



中等职业教育**中餐烹饪与营养膳食**专业系列教材

西饼房岗位实务

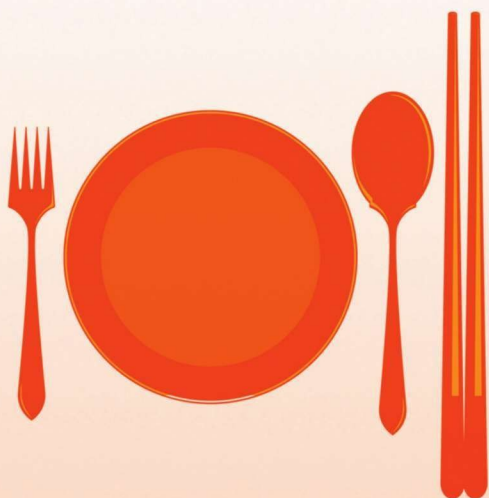
XIBINGFANG GANGWEI SHIWU

主 编 秦 辉 蒋湘林



重庆大学出版社
<http://www.cqup.com.cn>

中等职业教育 **中餐烹饪与营养膳食** 专业系列教材



西饼房岗位实务

常州大学图书馆
藏书章

主 编	秦 辉	蒋湘林
副主编	李晓玲	程开治
参 编	王 悦	陶 勇
	阳德明	杨德军

重庆大学出版社

内容提要

本书以现代星级酒店西厨房中设置的面包房、饼房和巧克力房等企业实际工作岗位划分,以面包制作、蛋糕制作、巧克力制作等工作任务为主线展开,共计18个工作项目、38个具体工作任务和18个项目实训评价。在每个项目中均以任务形式排序,每个任务均设有学习目标、任务描述、任务分析、任务考核、任务评价、任务反思、任务拓展、课后练习以及项目实训等部分。

本书的显著特点是立足企业实际与模块化,使用者可根据教学需要和地方特色调整内容,特别适合学生学习与技能培养。它既可作为烹饪学生的专业教材,也可作为西式面点技能培训的教材。

图书在版编目(CIP)数据

西饼房岗位实务 / 秦辉, 蒋湘林主编. — 重庆: 重庆大学出版社, 2015.8

中等职业教育中餐烹饪与营养膳食专业系列教材
ISBN 978-7-5624-9266-5

I. ①西… II. ①秦…②蒋… III. ①糕点加工—西方国家—中等专业学校—教材 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第148559号

中等职业教育中餐烹饪与营养膳食专业系列教材

西饼房岗位实务

主 编 秦 辉 蒋湘林

副主编 李晓玲 程开治

责任编辑: 范 莹 版式设计: 博卷文化

责任校对: 谢 芳 责任印制: 赵 晟

*

重庆大学出版社出版发行

出版人: 邓晓益

社址: 重庆市沙坪坝区大学城西路21号

邮编: 401331

电话: (023) 88617190 88617185 (中小学)

传真: (023) 88617186 88617166

网址: <http://www.cqup.com.cn>

邮箱: fxk@cqup.com.cn (营销中心)

全国新华书店经销

重庆升光电力印务有限公司印刷

*

开本: 787×1092 1/16 印张: 14.5 字数: 362千

2015年8月第1版 2015年8月第1次印刷

印数: 1—3 000

ISBN 978-7-5624-9266-5 定价: 46.00元

本书如有印刷、装订等质量问题,本社负责调换

版权所有,请勿擅自翻印和用本书

制作各类出版物及配套用书,违者必究

前言

为进一步深化中等职业教育改革和发展，适应专业教学要求，提高专业教育教学质量，重庆大学出版社组织全国有关学校的职教专家、一线教师、行业专家，新开发并编写了中等职业教育中餐烹饪与营养膳食专业系列教材。

《西饼房岗位实务》是中等职业教育中餐烹饪与营养膳食专业的专业课程。本书在编写中紧紧围绕专业培养目标，以就业为导向、以能力为本位，以实用、够用为原则，以学生为中心，突出学生的专业技能培养、职业素质培养、企业岗位能力培养，力求教材内容涵盖国家职业资格西式面点师中级证书的知识和技能要求。

本书按企业岗位实务进行划分，以项目为主线、以任务为引领，每个项目中，以任务形式排序，每个任务均设有学习目标、任务描述、任务分析、任务考核、任务评价、任务反思、任务拓展、课后练习，以及项目实训等内容。

本书的显著特点是立足企业实际与模块化，使用者可根据教学需要和地方特色调整内容，特别适合学生自主学习与技能培养。它既可作为烹饪学生的专业教材，也可作为西式面点技能培训的培训教材。

本书由广西特级教师、桂林市烹饪专业学科带头人、专业带头人、桂林市旅游职业中等专业学校中学高级教师、高级技师、国家职业技能鉴定考评员秦辉；桂林市旅游职业中等专业学校讲师、高级技师、国家职业技能鉴定考评员、职业院校技能大赛优秀指导教师蒋湘林担任主编，桂林市旅游职业中等专业学校助理讲师、高级技师、国家职业技能鉴定考评员程开治、桂林丹桂大酒店点心部主管李晓玲任副主编，参编人员有桂林市旅游职业中等专业学校中学一级教师、高级技师、国家职业技能鉴定考评员、职业院校技能大赛优秀指导教师王悦；桂林漓江大瀑布饭店西饼房厨师长陶勇；桂林台联酒店点心部主管阳德明；桂林香格里拉大酒店西饼房厨师长杨德军。全书编写分工是：秦辉、李晓玲执笔项目1、项目2、项目3、项目4；蒋湘林执笔项目5、项目7、项目9、项目10、项目12、项目13；程开治执笔项目6、项目11、项目15、项目17、项目18；蒋湘林、王悦执笔项目8、项目14；程开治、王悦执笔项目16；秦辉、蒋湘林执笔附录1、附录2，以及统稿总纂；王悦、陶勇、阳德明、杨德军等4人参与了本书目录结构的确定及项目内容撰写的研讨。

本书在编写前，充分征询了桂林宾馆总经理陶毅与西厨厨师长高醇焱、桂林帝苑酒店西厨厨师长罗红、阳朔碧莲峰江景大酒店行政总厨黄建刚、桂林喜来登大酒店助理行政总厨管志中、桂林市教育科学研究所职业教育与成人教育教研室主任李志萍等行业专家、职教专家的意见，并得到了悉心指导，同时还得到了众多同仁的鼎力相助，在此表示衷心的感谢！

本书在编写过程中，参考并引用了一些书籍的内容、格式，在此向有关作者致以衷心的感谢！

由于编写时间仓促，水平有限，书中疏漏在所难免，敬请各位读者、专家、同仁提出并批评指正，以臻完善。

编 者
2014年12月

Contents

目 录

模块1 面包房岗位实务

项目1 甜味面包的制作	2
任务1 甜面包的制作	2
任务2 酥皮菠萝面包的制作	6
项目实训——甜味面包的制作	11
项目2 咸味面包的制作	14
任务1 法棍面包的制作	14
任务2 跟餐面包的制作	18
项目实训——咸味面包的制作	22
项目3 丹麦面包的制作	24
任务1 丹麦面包的制作	24
任务2 牛角面包的制作	28
项目实训——丹麦面包的制作	33
项目4 吐司面包的制作	36
任务1 原味吐司面包的制作	36
任务2 全麦吐司面包的制作	40
项目实训——吐司面包的制作	44
项目5 调理面包的制作	47
任务1 香葱辫子面包的制作	47
任务2 黄金椰子面包的制作	51
项目实训——调理面包的制作	56
项目6 油炸面包的制作	59
任务1 甜甜圈的制作	59
任务2 油炸鸡腿面包的制作	64
项目实训——油炸面包的制作	69

模块2 饼房岗位实务

项目7 冻点的制作	72
任务1 果冻嗜喱的制作	72
任务2 焦糖布丁的制作	75

任务3 芒果慕斯蛋糕的制作	80
任务4 提拉米苏的制作	83
项目实训——冻点的制作	86
项目8 海绵蛋糕的制作	89
任务1 纸杯海绵蛋糕的制作	89
任务2 蜂蜜海绵蛋糕的制作	94
项目实训——海绵蛋糕的制作	97
项目9 戚风蛋糕的制作	100
任务1 戚风蛋糕坯的制作	100
任务2 戚风蛋卷的制作	104
项目实训——戚风蛋糕的制作	108
项目10 重油蛋糕的制作	110
任务1 黄油蛋糕的制作	111
任务2 马芬蛋糕的制作	114
项目实训——重油蛋糕的制作	117
项目11 艺术蛋糕的制作	120
任务1 主题蛋糕的制作	120
任务2 黑森林蛋糕的制作	125
项目实训——艺术蛋糕的制作	128
项目12 小西饼的制作	131
任务1 曲奇饼的制作	131
任务2 椰蓉薄饼的制作	135
项目实训——小西饼的制作	138
项目13 泡芙的制作	141
任务1 奶油泡芙的制作	141
任务2 天鹅泡芙的制作	145
项目实训——泡芙的制作	150
项目14 挞派点心的制作	153
任务1 蛋挞的制作	153
任务2 椰挞的制作	157
任务3 苹果派的制作	160
项目实训——挞派的制作	164
项目15 班戟的制作	167
任务1 香蕉班戟的制作	167
项目实训——班戟的制作	171
项目16 层酥点心的制作	174
任务1 千层蝴蝶酥的制作	174
任务2 咖喱牛肉角的制作	178
项目实训——层酥点心的制作	181

模块3 巧克力房岗位实务

项目17 巧克力饰品的制作	186
任务1 巧克力插片的制作	186
任务2 象形巧克力的制作	191
项目实训——巧克力饰品的制作	196
项目18 巧克力制品的制作	199
任务1 巧克力蛋糕的制作	199
任务2 巧克力糖的制作	203
项目实训——巧克力制品的制作	207

附 录

附录1 西点常用设备和用具图示	210
附录2 西饼房常用中英文词汇对照表	216
参考文献	224



面包房岗位实务

现代星级酒店西厨房中通常都设置有面包房、饼房和巧克力房等工作岗位。面包房的工作范围主要是生产各种不同的面包品种供客人享用。

面包是以小麦粉为主要原料，以酵母、鸡蛋、油脂、糖、乳品、果仁等为辅料，加水调制成面团，经过发酵、整形、成型、烘焙、冷却、包装等过程加工而成的烘焙食品。从历史发展进程和饮食习惯来看，以面包为日常主要碳水化合物食物来源的国家还是集中在欧洲、北美、南美、澳大利亚、中东地区以及曾经经历欧洲殖民主义统治的亚洲、非洲等一些国家。

面包从材料上区分主要有主食面包、花色面包、调理面包和丹麦酥油面包等几个大类，由此衍生出的面包品种繁多。面包一般作为早餐、下午茶点心中晚餐的配餐及主食，食用时多佐以黄油、果酱、浓汤。



甜味面包的制作

甜味面包属于软质面包，配方中使用较多的糖、油脂、鸡蛋、水等柔性原料，具有组织松软、富有弹性、结构细腻、体积膨大等特点。

任务1 甜面包的制作

【学习目标】

- ★熟悉甜面包制作工艺流程。
- ★掌握面团搅拌投料的顺序和搅拌程度的判断。
- ★掌握甜面包整形方法及馅料、装饰料的制法。
- ★掌握面包醒发程度判断方法。
- ★掌握面包烘焙技术要求。



【任务描述】

甜面包在国外多为早点或休息时当点心的面包。甜面包中除了面粉、酵母、盐和水4种基本原料外，加入了较多的糖、油、鸡蛋、奶粉等原辅料。甜面包入口香甜松软，属于典型的软质面包。甜面包内质和外皮均质地细腻、组织均匀，形状、花色品种繁多，外观漂亮诱人，特别是各种包馅的甜面包，更是风味各异，能满足不同消费者的饮食需要。

【任务分析】

1.1.1 制作原料分析

①面粉：选用高筋面粉，其蛋白质含量在12.2%以上，吸水率62%~64%。蛋白质含量高，面筋质也较多，因此筋性强。面粉内的面筋蛋白质加水经搅拌后形成网状面筋，起到支

撑面包组织的骨架作用。面粉内的淀粉吸水胀润，并在适宜的温度下糊化、固定，这两方面的共同作用，形成了面包组织结构。面筋的弹性与延伸性使面团具有良好的持气性，从而使面包具有膨大的体积。

②油脂：是面包重要的辅助原料之一，对改善制品品质、风味和提高营养价值起着重要的作用。

③糖：是面包的辅助原料，起到改善面团物理性质、提高制品营养价值的作用，可作为酵母的营养物质，促进发酵。

④水：在面包生产中，水的用量占面粉的50%以上，是面包生产的基本原料之一。

⑤食盐：是面包生产的基本原料之一，用量不多，但不可缺少。盐可以增加面团的筋力，使面筋网络更加致密，能抑制酵母发酵。

⑥酵母：是面包生产中不可缺少的重要原料之一。现市场上常见的是利用现代生物技术和先进设备将工业规模生产的酵母细胞干燥成干物质含量在95%以上，水分含量在5%以下的产品。抽真空包装，架上寿命为一年。水溶后瞬间即变成具有生理活性的细胞，因为又称之为即发活性干酵母。该产品被广泛用于食品工业和发酵工业。

1.1.2 制作过程分析

制作甜面包一般需经过准备工作、称量原料、原料搅拌、面团发酵、面团加工、二次醒发、表面修饰、烘焙成熟8个步骤完成。具体操作方法与注意事项如下：

1) 准备工作

①设备用具：远红外线电烤炉、烤盘、醒发箱、多功能搅拌机、粉筛、勺子、小号不锈钢碗、油刷、量杯、台秤。

②原料：高筋面粉、白糖、黄油、鸡蛋、奶粉、酵母、面包改良剂、盐、水。

注意事项：工作前检查设备工具、原材料是否完好齐全，做好清洁卫生工作。

2) 制作过程

(1) 称量原料

甜面包用料及用量表

原 料		烘焙百分比/%	参考用量/g	说 明
甜面包	高筋面粉	100	500	—
	白糖	20	100	以面粉为 基数计算
	黄油	10	50	
	鸡蛋液	15	75	
	奶粉	3	15	
	面包改良剂	1	5	
	酵母	2	10	
	盐	1	5	
	清水	50	250	



注意事项：在称量原料时一定要把比例算准确。

(2) 原料搅拌

操作方法：

- ①将所有干性原料（面粉、糖、酵母、奶粉）投入搅拌缸中，慢速搅拌均匀。
- ②加入鸡蛋慢速搅拌，再分次加入水，快速搅拌至面筋初步形成阶段。
- ③加入黄油，用慢速搅拌均匀；改用快速搅拌至面筋完全扩展。
- ④用手拉开面团能拉出均匀、透明的薄膜即为最佳状态，面团温度应为 $26 \sim 28^{\circ}\text{C}$ 。



注意事项：投放原料的顺序要正确，并掌握好面团的搅拌时间，面团搅拌不足或过度，对面包品种都会有影响。

(3) 面团发酵

操作方法：将面团放入发酵箱中（温度控制在 28°C ）发酵30分钟。



注意事项：掌握好发酵时间和温度。

(4) 成型

操作方法：

- ①将第一次发酵好的面团按所需质量进行分割（每个重60 g）。
- ②面团置于案台上松弛5分钟，搓圆成型。



注意事项：成型时面团一定要揉匀揉透，使其表面光滑，以利于气体保存，搓圆的目的是恢复被分割时破坏的面筋网状结构、排除部分二氧化碳气体，便于酵母的繁殖生长。

(5) 二次醒发

操作方法：将揉好的生坯排入烤盘内，放入醒发箱内醒发。温度控制在28~35℃，相对湿度为60%~75% 发酵时间为1~1.5小时。

注意事项：醒发不足和醒发过度对面包质量都有很大影响。醒发不足：面团体积小，组织不疏松，弹性差。醒发过度：体积膨大，刷蛋液时易塌，烤后组织粗糙。

(6) 表面修饰

操作方法：取出发酵好的生坯，在生坯表面刷蛋液，撒上各种装饰料。

注意事项：刷蛋时应注意动作要轻，以免生坯塌陷。

(7) 烘焙成熟

操作方法：烤箱预热，上火200℃，下火180℃，烘烤15~20分钟。将生坯入炉烘烤至金黄色即可。

注意事项：注意烤箱温度与烘烤时间。温度高、时间短，易发生外焦里不熟的现象。温度低、时间长，易使水分流失、成品组织不疏松。

【任务考核】

学员以6人为一个小组合作完成甜面包制作技能训练。参照制作过程、操作方法及注意事项进行练习，共同探讨甜面包的制作技能并完成训练进度表。

训练内容	训练重点	时间记录	训练效果	改进措施
制作甜面包	准备工作			
	原料搅拌			
	面团发酵			
	面团加工			
	二次醒发			
	装饰与烘烤			
	安全与卫生			

【任务拓展】

以小组为单位，由组长组织，教师指导，按下表中的要求作出相应的组内评价和小组互评，通过讨论给出任务完成效果等级。

评价项目	序号	评价要点	组内评价	小组互评	教师评价
甜面包的制作	1	面团的软硬程度是否适度	A 达标/B 不达标	A 达标/B 不达标	A 达标/B 不达标
	2	整体形态一致、造型美观	A 达标/B 不达标	A 达标/B 不达标	A 达标/B 不达标

续表

评价项目	序 号	评价要点	组内评价	小组互评	教师评价
甜面包的制作	3	口感松、软、香	A 达标/B 不达标	A 达标/B 不达标	A 达标/B 不达标
	4	外形适当点缀	A 达标/B 不达标	A 达标/B 不达标	A 达标/B 不达标
	5	食品卫生	A 达标/B 不达标	A 达标/B 不达标	A 达标/B 不达标
	6	120分钟内完成制品制作	A 达标/B 不达标	A 达标/B 不达标	A 达标/B 不达标
	7	完成任务效果	优秀: $\geq 4A$ 合格: $3A$ 不合格: $< 3A$	优秀: $\geq 4A$ 合格: $3A$ 不合格: $< 3A$	优秀: $\geq 4A$ 合格: $3A$ 不合格: $< 3A$

【任务拓展】

①用同样的面团，选用不同的馅料或表皮，可以制作出不同花样的甜面包。

②可用甜面包面团制作一款小餐包。

发酵时指导学生记录下发酵的时间、温度和面团体积的变化，掌握不同面团的发酵要求。

【任务反思】

通过完成该项任务，思考为什么制作面包需要进行面团搅拌？其目的是什么？搅拌程度如何判断？

面团搅拌的目的：

- ①使原辅料充分分散和均匀地混合在一起，形成质地均一的整体。
- ②加速面粉吸水胀润形成面筋的速度，缩短面团形成时间。
- ③促进面筋网络的形成，使面团具有良好的弹性和延伸性。
- ④使空气进入面团中，尽可能地包含在面团内，且均匀分布，为酵母繁殖提供氧气。
- ⑤使面团达到一定的吸水程度。



课后练习

1. 面团搅拌不足或过度搅拌对面包品质有影响吗？
2. 甜面包的成型是使用哪种成型方法？
3. 如何鉴别面团的醒发程度？
4. 影响面包发酵的因素有哪些？

任务2 酥皮菠萝面包的制作

【学习目标】

★能够熟练并安全使用面包房设备工具。



- ★掌握酥皮菠萝面包的工艺流程。
- ★掌握面团搅拌投料顺序和面团筋力程度的判断。
- ★掌握面包的种类和成型方法。
- ★掌握菠萝酥皮及菠萝馅心的制作。



【任务描述】

花式面包目前在东南亚和我国台湾地区流行较广，配方中油和糖的比例比主食面包高。花式面包品种极为丰富，一般以甜面包为基本坯料，再通过各种馅料、表面装饰、造型、油炸或添加其他辅料（果仁、果干）等方式变化品种，通常作为点心来食用，故又称为点心面包。酥皮菠萝面包是花式面包中的一个品种，它的制作由甜面包团、菠萝馅和酥皮面团三个部分组成。

【任务分析】

1.2.1 制作要领分析

- ①注意面团搅拌时的投料顺序、面团适用水温计算方法。
- ②整形操作动作要快，尤其是夏天气温室温较高，避免面包坯整形前就过度胀发，影响整形外观形态和内部组织。
- ③菠萝皮制作时，注意不要使面皮起筋。菠萝面包整形后不宜直接放入湿度大的醒发室内，以免菠萝皮潮湿。

1.2.2 制作过程分析

制作酥皮菠萝面包一般需经过准备工作、称量原料、原料搅拌、面团发酵、面团加工、二次醒发、表面修饰、烘焙成熟8个步骤完成。具体操作方法与注意事项如下：

1) 准备工作

①设备用具：远红外线电烤炉、烤盘、醒发箱、多功能搅拌机、粉筛、勺子、小号不锈钢碗、油刷、量杯、台秤。

②面团原料：高筋面粉、白糖、黄油、鸡蛋、奶粉、酵母、改良剂、盐、水。

③酥皮原料：低筋面粉、白糖、黄油、猪油、苏打粉、泡打粉、臭粉、奶粉、鸡蛋、水。

注意事项：工作前检查设备工具、原材料是否完好齐全，做好清洁卫生工作。

2) 制作过程

(1) 称量原料

酥皮菠萝面包用料及用量表

原 料		烘焙百分比/%	参考用量/g	说 明
甜面包 主料	高筋面粉	100	500	以高筋面粉 为基数计算
	白糖	20	100	
	黄油	10	50	
	鸡蛋液	15	75	

续表

原 料		烘焙百分比/%	参考用量/g	说 明
甜面包 主料	奶粉	3	15	以高筋面粉 为基数计算
	酵母	1	5	
	盐	1	5	
	清水	50	250	
酥皮 原料	低筋粉	100	100	—
	白糖	70	70	以低筋面粉 为基数计算
	黄油	20	20	
	猪油	50	50	
	苏打粉	0.5	0.5	
	泡打粉	0.5	0.5	
	臭粉	0.3	0.3	
	奶粉	4	4	
刷面 原料	鸡蛋		适量	—



注意事项：面粉一定要过筛，否则有面粉颗粒会影响成型，原料一定要称准确。

(2) 原料搅拌

操作方法：

- ①将所有干性原料（面粉、糖、酵母、奶粉）投入搅拌缸中，慢速搅拌均匀。
- ②加入鸡蛋慢速搅拌，再分次加入水，快速搅拌至面筋初步形成阶段。
- ③加入黄油，用慢速搅拌均匀，之后改用快速搅拌至面筋完全扩展。
- ④用手拉开面团能拉出均匀、透明的薄膜即为最佳状态，面团温度应为26~28℃。



注意事项：投放原料的顺序要正确，并掌握好面团的搅拌时间，鉴别面团的合格与否。

(3) 面团发酵（静置）

操作方法：将面团放入发酵箱中发酵1小时，发酵箱的温度应控制在27℃。



注意事项：掌握好发酵时间和温度。

(4) 菠萝皮制作

操作方法：低筋粉与泡打粉混合后过筛，开窝，放入其他原料和匀。不要揉搓太久，和匀就行，用保鲜膜盖住，以免干皮，待用。

注意事项：用折叠法和面，不要多搓，以免起筋。

(5) 面团加工

操作方法：

①将大面团分割成一定质量的小面团，质量为60 g一个。

②将分割好的面团置于案台上揉圆成型。

③将菠萝皮盖住面团的表面，用印模或小刀印出菠萝纹路。

注意事项：成型时面团一定要揉匀揉透，使其表面光滑，以利于气体保存和下一步工序的操作。

(6) 二次醒发

操作方法：将盖好菠萝皮的面团排入烤盘内后，放入醒发箱内醒发。温度控制在28~35℃，相对湿度为60%~65%，发酵时间为1~1.5小时。

注意事项：醒发不足和醒发过度对面包质量都有很大影响。醒发不足：面团体积小，组织不疏松，弹性差。醒发过度：体积膨大，刷蛋液时易塌，烤后组织粗糙。

(7) 烘焙成熟

操作方法：烤箱预热，上火200℃，下火180℃，烘烤时间为15~20分钟。将刷好蛋的生坯入炉烘烤至金黄色即可。

注意事项：注意烤箱温度与烘烤时间。温度高、时间短：易发生外焦里不熟的现象。温度低、时间长：易造成水分流失，成品组织不疏松。

【任务考核】

学员以6人为一个小组合作完成酥皮菠萝面包制作技能训练。参照制作过程、操作方法及注意事项进行练习，共同探讨酥皮菠萝面包的制作技能并完成训练进度表。

训练内容	训练重点	时间记录	训练效果	改进措施
酥皮菠萝面包的制作	准备工作			
	原料搅拌			