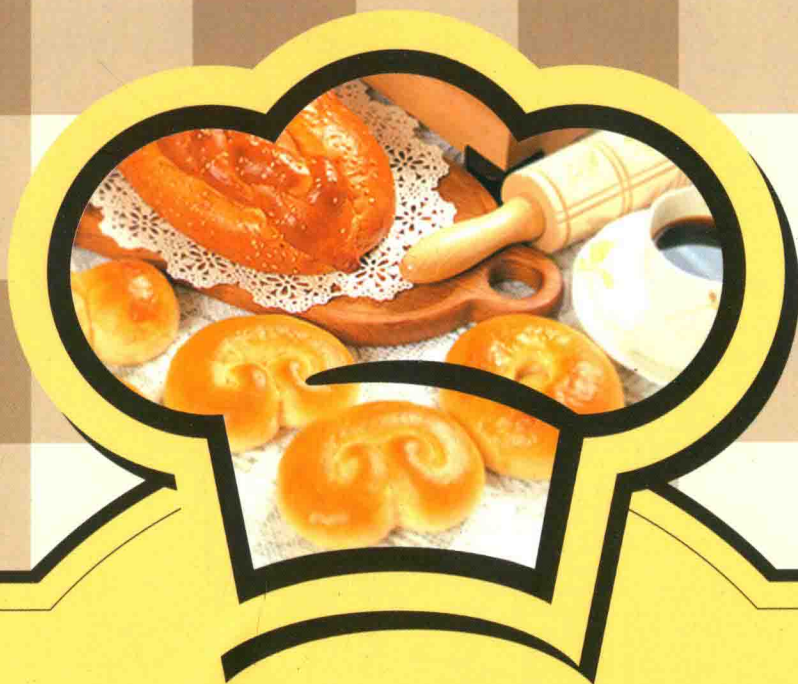


职业教育“十二五”规划烹饪专业系列教材
长春市精品课程开发建设教材



面点工艺

实训教程

主 编 王成贵

副主编 龚妍姝 马福林 杜金平 张 佳

配有
电子教学
资料包



中国财富出版社
CHINA FORTUNE PRESS

职业教育“十二五”规划烹饪专业系列教材
长春市精品课程开发建设教材

面点工艺实训教程

主 编 王成贵
副主编 龚妍姝 马福林
杜金平 张 佳
参 编 杨 敏 荣 明
王 萍 闫 磊

中国财富出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

面点工艺实训教程 / 王成贵主编. —北京: 中国财富出版社, 2013. 8
(职业教育“十二五”规划烹饪专业系列教材 长春市精品课程开发建设教材)
ISBN 978 - 7 - 5047 - 4759 - 4

I. ①面… II. ①王… III. ①面食—制作—职业教育—教材 IV. ①TS972. 116

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2013) 第 162207 号

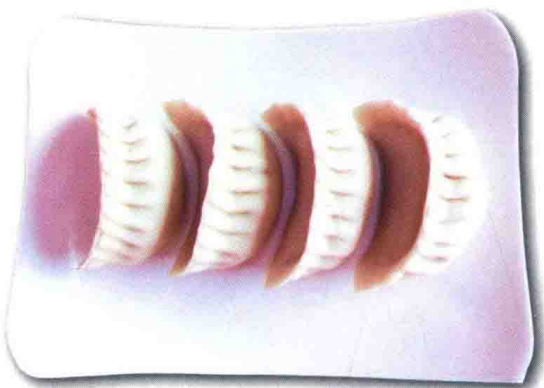
策划编辑 寇俊玲
责任编辑 徐文涛 李瑞清

责任印制 何崇杭
责任校对 杨小静

出版发行 中国财富出版社 (原中国物资出版社)
社 址 北京市丰台区南四环西路 188 号 5 区 20 楼
电 话 010 - 52227568 (发行部)
010 - 68589540 (读者服务部)
网 址 <http://www.cfpress.com.cn>
经 销 新华书店
印 刷 中国农业出版社印刷厂
书 号 ISBN 978 - 7 - 5047 - 4759 - 4/TS · 0064
开 本 787mm × 1092mm 1/16
印 张 18 彩 0.75
字 数 399 千字

邮政编码 100070
010 - 52227588 转 307 (总编室)
010 - 52227588 转 305 (质检部)
版 次 2013 年 8 月第 1 版
印 次 2013 年 8 月第 1 次印刷
定 价 39.80 元

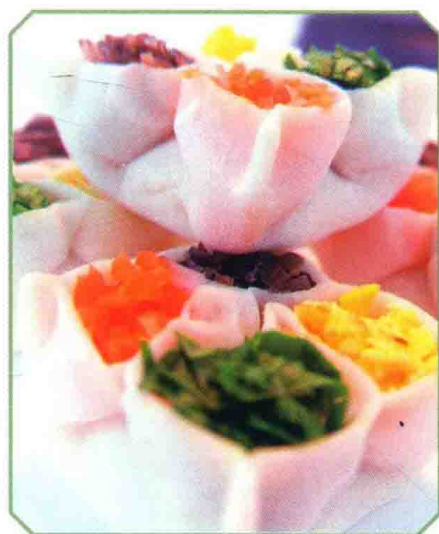
一、蒸制彩图



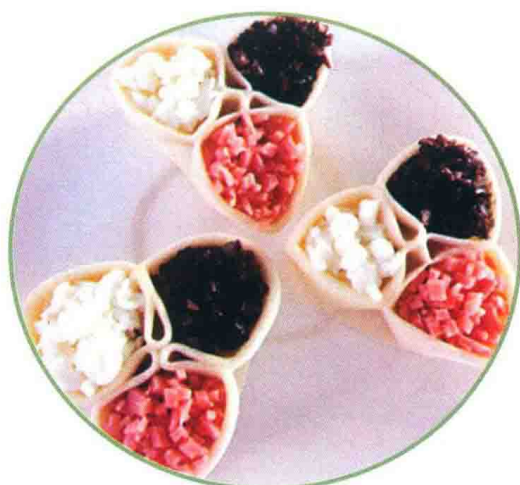
彩图 1 月牙蒸饺



彩图 2 冠顶饺



彩图 3 四喜蒸饺



彩图 4 一品饺



彩图 5 白菜饺



彩图 6 烧卖



彩图 7 螺丝包



彩图 8 团花卷



彩图 9 长条花卷



彩图 10 吉林包子



彩图 11 秋叶包



彩图 12 蝴蝶卷



彩图 13 猪蹄卷



彩图 14 银丝卷



彩图 15 发糕



彩图 16 窝窝头



彩图 17 椰茸糯米糍



彩图 18 驴打滚

二、煮制彩图



彩图 19 牛肉面



彩图 20 水饺生坯



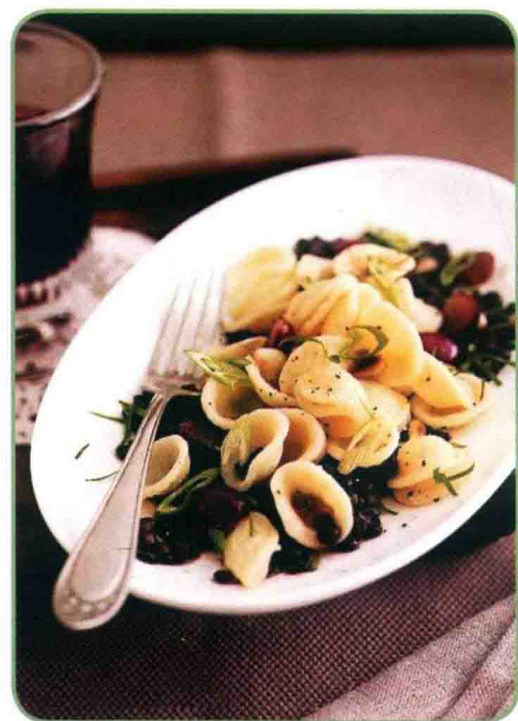
彩图 21 馄饨生坯



彩图 22 龙抄手



彩图 23 刀削面



彩图 24 猫耳朵



彩图 25 鲜肉粽



彩图 26 八宝粥



彩图 27 雨花汤圆



彩图 28 元宵

三、炸制彩图



彩图 29 麻花



彩图 30 麻团



彩图 31 油条



彩图 32 千层桃酥



彩图 33 炸酥饺



彩图 34 炸酥盒



彩图 35 葫芦酥



彩图 36 金鱼酥



彩图 37 苹果酥



彩图 38 辣椒酥



彩图 39 菊花酥



彩图 40 提包酥

四、烙制彩图



彩图 41 锅贴



彩图 42 搅面馅饼



彩图 43 萝卜丝饼



彩图 44 地瓜饼



彩图 45 单饼生坯



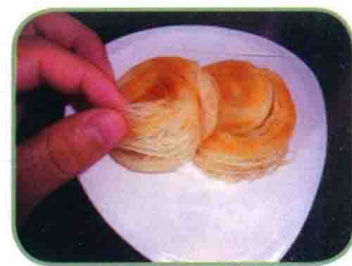
彩图 46 三丈饼



彩图 47 烙盒子



彩图 48 六合饼



彩图 49 盘丝饼

五、烤制彩图



彩图 50 白皮酥



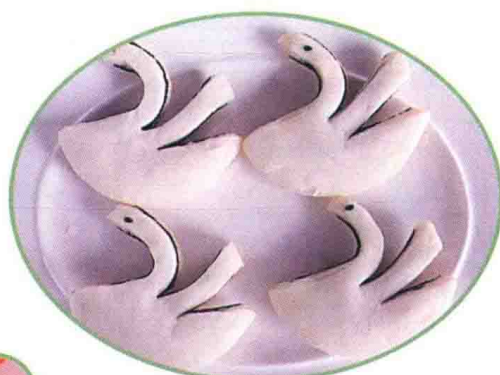
彩图 51 佛手酥



彩图 52 金蟾吐蜜



彩图 53 一品酥



彩图 54 小鹅酥



彩图 55 菊花饼



彩图 56 枣花酥



彩图 57 五星酥



彩图 58 核桃酥



彩图 59 香蕉酥

六、西点彩图



彩图 60 奶油曲奇饼



彩图 61 抹茶曲奇饼



彩图 62 杏仁饼干



彩图 63 瑞士果占饼



彩图 64 甜面包



彩图 65 菠萝包



彩图 66 牛角包



彩图 67 黑椒培根比萨



彩图 68 奶油泡芙



彩图 69 混酥蛋挞



彩图 70 海绵蛋糕



彩图 71 绿茶枸杞蛋糕



彩图 72 奶油瑞士卷

七、澄粉彩图



彩图 73 金鱼饺



彩图 74 南瓜包



彩图 75 梅花饺



彩图 76 水晶双色烧卖



彩图 77 莲蓉白鹅



彩图 78 雪梨



彩图 79 紫薯葡萄



彩图 80 白皮蒜



彩图 81 形象菠萝



彩图 82 形象辽参

职业教育“十二五”规划烹饪专业系列教材 编写委员会

主 任 龚妍姝 长春市商贸旅游技术学校校长、高级讲师
马福林 长春市商贸旅游技术学校副校长、高级讲师

副 主 任 王成贵 长春市面点工艺精品课程建设项目负责人
荣 明 长春市烹调工艺精品课程建设项目负责人
施胜胜 浙江省湖州市餐饮商会副秘书长、高级技师
林 峰 长春市商贸旅游技术学校烹饪讲师
刘建强 山东省济南市技师学院商贸分院高级讲师

主要委员 (按姓氏音序排列)

白 鹏	常子龙	杜金平	高洪伟	侯延安
胡 平	李泽天	王 萍	王子桢	闫 磊
杨 敏	杨 旭	于 鑫	张 佳	庄彩霞

总 策 划 寇俊玲

出版说明

根据《教育部关于进一步深化中等职业教育教学改革的若干意见》关于“中等职业教育要深化课程改革,以培养学生的职业能力为导向,加强烹饪示范专业建设和精品课程开发”的精神,中国财富出版社在国家有关职业教育部门的指导下,特组织多所中等职业院校的优秀烹饪骨干教师和企业精英参与教材的开发与编写工作。在教材编写前做了充分的企业及学校调研,总结职业教育“十一五”规划教材特点的基础上,结合现代中等职业学校对学生的培养目标、企业需求情况,大胆创新、大胆改革,将教材根据需要重新整合、编写。以职业技能训练为中心任务,以校企合作、工学结合为体系的现代化中等职业教育教材编写理念,探索具有烹饪专业特色的工学结合的教材编写模式,搭建了企业精英与一线教师交流的平台。符合职业教育“十二五”规划教材的编写要求,适应社会的需求。本套教材可作为中等职业院校学生选用教材。

本套教材编写有以下特点:

1. 工学结合的编写模式。一方面在教材开发、编写上由院校骨干教师与企业精英合作完成,另一方面注重与相关职业资格标准相结合,符合中职学生学习及技能鉴定的需要。

2. 理实一体、图文并茂。教材在编写上改变了以往教材理论、实践分离的模式,将理论知识与实践技能紧密结合,进而使学习者能够更好地用理论知识去指导实践技能,同时在实践中更好地提升理论知识。同时编写上图文结合、步骤分解,使学习者能够更加直观地掌握实训任务的制作步骤及要点。

另外,本套教材除了适用于中等职业院校教学外,还适合企业从业人员、社会短期培训及烹饪爱好者自学使用。

本套教材配有电子教学资料包。教师可以登录中国财富出版社网站(<http://www.cfpress.com.cn>)“下载中心”下载教学资料包,该资料包包括教学指南、电子教案、习题答案,为教师教学提供完整支持。