



农村劳动力转移技能培训用书

JINENG PEIXUN

中式面点 制作技能

李永军 马庆文 编



. 116

机械工业出版社
CHINA MACHINE PRESS



TS972.116

8

农村劳动力转移技能培训用书

中式面点制作技能

李永军 马庆文 编



机械工业出版社

为了贯彻实施国家“农村劳动力技能就业计划”，我们根据农民工培训的职业特点开发了这套实用性、针对性强的“农村劳动力转移技能培训用书”。本书共分为七个课题：课题一为中式面点的基础知识；课题二到课题七重点介绍了各种中式面点的制作技能，即发酵类产品、糕饼及米粉类产品、澄面皮类产品、油酥类产品、植物皮类产品和节日点心的制作方法。本书还提供了18个技能训练，其列举的实例均是当前酒店、茶楼较流行的产品，以保证学完本书后能尽快适应面点师工作岗位的需要。

本书可作为各类农村劳动力转移技能培训班的培训用书，同时也可作为军地两用人才，下岗、转岗、再就业人员上岗取证的前期培训用书，还可作为相关职业的读者的自学读物。

图书在版编目 (CIP) 数据

中式面点制作技能/李永军, 马庆文编. —北京: 机械工业出版社, 2008.1

农村劳动力转移技能培训用书

ISBN 978-7-111-23142-4

I. 中… II. ①李…②马… 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 (2007) 第 196319 号

机械工业出版社 (北京市百万庄大街 22 号 邮政编码 100037)

策划编辑: 何月秋 责任编辑: 王晓洁 责任校对: 李汝庚

封面设计: 鞠 杨 责任印制: 李 妍

保定市中国画美凯印刷有限公司印刷

2008 年 2 月第 1 版第 1 次印刷

130mm × 184mm · 6 印张 · 131 千字

0001—4000 册

标准书号: ISBN 978-7-111-23142-4

定价: 11.00 元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社发行部调换
销售服务热线电话: (010) 68326294

购书热线电话: (010) 88379639 88379641 88379643

编辑热线电话: (010) 88379080

封面无防伪标均为盗版

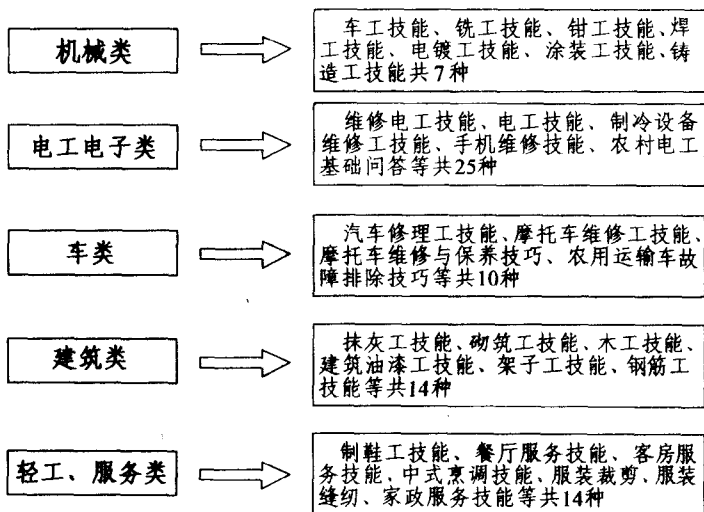
编写说明

为了提升进城务工农村劳动者的就业能力，促使农民工在城市实现稳定就业，劳动和社会保障部在“十一五”规划中明确了要实施“农村劳动力技能就业计划”。这项计划的目标是在5年内对4000万进城务工的农村劳动者开展职业技能培训，使其提高职业技能后实现转移就业。为此，中央和地方政府投入了大量资金，建立了许多农村劳动力转移培训基地。但要切切实实搞好培训，实用、适用的培训教材也是必不可少的。

作为国家级优秀出版社的机械工业出版社，在技能培训教材出版领域有着悠久的历史、骄人的业绩和众多优秀作品，面对国家“服务三农”的号召和数亿农民工的迫切需求，我们有责任和义务为构建和谐社会、“服务三农”尽一份社会责任。目前图书市场上针对这一读者群的培训教材不多，成规模成系列的更是难以寻觅，上海、四川、广州、重庆、河南等地的培训部门纷纷反映农民工培训教材缺乏。面对这样的政策和市场环境，机械工业出版社认真调研了各地农民工培训的职业，利用自身出版技能培训教材的优势开发了一批针对农民工培训需求的“农村劳动力转移技能培训用书”。

首批开发了机械、电工电子、车、建筑、轻工服务等一系列适合农村劳动力转移的技能培训用书。

这套丛书以《国家职业标准》初级工的知识要求和技



能要求为依据，目的是教会农民工最基本的专业知识和操作技能，使之能顺利通过技能鉴定，上岗就业。书中还有针对性地设计了一定量的技能训练，且操作步骤详尽，真正做到手把手教技能。

尽管我们在努力为农民工打造一套实用性、针对性强的技能培训用书，但由于水平有限，难免会存在这样或那样的问题，恳请广大读者批评指正。

机械工业出版社愿意为构建和谐社会，与农民兄弟共享阳光生活；同时也希望我们这套丛书真正成为农民兄弟的良师益友，为农民兄弟学习技能带去福音。

机械工业出版社

前 言

本书以项目化教学为思路，结合初中级中式面点师的国家职业标准，参考目前酒店、茶楼最新流行的中式面点产品编写。

本书在编写中，从农民工的文化水平及能力方面的特点出发，根据作者在实际工作中的经验，从中式面点行业的实际工作中分出若干产品类别进行讲解，便于读者在学习中能更好地学习和掌握。主要包括基本知识部分和发酵类产品、糕品及米粉类产品、澄面皮类产品、油酥类产品、植物皮类产品和节日点心等的制作方法。本书结合每个类别的能力要求，以课题化的形式编写，并穿插大量技能训练实例。它与以往教材最大的不同之处是：紧密结合实际的工作任务，将理论知识融于课题项目之中，理论与实践相结合，图文并茂，通俗易懂；又由于加入了大量目前市场最新流行的中式面点产品实例，使学完本书后能马上适应中式面点各操作岗位的要求。

本书适用于农民工培训，也可作为中等职业教育餐饮专业的教材和中式面点行业的培训用书。

本书的编写得到了广州白云工商高级技工学校的大力支持，在此表示衷心的感谢。

由于水平有限，书中难免存在不足之处，请广大读者多提宝贵意见。

编 者

目 录

编写说明

前言

课题一 中式面点入门常识	1
第一节 中式面点制作的基本常识	1
一、职业道德常识	1
二、中式面点的卫生常识	2
三、消防安全常识	3
四、安全用电常识	5
第二节 中式面点的基础知识	6
一、中式面点的原料知识	6
二、中式面点生产的设备与工具	23
三、主要机械设备的安全操作规程	34
四、中式面点主要设备的维护与保养	37
五、中式面点的熟制方法	38
六、中式面点的成本利润核算	41
第三节 中式面点制作的基本操作常识	45
一、基本手法	45
二、基本技法	47
三、刀工与刀法	51
技能训练1 中式面点的基本手法	55
技能训练2 刀工基本操作	58
课题二 发酵类产品的制作	59
第一节 发酵类产品原料的选择	59

一、面粉	59
二、糖类	60
三、水	61
四、油脂	61
五、酵母	62
六、其他原料	66
第二节 发酵类产品的制作工艺	68
一、依仕皮制作工艺	68
二、面包皮制作工艺	69
三、发面皮制作工艺	71
第三节 发酵类产品制作的注意事项	71
一、依仕皮制作的注意事项	71
二、面包皮制作的注意事项	72
三、发面皮制作的注意事项	74
第四节 发酵类产品的工艺与配方举例	75
一、依仕皮的工艺与配方举例	75
二、面包皮的工艺与配方举例	77
三、发面皮的工艺与配方举例	79
技能训练 3 蛋奶馒头	81
技能训练 4 蚝油叉烧包	82
技能训练 5 叉烧餐包	84
课题三 糕点及米粉类产品的制作	86
第一节 糕点及米粉类产品原料的选用	86
一、米粉类	86
二、米浆类	87
三、其他原料	88
第二节 糕点及米粉类产品的工艺与配方举例	89
一、年糕	89
二、马蹄糕	92
三、粘米粉类产品	94

四、糯米粉类产品	96
技能训练 6 鲜虾仁肠粉	99
技能训练 7 双色马蹄盏	100
技能训练 8 香麻炸软枣	102
课题四 澄面皮类产品的制作	104
第一节 澄面皮类产品原料的选用	104
一、澄面	104
二、生粉	104
三、虾	104
第二节 澄面皮类产品的制作工艺	105
一、澄面皮类产品的制作工艺流程	105
二、澄面皮类产品的制作工艺要点	105
三、澄面皮类产品制作中的注意事项	105
第三节 澄面皮类产品的工艺与配方举例	105
一、南国相思晶饼	105
二、素晶饼	106
三、娥姐粉果	107
四、水晶包	108
五、水晶蛋挞	108
技能训练 9 水晶虾饺	109
技能训练 10 奶皇晶饼	112
技能训练 11 潮州粉果	114
课题五 油酥类产品的制作	116
第一节 层酥类产品的制作	116
一、层酥类产品的疏松原理	116
二、层酥类产品原料的选用	116
三、层酥类产品的生产工艺	119
四、层酥类产品的工艺与配方举例	123
第二节 混酥类产品的制作	129

一、混酥类产品的疏松原理	129
二、混酥类产品原料的选用	130
三、混酥类产品的制作工艺	131
四、混酥类产品的工艺与配方举例	132
技能训练 12 莲茸咸蛋酥	134
技能训练 13 榴莲酥	135
技能训练 14 拿酥蛋挞	137
技能训练 15 椒盐桃酥	138
课题六 植物皮类产品的制作	140
第一节 植物皮类产品原料的选用	140
一、菱角	140
二、马铃薯	140
三、栗子	141
四、番薯	141
五、芋头	141
六、莲子	142
七、油脂	142
第二节 植物皮类产品的制作工艺	142
一、菱角皮制作工艺	142
二、芋茸皮制作工艺	143
三、薯类(番薯、马铃薯)皮制作工艺	144
第三节 植物皮类产品的工艺与配方举例	145
一、菱角皮产品	145
二、芋茸皮产品	147
三、栗子皮产品	149
四、蕃薯皮产品	150
五、马铃薯皮产品	151
六、莲子茸皮产品	152
技能训练 16 百鸟归巢	152
技能训练 17 油炸蕃薯饼	154

课题七 节日点心的制作	156
第一节 中秋节点心	156
一、中秋月饼的分类	156
二、月饼的主要原料与制作工艺	158
三、月饼的食用方法与存放方法	168
第二节 端午节点心	169
一、粽子的分类	170
二、粽子的主要原料与制作方法	171
第三节 元宵节点心	173
一、元宵的分类	173
二、元宵的原料与制作方法	175
技能训练 18 广式蛋黄莲茸月饼	177
参考文献	179

课题一

中式面点入门常识

第一节 中式面点制作的基本常识

一、职业道德常识

职业道德是指人们在职业生活中所应遵循的道德规范和行为准则，它包括道德观念、道德情操和道德品质。面点师的职业道德是指面点师在从事面点制作工作时所要遵循的行为规范和必备的品质。社会主义职业道德在饮食行业的具体体现也就是饮食行业道德。作为一名面点制作人员，除了应该遵循社会主义的道德规范和行为准则外，还必须对饮食业职业道德进行了解并遵循其规范和准则。饮食行业职业道德的基本要求如下：

1) 热爱社会主义祖国，热爱人民群众，树立全心全意为人民服务的思想，立志做好本职工作，甘当人民的勤务员。

2) 生产和制作符合质量标准和卫生标准的饮食。坚持按规定标准和制作程序下料加工，不偷工减料、降低标准，不加工和出售腐烂变质和过期的食物。一切要对人民群众的健康负责。

3) 对顾客热情和蔼，说话和气，服务周到，千方百计为顾客着想。对顾客一视同仁，不以貌取人。不分年龄大

小，不论职位高低，都以同等态度热情接待和服务。

4) 刻苦学习业务技术，练好基本功，提高服务质量。

5) 注意节约，反对浪费。

6) 廉洁奉公，不利用职业之便谋取私利，坚决抵制拉关系、走后门等不正之风。

7) 谦虚谨慎，自觉接受顾客监督，欢迎群众批评，不断改正缺点，提高服务质量。

8) 仪容整洁，举止文雅，相互帮助，搞好协作。

二、中式面点的卫生常识

1. 对加工人员个人卫生的要求

1) 保持手的清洁，是防止食品受到污染的重要环节。如在上厕所、擤鼻涕、处理生肉和动物内脏、清理蔬菜、处理废弃物或腐败物以后，应立即洗净双手。

2) 勤剪指甲，勤理发，勤洗澡，勤换洗衣服（包括工作服），不得留长指甲和涂指甲油及其他化妆品，工作时不得戴戒指。

3) 加工人员必须持健康证上岗，并要定期检查身体，接受预防注射，特别要防止胃肠道病、病毒性肝炎和化脓性或渗出性皮肤病等。

4) 加工人员进入加工间必须穿戴统一的工作服、工作帽、工作鞋（袜），头发不得外露，工作服和工作帽必须每天更换。不得将与生产无关的个人用品和饰物带入加工间。

2. 操作过程中的卫生要求

1) 严禁一切人员在加工间内吃食物、吸烟、随地吐痰、乱扔杂物。

2) 加工操作时，尝试口味应使用小碗或汤匙，尝后余汁不能倒入锅中。

3) 配料的水盆要定时换水,案板、菜橱每日刷洗一次,砧板用后应立放。炉台上盛调味品的盆、盒在每日下班前要端离炉台并加盖放置。

4) 抹布要经常搓洗,不能一布多用,消毒后的餐具不能再用抹布干擦。

3. 食品卫生“五四”制度

(1) 由原料到成品实行“四不”

1) 采购员不买腐烂变质的原料。

2) 保管验收员不收腐烂变质的原料。

3) 加工人员(厨师)不用腐烂变质的原料。

4) 营业员(服务员)不卖腐烂变质的食品。

(针对零售单位的“四不”:不收进腐烂变质的食品;不出售腐烂变质的食品;不用手拿食品;不用废纸污物包装食品)。

(2) 成品(食物)存放实行“四隔离”

1) 生与熟隔离。

2) 成品与半成品隔离。

3) 食物与杂物、药物隔离。

4) 食品与天然冰隔离。

(3) 用(食)具施行“四过关” 即一洗、二刷、三冲、四消毒(蒸汽或开水)。

(4) 环境卫生采取“四定”办法 即定人、定物、定时间、定质量。划片分工,包干负责。

(5) 个人卫生做到“四勤” 即勤洗手剪指甲;勤洗澡理发;勤洗衣服、被褥;勤换工作服。

三、消防安全常识

1. 火灾预防基本知识

燃烧俗称“着火”。它是可燃物与氧化剂作用发生的放热发光的剧烈化学反应，通常伴有火焰、发光或发烟现象。

火的形成需要下列三个必要条件：即可燃物、助燃物（如空气、氧气）和火源（如明火、火星、电弧或炽热物体）；三者缺一火就无法形成。

火灾定义为：在时间和空间上失去控制的燃烧所造成的灾害。

扑救火灾通常采用窒息（隔绝空气）、冷却（降低温度）和隔离（把可燃物与火焰及氧气隔离开来）的方法。

火灾分为 A、B、C、D 和电气火灾五类：

1) A 类火灾：指固体物质火灾。如木、棉、毛、麻、塑胶、纸张燃烧引起的火灾。

2) B 类火灾：指可燃性液体和可熔化的固体物质火灾。如汽油、煤油、石蜡等燃烧引起的火灾。

3) C 类火灾：指可燃性气体火灾。如煤气、烷氢气体燃烧引起的火灾。

4) D 类火灾：指金属火灾。如钾、钠、镁、锂、铝镁合金燃烧引起的火灾。

5) 电气火灾：指由电气起火或漏电引起打火燃烧的火灾。

2. 常用灭火器的种类及使用方法

(1) 干粉灭火器 干粉灭火器是以干粉为灭火剂，适用于 A、B、C 类火灾和电气设备的初起火灾扑救。其使用方法如下：

1) 拔掉保险销。

2) 喷嘴管朝向火焰，压下阀门即可喷出灭火剂。

3) 每三个月检查一次，药剂有效期为三年。

(2) 二氧化碳灭火器 二氧化碳灭火器是以液化的二氧化碳为灭火剂，适用于 B、C 类火灾和低压电气设备、仪器、仪表的初起火灾扑救。其使用方法如下：

- 1) 拔出保险插销。
- 2) 握住喇叭喷嘴和阀门压把。
- 3) 压下压把，灭火剂即受内部高压喷出。
- 4) 每三个月检查一次，如果重量减少则需要重新灌装。

(3) 泡沫灭火器 泡沫灭火器是以泡沫剂为灭火剂，适用于 A、B 类火灾，不可使用于 C 类火灾。泡沫灭火器分为化学泡沫和机械泡沫两种。其中化学泡沫灭火器使用时颠倒使用（已淘汰），而机械类泡沫灭火器使用方法与干粉灭火器相同。每四个月检查一次，药剂有效期为一年。

3. 遇火警报警方法

- 1) 拨打 119 电话。
- 2) 报告火警时间、发生地点及附近明显的标记，火灾种类。
- 3) 不可错报、谎报火警。

四、安全用电常识

中式面点工作场所最常见的电气事故是触电事故和电路故障。

触电事故是指人身触及带电体（或过分接近高压带电体）时，电流流过人体而造成的人身伤害事故。触电可造成人身的致伤、致残、致死。

电路故障是指电能传递、分配、转换过程中，由于失去控制而造成的事故。线路或设备的电路故障（例如漏电、短路）不但威胁人身安全，而且还会严重损坏电气设备。

为避免电气事故和故障应注意以下事项：

1) 电气设备和线路的绝缘必须良好。裸露的带电导体应该按电气安全距离安装或设置安全遮栏, 挂上警告标志, 严禁人员靠近。

2) 按不同工作环境规定的安全电压额定值的等级为 42V、36V、24V、12V 和 6V, 一般情况下安全电压数值为 36V。常用的动力负荷用 380V, 常用的照明、电热与民用或工业负荷用 220V, 使用电源应事先明确其供电电压值, 决不可滥用。

3) 移动式照明应采用 36V 安全电压, 而在金属容器内或者潮湿场所不能超过 12V。

4) 在使用手持或电动工具(如手电钻)前必须检查保护性接地或者接零措施。

5) 电路未经证明是否有电时, 应视作有电处理, 不能用手触摸, 不得擅自开动电气设备、仪表和接插电源。

6) 电气设备出现故障或者中途停电, 应首先关闭电源开关。

7) 电气设备使用后, 要进行检查并关闭电源, 方可离开。

8) 易燃类物品不得放在容易产生火花的电器(刀开关、继电器、电动机、变压器)附近, 避免引起火灾。

9) 电路或电气设备起火, 应先切断电源, 再用干粉或二氧化碳灭火器灭火。

第二节 中式面点的基础知识

一、中式面点的原料知识

中式面点所使用的原料范围非常广泛, 包括粉类、糖类、蛋类、乳类、油脂、肉类、水产类、干货、蔬果、化学