

指定国家职业技能鉴定指导丛书

中式面点师

(初·中·高级)

全国商业技能鉴定指导丛书编委会编



劳 动 部
国内贸易部 审定
国家旅游局

九洲图书出版社

中华人民共和国职业
技能鉴定指导丛书

中式面点师

九洲图书出版社
·北京·

(京)新登字 309 号

图书在版编目(CIP)数据

中式面点师/《中式面点师》编写组编. —北京:九洲图书出版社,1996.1

(职业技能鉴定指导丛书)

ISBN 7-80114-070-2

I. 中… II. 中… III. 厨师-面点,中式-技术等级标准-考试-指导读物 IV. TS972

中国版本图书馆 CIP 数据核字(95)第 20170 号

中式面点师

出版:九洲图书出版社

经销:新华书店

印刷:一二〇一印刷厂

开本:787×1092 毫米 1/32

字数:350 千字

印张:17.25

版次:1996 年 1 月第 1 版

印数:1—7000 册

书号:ISBN 7-80114-070-2/G·18

定价:22.00 元

序

人力资源的开发是经济起飞的重要支柱。纵观世界经济发达国家,其经济发展越来越依靠技术进步和劳动生产率的提高,都将不断提高劳动者素质作为长期发展战略。我国是一个人口大国,自然资源相对短缺,劳动者整体素质较低,因此,大力开发人力资源,倡导“科教兴国”,提高劳动者素质,对发展我国经济、提高综合国力有极为重要的意义,是实现我国经济腾飞的一项根本性措施。

职业技能开发是根据建立社会主义市场经济体制的需要,借鉴国外发达国家有关管理经验,为不断提高劳动力素质提出来的。它是以开发、利用和合理配置劳动力资源为出发点,以培养和提高劳动者职业技能,不断提高其素质,实现社会就业适应劳动力市场的需要和劳动力管理科学化为目标,通过建立培训、考核与使用、待遇相结合的劳动管理体制,逐步建立起规范的劳动力市场。编写《职业技能鉴定指导丛书》是职业技能开发体系的重要组成部分,做好这项工作对完善职业技能开发体系,规范考核行为,提高职工素质有重要作用。

中国商业职业技能鉴定指导中心根据劳动部、国内贸易部联合颁发的国家职业技能鉴定规范,组织专家编写了《中式

烹调师》、《中式面点师》、《美发师》、《餐厅服务员》等四个工种的《技能鉴定指导丛书》，经劳动部职业技能开发司、国内贸易部行业管理司、国家旅游局人事劳动教育司联合审定，即将正式出版发行。这套丛书按照《职业技能鉴定规范》所列知识和技能要求，参照国际上职业技能鉴定的状况，结合我国职业技能的特点分初、中、高三个等级编写，其特点是突出了实际操作的内容，改变了“重理论，轻技能”的模式，这是职业技能鉴定工作中的一件大事，也是对改革传统教材模式的一种探索。它是报考人员的考核指南，也可作为各类职业技能培训学校（班）强化技能培训的指导用书。下一步劳动部、国内贸易部将根据这套丛书，编制国家职业技能鉴定试题库，为客观、公正地评价劳动者的职业技能水平，促进职业技能鉴定工作向科学化、规范化、制度化方向发展奠定基础。

各级行业主管部门要十分重视这项工作，积极组织广大职工学习，引导广大职工立足岗位、刻苦钻研，努力提高技术水平，走岗位成才之路，为建设有中国特色的社会主义做贡献。

杨树德

1995年8月21日

中华人民共和国劳动部

劳培司字[1995]46号

关于推荐中式烹调师等八个工种 《职业技能鉴定指导丛书》的通知

各省、自治区、直辖市及计划单列市劳动(劳动人事)厅(局),新疆建设兵团劳动局,国务院有关部门劳资、教育机构:

为进一步贯彻实施《国家职业技能标准》,推动职业技能鉴定科学化、规范化管理,劳动部职业技能开发司委托中国商业职业技能鉴定指导中心和北京市劳动局、中国劳动出版社分别编写了中式烹调师等八个工种的《职业技能鉴定指导丛书》。中式烹调、中式面点、美发、餐厅服务四工种《职业技能鉴定指导丛书》由中国商业职业技能鉴定指导中心组织编写,九州图书出版社出版;西式烹调、西式面点、美容、按摩四工种《职业技能鉴定指导丛书》由北京市劳动局、中国劳动出版社组织编写,中国劳动出版社出版。

该套丛书严格按照《国家职业技能规范》中规定的知识和技能要求,分初、中、高三个等级编写。它是编制上述工种国家鉴定试题,建立国家题库的直接依据,是广大报考人员的考核

指南,也可作为各类职业技能培训学校(班)强化技能培训的指导用书。

该丛书经劳动部职业技能开发司、国内贸易部行业管理司、国家旅游局人事劳动教育司联合审定,并推荐作为申报上述八工种职业技能鉴定的人员和考评员培训之用。请各地分别向中国商业职业技能鉴定指导中心和中国劳动出版社订购。

劳动部职业技能开发司

1995年8月11日

国内贸易部司局文件

内贸行劳字[1995]第54号

关于推荐《中式烹调师》等四个工种 技能鉴定指导丛书的函

各省、自治区、直辖市、副省级城市、计划单列市商委、财办、商业、物资、粮食厅(局、集团总公司)：

为完善我国的职业技能鉴定制度，客观、公正、科学、规范地评价劳动者技能，促进职业技能鉴定社会化管理工作，劳动部和国内贸易部委托中国商业职业技能鉴定指导中心组织编写了《中式烹调师》、《中式面点师》、《餐厅服务员》、《美发师》四个工种的技能鉴定指导丛书，经劳动部职业技能开发司、国内贸易部行业管理司、国家旅游局人事劳动教育司共同审定，已由九州图书出版社出版发行。

该丛书严格按照劳动部和国内贸易部联合颁发的职业技能鉴定规范的要求，分初、中、高三个等级编写。改变了以往“重理论、轻技能”及将知识与技能混在一起的模式，加大了实际操作的内容，增强了可操作性。它是编制上述工种国家鉴定试题和建立国家题库的直接依据，是广大报考人员的考核指

南,是考评员的必备丛书,是各类职业技能培训学校(班)强化技能培训的指导用书。请各地积极做好组织征订工作。

国内贸易部行业管理司

1995年8月21日

编审委员会

主任 杨树德

副主任 楼炳光 于培顺 房爱卿 赵伯雄

委员 (按姓氏笔画排列)

卫真 王建华 卢捷 邓钧 闵学冲

张慧伶 陈李翔 童小虎 熊进 魏晓英

主 编

张人诚

主 审

郭文斌 王春耕 毛金生 罗朝能

本书编写人员

张人诚 白玉洁 王志强 董玉芹 庄惠琳

目 录

初级中式面点师知识内容

第一章 中式面点基本功及要领	1
第一节 面点基础操作的重要性.....	1
第二节 基本技术动作的任务与作用.....	2
调制面团.....	2
成型准备工作.....	2
基本技术动作的技术要领.....	2
第二章 膨松面团	7
第一节 酵母膨松法.....	7
酵母膨松面团的调制.....	7
面肥发酵面团的调制.....	8
碱水的泡制方法.....	9
验碱的方法.....	9
第二节 化学膨松法.....	10
化学膨松法的类型.....	10
化学膨松面团的调制.....	10
第三节 物理膨松法.....	11
第三章 水调面团	13

第一节	水调面团的类型	13
冷水面团	13	
热水面团	14	
温水面团	14	
第二节	水调面团调制要领	15
第四章	米粉面团	16
第一节	米粉面团的类型与磨制方法	16
第二节	米粉的一般掺粉方法	17
第三节	米粉面团的调制	17
糖糕粉团的调制	17	
米团类制品粉团的调制	18	
第五章	油酥面团	19
第一节	油酥面团的种类及调制	19
第二节	油酥面团一般制品的起酥方法	20
第三节	油酥面团制品的酥皮种类	21
第四节	层酥制品的操作要点	21
第六章	面点制作的一般程序	22
第一节	准备原料	22
第二节	工具准备	22
第三节	成型前加工	25
第四节	成型	25
第五节	成熟	28
第七章	一般原料知识	29
第一节	常用蔬菜、豆类、水产品的上市季节	29
常用蔬菜的上市季节	29	
常用豆类的上市季节	30	

常用水产品的上市季节	31
第二节 面粉的化学成分	32
第三节 面粉质量鉴定方法	32
含水量	33
新鲜度	33
面筋质量	33
第四节 大米的种类、特点、用途	34
粳米	34
籼米	34
糯米	34
第五节 糯米、籼米、糯米的化学成分	35
第六节 米的品种鉴定	35
米的粒型	35
米的新鲜度	36
大米的腹白	36
第七节 畜肉、蔬菜、香菇的加工与涨发	36
畜肉的质量鉴别与加工	36
蔬菜加工	37
香菇的涨发	38
第八节 常用的膨松剂	39
小苏打	39
发酵粉	39
臭粉	40
碱、矾	40
第九节 油脂	41
荤油	41

素油	42
第十节 蛋类与豆制品、干果、蜜饯	43
蛋类	43
豆制品	44
干果	45
蜜饯	47
第八章 核算点心单一品种的程序	49
第一节 品种所需原料的构成	49
第二节 原料的单价、拆卸率、涨发率、出成率	49
第三节 净料成本核算方法	50
一料一档的计算方法	50
一料多档的计算方法	51
成本系数法	52
第四节 点心坯成本核算	53
第五节 馅心成本核算	53
第六节 点心坯皮、馅心的规格	54
轻馅品种	55
重馅品种	55
半皮半馅品种	55
第九章 面点制作中常用的单加热法	56
第一节 蒸	56
蒸的操作方法	56
蒸的成熟方法所适宜的品种及特点	57
第二节 煮	57
煮的操作方法及关键	57
煮的成熟方法所适宜的品种及特点	58

第三节	炸	59
炸的成熟方法及操作关键	59	
炸的成熟方法所适宜的品种及特点	60	
第十章	食品营养学的基础知识	61
第一节	烹饪原料所含主要营养素	61
第二节	烹饪原料的所含主要营养素的 主要功能	62
糖类	62	
脂类	63	
蛋白质	63	
维生素	64	
矿物质	65	
水	66	
第十一章	饮食食品卫生法要求	68
第一节	食品卫生管理条例	68
第二节	饮食卫生“五四”制	70
第十二章	点心制作常用熟制设备及工具使用与保养	71
第一节	蒸煮灶	71
蒸汽蒸煮灶	71	
燃气蒸煮灶	71	
第二节	烘烤炉	72
电热烘烤炉	72	
燃烧烘烤炉	73	
第三节	机具与称量衡器	73
和面机	73	
绞肉机	73	

磨粉机	73
打蛋机	74
压面机	74
称	74
第十三章 食俗特征	75
第一节 我国主要地区的风俗习惯与食俗特征	75
华北地区	75
东北地区	76
华东地区	77
两湖及河南地区	77
两广地区	78
西南地区	78
西北地区	79
华侨	79
第二节 伊斯兰教、佛教的食俗特征	80
伊斯兰教	80
佛教	80
第三节 地区节日食用特定点心	81
春节	81
元宵节	81
端午节	82
中秋节	82
重阳节	82
第十四章 易燃易爆品的性质及事故发生的原因	83
第一节 燃烧具备的条件及爆炸的原因	83
燃烧的发生要具备三个条件	83

物理性爆炸	84
化学性爆炸	84
第二节 易燃液体的通性	84
第十五章 爆炸物品的安全使用和储存	85
第一节 安全使用方法	85
第二节 安全储存方法	85

初级中式面点师技能内容

第一章 中式面点基本功及要领	87
第一节 和面	88
调和法	88
搅和法	88
抄拌法	88
第二节 揉面	88
揉	89
擦	89
摔	89
捣	89
第三节 搓条、下剂	90
搓条	90
下剂	90
第四节 制皮、上馅、成型	91
制皮	91
上馅	91
成型	91