用的需要。

本教材采用模块化编写，从强化培养操作技能的角度出发，着重体现了本职业当前最新的实用知识与操作技术。对读者掌握中级中式面点师的核心知识与技能，进而取得相应职业资格有直接的帮助和指导作用。

教材分为 7 个单元，主要内容包括：面点原料及其运用，介绍了中式面点主坯、制馅、辅助和调味原料的基本情况与作用；面点原料的保管，介绍了面点原料保管的具体方法；制馅工艺，介绍了制馅的重要性、要点及各种馅心的制作方法；主坯工艺，介绍了水原性、膨松性、层酥性、米及米粉面主坯的制作工艺。此外，教材还介绍了成形、成熟工艺，食品营养与卫生，成本核算，厨房管理，茶点服务与宴会服务，烹饪美术等内容。

为便于读者掌握重点内容，本教材每一单元后安排了思考题，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（国家职业资格四级）职业技能培训与鉴定考核教材，也可供全国中、高等职业院校相关专业师生，以及本职业从业人员参加中级中式面点师岗位培训使用。

前 言

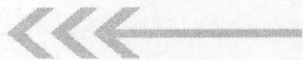
职业资格证书制度的推行，对广大劳动者系统地学习相关职业的知识和技能，提高就业能力、工作能力和职业转换能力有着重要的作用和意义，也为企业合理用工以及劳动者自主择业提供了依据。

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。每个模块单元所附思考题用于检验



学习效果，教材后附本级别的知识考核模拟试卷和技能考核模拟试卷，使受培训者巩固提高所学知识与技能。

本教材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 面点原料及其运用	
1.1 主坯原料	(3)
1.2 制馅原料	(9)
1.3 辅助原料	(15)
1.4 调味原料	(19)
思考题	(27)
● 第2单元 面点原料的保管	
2.1 面点原料保管概述	(31)
2.2 面点原料的保管方法	(34)
思考题	(35)
● 第3单元 制馅工艺	
3.1 制馅概述	(39)
3.2 馅心的制作方法	(40)
思考题	(44)
● 第4单元 主坯工艺	
4.1 水原性主坯工艺	(47)
4.2 膨松性主坯工艺	(58)
4.3 层酥性主坯工艺	(65)
4.4 米及米粉面主坯工艺	(76)
4.5 其他面主坯工艺	(80)
思考题	(86)

第5单元 成形、成熟工艺	
5.1 成形工艺	(89)
5.2 成熟工艺	(90)
思考题	(92)
第6单元 食品营养与卫生	
6.1 食品营养	(95)
6.2 食品卫生	(101)
思考题	(103)
第7单元 综合知识	
7.1 成本核算	(107)
7.2 厨房管理知识	(110)
7.3 茶点服务与宴会服务知识	(111)
7.4 烹饪美术常识	(113)
思考题	(115)
知识考核模拟试卷 (一)	(116)
知识考核模拟试卷 (二)	(121)
知识考核模拟试卷 (一) 答案	(126)
知识考核模拟试卷 (二) 答案	(127)
技能考核模拟试卷 (一)	(128)
技能考核模拟试卷 (二)	(132)

1

第 1 单元

面点原料及其运用

- 1.1 主坯原料 /3
- 1.2 制馅原料 /9
- 1.3 辅助原料 /15
- 1.4 调味原料 /19

我国用以制作面点的原料广泛，各种原料的加工方法很多，因而色、香、味、形俱佳的各种面点也非常多。面点常用原料有主坯原料、制馅原料、辅助原料和调味原料。

1.1 主坯原料

1.1.1 稻米

1. 稻米的主要化学成分

稻的子实脱壳后成为大米。大米粒是由表皮、糊粉层、胚乳和胚芽四部分组成的。大米的化学成分因米的种类和产地不同而有所差异。

(1) 蛋白质。大米的蛋白质含量约占 6.8%，主要分布在米的糊粉层和胚乳中，胚芽中含有少量的蛋白质。

(2) 脂肪。大米的脂肪含量约占 13%，主要分布于糊粉层和胚乳中，胚芽中含量极少。

(3) 糖类。糖类是大米的主要化学成分，其含量约占 76%。大米中的糖类分淀粉和纤维素两部分。淀粉主要分布于胚乳中，纤维素主要分布于表皮中。

(4) 维生素。大米中维生素含量极少，主要分布在大米的表皮中。

(5) 矿物质。大米中矿物质含量约为 1%，主要分布在米的表皮中，胚乳中含量极少。

(6) 水分。大米的含水量一般为 13%~16%。

2. 我国的优质稻米

(1) 小站稻。小站稻原产于天津郊区小站一带，现已发展到天津市各郊区县和北京、河北省等广大地区。小站稻主要用于碾米做饭，营养十分丰富，含有葡萄糖、淀粉、脂肪等多种成分，是大米中的佳品。小站稻子粒饱满，皮薄，油性大，米质好，出米率高。其米呈椭圆形，晶莹透明，洁白如玉。做饭香软适口，煮粥清而不浊。

(2) 马坝油粘米。马坝油粘米产于广东省曲江县马坝镇，因谷形细长如猫牙齿，故又名“猫牙粘”。其优良特性是：色、形、味俱佳，而且生长期只需 75 天，它是水稻家族里一个著名的优良品种。

(3) 桃花米。桃花米产于四川省宣汉县峰城区桃花乡。桃花米属带梗性的籼米稻米，品质精良，色泽白中显青，晶莹发亮。米粒形状细长，腹白小。煮出的饭黏性适度，胀性强，油性适中，米不断腰，具有绢丝光泽，香气四溢，入口滋润芳香，富有糯性。

(4) 香粳稻。香粳稻产于上海青浦区和松江区，是水稻中的名贵品种。具有色泽白、腹白小、米质糯、适口性好、香味浓等优良特性。用这种米煮成的饭，清香扑鼻；煮粥，芳香四溢。香粳米含有丰富的蛋白质、铁和钙。

(5) 玉林优质稻。玉林优质稻是广西壮族自治区玉林地区生产的优良稻谷的简称。玉林优质稻磨出的大米，米形细长，色泽如玉，米的三白（腹白、背白、心白）在 10% 以



下，或者几乎无三白。玉林优质稻煮出的饭，糯性强，油分大，松软喷香。

(6) 接骨米。接骨米是云南地区稀有的一种糯米，又称接骨糯。这种米脱壳后无完整的颗粒，一般断成两截，多者断成三节，但经过蒸煮，米会自动接起来，饭粒完整。民间常常用它拌草药接骨，因而得名。

(7) 凤台仙大米。凤台仙大米出产于河南省郑州市东郊区凤凰台村。它像碎玉，似玛瑙，堪称中州特产。凤台仙大米有五大特点：

- 1) 米粒大，蒸成干饭洁白玲珑。
- 2) 米质坚硬，熬成饭米粒不坏。伏天吃剩下的饭，隔夜不坏，鲜味如初。
- 3) 味道馨香醇厚，吃后留有余香。
- 4) 出饭率高。
- 5) 油性大，营养丰富。

(8) 万年贡米。万年贡米是江西省万年县传统名贵特产，因其古时曾作为纳贡之米而得名。万年贡米的特点是：粒大体长（有“三粒寸”之称），色白如玉，质软不腻，味道浓香，营养丰富。

1.1.2 麦类

1. 麦粒结构

麦粒是由皮层、糊粉层、胚乳和胚芽四部分组成的。

(1) 皮层。皮层占小麦粒干重的8%~10%。由纤维素、半纤维素和果胶物质组成，其中含一定量的维生素和矿物质。因皮层不易被人体消化，且影响面粉口味，磨粉时要除去皮层（即麸皮）。

(2) 糊粉层。糊粉层占小麦粒干重的3.25%~9.48%。糊粉层中除了含有大量的蛋白质外，还含有纤维素、维生素和脂肪，营养价值较高。加工高级粉时，由于损失了大部分糊粉层，常有一些营养缺陷。

(3) 胚乳。胚乳是麦粒的主要成分，约占小麦粒干重的78%~83.5%。营养成分主要是淀粉，也含有一定数量的蛋白质、脂肪、维生素和矿物质。

(4) 胚芽。胚芽位于麦粒背面基部，约占小麦粒干重的2.22%~4%。胚芽中含有较多的蛋白质、脂类、矿物质和维生素，也含有一些酶。

2. 麦类的主要化学成分

小麦的表皮主要由纤维素组成。糊粉层中除含有较多的纤维素外，还含有蛋白质、维生素和脂肪，营养价值较高。胚乳中含有大量的淀粉和少量蛋白质。胚芽内除含有蛋白质、糖、脂肪和纤维素外，还含有大量的维生素B、维生素E和酶。

麦类的主要化学成分有：糖类、脂肪、蛋白质、维生素、矿物质、水分。

(1) 糖类。面粉中糖类含量最多，约占70%~80%。由于面粉加工精度不同，糖类的含量有所差异。高级面粉中淀粉含量高，纤维素含量低；低级面粉中纤维素含量高，而淀

粉含量相对较低。

(2) 脂肪。面粉中脂肪含量极少。低级面粉中的脂肪含量高于高级面粉。

(3) 蛋白质。面粉中蛋白质的含量约占10%，它分为面筋性蛋白质（麦胶蛋白、麦麸蛋白）和非面筋性蛋白质。

(4) 维生素。面粉中含有维生素B族和维生素E。低级面粉中的维生素含量高于高级面粉。

(5) 矿物质。矿物质即灰分。面粉中的矿物质元素约占1%。低级面粉的矿物质含量高于高级面粉。

(6) 水分。面粉的含水量一般为13.5%~14.5%。高级面粉的水分含量稍高于低级面粉。

3. 面粉的种类

面粉由小麦粒磨制而成。面粉的化学成分因加工精度不同，在数量上有所差异。

面粉按加工精度、色泽、含麸量的高低，可分为特制粉、标准粉和普通粉。按含面筋质的多少，可分为高筋粉、中筋粉和低筋粉。

近年来，随着人们对优质食品需求的增加和食品工业的迅速发展，面粉工业为满足市场需要生产出了各种专用面粉。各类面粉的适用范围基本能满足我国食品行业的需求。由商务部批准的行业标准专业用粉共10种，即面包专用小麦粉、面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、馒头专用小麦粉、发酵饼干专用小麦粉、酥性饼干专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、糕点专用小麦粉、自发小麦粉、小麦胚（胚片、胚粉）。用特定专用粉制作特定食品比用其他面粉制作这种特定制品无论是外观还是口感都明显提高。

1.1.3 杂粮

1. 玉米

玉米又称苞谷、棒子，是我国主要的杂粮之一，是高产作物。玉米在我国栽培面积较广，主要产于四川、河北、吉林、黑龙江、山东等省。

玉米的种类较多，按其颗粒的特征和胚乳的性质，可分为硬粒型、马齿型、粉型、甜型；按颜色可分为黄色玉米、白色玉米和杂色玉米。东北地区多种植质量好的硬粒型玉米，华北地区多种植适于磨粉的马齿型玉米。

玉米的胚乳特别大，约占子粒总体积的30%，它既可磨粉，又可制米，没有等级之分，只有粗细之别。粉可煮粥，蒸窝头、发糕、菜团等；米（玉米渣）可煮粥、焖饭。

2. 高粱

高粱又称蜀黍。高粱的主要产区是东北的吉林省和辽宁省，此外，山东、河北、河南等省也有栽培，是我国主要的杂粮之一。

高粱米粒呈卵圆形，微扁，坚实耐煮。按品质可分为有黏性（糯高粱）和无黏性两