

钱 峰 王支援



主编



面点原料知识



中等职业教育旅游服务类专业教材

ZHONGDENG ZHIYE JIAOYU LUYOU FUWULEI ZHUANYE JIAOCAI

Miandian yuanliao
zhishi



中国轻工业出版社

序

钱 峰 王支援 主编

面点原料知识

中等职业教育旅游服务类专业教材
ZHONGDENG ZHIYE JIAOYU LUYOU FUWULEI ZHUANYE JIAOCAI

中等职业教育旅游服务类专业教材编审委员会

主 任 赵建民
副主任 俞一夫 李顺发 钱 峰 厉志光
曹成章 任 俊 李志强 李亦兵
委 员 季根勇 王晟兆 何 昕 刘雪峰 朱长征 朱诚心
翟昌伟 张 涛 吕胜娇 孙长杰 王支援
秘 书 史祖福

本书编写委员会

主 编 钱 峰 王支援
副主编 高敬严 刘文来
委 员 黄 勇 孙 齐

 中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

面点原料知识 / 钱峰, 王支援主编. — 北京: 中国轻工业出版社, 2012.1

中等职业教育旅游服务类专业教材

ISBN 978-7-5019-8515-9

I. ①面… II. ①钱… ②王… III. ①面食 — 制作 — 中等专业学校 — 教材 IV. ①TS972.116

中国版本图书馆CIP数据核字 (2011) 第220955号

责任编辑: 史祖福

策划编辑: 史祖福

责任终审: 张乃柬

封面设计: 锋尚设计

版式设计: 锋尚设计

责任校对: 郎静瀛

责任监印: 张 可

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京画中画印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2012年1月第1版第1次印刷

开 本: 787×1092 1/16 印张: 9.75

字 数: 200千字

书 号: ISBN 978-7-5019-8515-9 定价: 20.00 元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

101541J3X101ZBW

序

在我国“十一五”渐行渐远的脚步声里，我们迎来了期盼已久的“十二五”。过去的“十一五”，我国的中等职业教育取得了极其辉煌的成就，其中，中等职业教育的教材改革与建设起到了举足轻重的作用。中国轻工业出版社秉承优良的传统理念，在积极推进我国中等职业教育的改革中，不遗余力，尽自己之所能鼎力支持我国中等职业教育的改革事业。为此，中国轻工业出版社在国家有关职业教育部门的指导下，特组织国内众多中等职业学校的顶尖烹饪专业教师，在全面总结“十一五”中等烹饪专业教材改革经验的基础上，存优汰劣，取长补短，大胆取舍，重新编写出版中等职业教育烹饪专业“十二五”规划系列教材，为我国中等职业教育的烹饪专业教学改革发挥引领作用，同时为“十二五”中等职业教育烹饪专业教学提供一套全新的、具有时代精神的、符合我国职业教育特色的专业教材。

本套教材在编写过程中，我们按照《教育部关于推进中等职业教育改革创新全面提高人才培养质量的意见（征求意见稿）》中规定的培养目标和要求，对编写内容进行了认真负责的探讨和论证，在突出中等职业教育特征的基础上，尽可能地吸收烹饪科学教学体系与我国餐饮业发展的最新研究成果和信息。但毕竟由于编写者理解能力与知识结构有限，加之我国烹饪技术体系南北有所差异，书中肯定存在这样或那样的问题，而书中的许多内容还有待进一步提炼与完善。

本套教材在编写过程中，各书作者参考、引用了国内外许多同类教材和相关的著作，其书目已分别列在各单本教材之后，在此谨向所参考、引用的各书的著作者表示衷心的感谢。同时，本教材在编写过程中得到了各参编学校领导、教师、专家们的大力支持，更有中国轻工业出版社领导与编辑人员的积极工作以及给予编写人员的大力支持和鼓励，在此一并表示衷心的感谢。

赵建民

前言

近年来,随着我国社会经济的快速发展,国家对中等职业教育越来越重视。2005年,国务院在北京召开了全国职业教育工作会议,提出了“大力发展中国特色的职业教育,以服务社会为宗旨,培养数以亿计的高素质劳动者和数以千万计的高技能专业人才,努力实现我国职业教育发展新跨越”。2010年,国务院审议通过了《国家中长期教育改革和发展规划纲要(2010—2020)》,这对中等职业教育来说是新的机遇和挑战,国家对职业教育发展的重视程度达到了空前高度,为职业教育提供了更广泛的政策支持和保障,这对中等职业教育的发展具有极其重要的意义。

随着社会的发展,餐饮业发展迅速,数以万计的餐饮企业需要越来越多的技术人才,烹饪专业的人才需求已出现供不应求的局面。中职烹饪专业培养的人才在从事餐饮行业的人员中,占到全体人员的半数以上。因此,我们要结合餐饮行业的特点及烹饪人才的需求特点,根据国家对中职教育的发展意见,提高教学质量,改进教学方法,不断推进教学改革,尽快为社会培养更多更好的烹饪人才。

烹饪专业长期以来一直开设“烹饪原料知识”这门课程,无论什么版本的教材,其相关知识和内容都侧重于烹饪专业的中式烹调方向,而作为中西式面点方向的烹饪专业,一直没有比较系统、比较完善的教材。为了更好地适应专业需要,在借鉴以往教学经验的基础上,我们编写了《面点原料知识》。本教材作为中职烹饪专业中西式面点方向的专业基础课教材之一,在对原料基础知识进行综述的同时,特别强调了面点制作中的常用原料,对其性质特点、具体运用加以详述,侧重于面点制作中的一些特殊原料。全书内容丰富、结构恰当、通俗易懂,是面点教学中不可缺少的重要组成部分,以实用为主、够用为度为原则,力争为学生的就业和实际操作打下良好的基础。

本书由江苏省徐州技师学院钱峰、王支援担任主编,河南长垣烹饪职业技术学院高敬严、徐州职教中心刘文来担任副主编。此外,江苏省溧阳市职业技术学校黄勇、徐州职教中心孙齐参与了编写工作。全书由钱峰进行统稿。

本书在编写过程中,得到了江苏省徐州技师学院、河南长垣烹饪职业技术学院、徐州职教中心、江苏省溧阳市职业技术学校相关领导的大力支持,在此表示衷心的感谢。

由于时间仓促、编者水平有限,缺点和遗漏在所难免,恳请专家、同行及广大读者批评指正。

编者

目录

模块一 面点原料基本知识

- 2 任务1 面点原料概述
- 5 任务2 面点原料的分类
- 8 任务3 面点原料的化学成分
- 10 任务4 面点原料的品质鉴定
- 14 任务5 面点原料的贮存

模块二 粮食及其制品

- 22 任务1 粮食的营养成分及其应用
- 26 任务2 粮食的种类与应用
- 35 任务3 粮食制品
- 38 任务4 粮食的品质检验与贮存

模块三 动物性原料及其制品

- 42 任务1 动物性原料的组织结构和化学成分
- 48 任务2 动物性原料的种类与应用
- 53 任务3 动物肉制品与应用
- 57 任务4 动物肉及其制品的品质检验与贮存

模块四 果品及其制品

- 62 任务1 果品的结构和营养成分
- 64 任务2 果品的种类与应用
- 72 任务3 果品的品质检验与贮存

模块五 蔬菜及其制品

- 75 任务1 蔬菜的营养成分与分类
- 78 任务2 常见的蔬菜品种与应用
- 87 任务3 蔬菜的品质检验与贮存

模块六 蛋、乳及其制品

- 91 任务1 蛋、乳的营养成分及其应用
- 94 任务2 蛋、乳的种类与应用
- 97 任务3 蛋、乳及其制品的品质检验与贮存

模块七 调味品

- 102 任务1 调味品的概念和分类
- 105 任务2 调味品的种类与应用
- 115 任务3 调味品的品质检验与贮存

模块八 食用油脂

- 121 任务1 食用油脂概述
- 126 任务2 食用油脂的种类与应用
- 131 任务3 食用油脂的品质检验与贮存

模块九 食品添加剂

- 135 任务1 食品添加剂的概念和分类
- 138 任务2 食品添加剂的种类与应用
- 143 任务3 食品添加剂的品质检验与贮存
- 147 参考文献

模块一

面点原料基本知识



技能目标

1. 了解面点原料的概念

了解面点原料的概念，明确其定义和范围。能够识别常见的面点原料，并了解其基本特性。能够根据面点原料的品质标准进行初步的鉴别和选择。

2. 了解面点原料的化学成分及分类方法

了解面点原料的化学成分，包括碳水化合物、蛋白质、脂肪、维生素和矿物质等。能够根据化学成分对原料进行分类，并了解不同成分对面点品质的影响。

3. 掌握面点原料品质鉴别的指标及方法

掌握面点原料品质鉴别的指标，如色泽、气味、质地、水分含量等。能够运用感官和简单仪器对原料进行品质鉴别，并能判断原料是否合格。

4. 掌握影响面点原料品质变化的因素

掌握影响面点原料品质变化的因素，如温度、湿度、光照、时间等。能够分析这些因素对原料品质的影响，并采取相应的措施进行控制。

5. 掌握贮存面点原料的常用方法

掌握贮存面点原料的常用方法，如冷藏、冷冻、干燥等。能够根据原料的特性选择适当的贮存方法，并了解贮存过程中的注意事项。

6. 了解面点原料的采购和验收

了解面点原料的采购渠道和验收标准。能够根据采购计划进行原料的采购，并能按照验收标准对原料进行验收，确保原料的质量和数量。

7. 了解面点原料的浪费和节约

了解面点原料的浪费情况和节约措施。能够分析原料浪费的原因，并提出相应的节约措施，提高原料的利用率。

面点原料是指可以用各种烹饪加工方法制作各种面点的原材料。面点原料是制作一切面点的物质基础，要求无毒、无害、有营养价值。广泛地利用各种原料，是为了吃得更丰富、更营养。严格地选择原料，则是为了提高烹饪的质量，使美味达到最佳的水平。用料的广泛和选料的严格，其根本目的是一致的。

通过本模块的学习，使学生了解烹饪原料的选料和品质鉴定的意义，掌握原料品质鉴定的依据、标准和方法，能够选择高质量的原料，并对采购的原料选择合适的贮存方法进行贮存，以达到在不影响原料品质的前提下延长原料贮存期的目的。

1. 了解面点原料的概念
2. 了解面点原料的化学成分及分类方法
3. 掌握面点原料品质鉴别的指标及方法
4. 掌握影响面点原料品质变化的因素
5. 掌握贮存面点原料的常用方法

任务1



面点原料概述

任务驱动



本任务主要是学习面点原料的定义、知识内容，了解研究面点原料的意义。

知识链接



一、面点原料的定义

面点原料是指在面点加工制作中使用的具有一定食用价值的物质原材料，是烹饪原料中的一个重要组成部分。

面点原料的品质，主要取决于面点原料的食用价值的高低和加工性能的好坏。其食用价值主要取决于面点原料的安全性和营养性；其加工性能主要取决于面点加工制作过程的工艺。

我国面点原料品种繁多，古人在长期的实践中积累了丰富的经验。面点原料知识作为烹饪学科的一门分支，需要我们逐步深入地研究其自然属性和应用原理，使之成为更加完善、更加系统的学科知识。

二、面点原料的知识内容

面点原料知识是以面点加工制作过程中所使用的原料为研究对象，着重研究面点原料的化学成分、形态结构、产地与季节、品质鉴定、贮存保管、面点应用等内容。

1. 面点原料的化学成分

掌握和研究面点原料的化学成分，有助于了解面点原料的营养特点和营养价值，



了解面点原料在加工制作中发生的化学变化,以便在加工过程中对原料的化学成分加以保护。

2. 面点原料的形态结构

了解和掌握原料的形态结构,有助于正确地识别和加工原料。根据原料的形态结构特点,分析原料的质地、口感、水分、重量等方面内容,能使原料在加工过程中得到合理使用。

3. 面点原料的产地、季节

了解和掌握面点原料的产地(区域性),能充分发挥地方名特原料的优势,创造出地方名特产品;正确掌握原料的上市季节(季节性),有助于提高产品的质量和特色,保持产品的时令性。

4. 面点原料的鉴定和贮存

了解和掌握面点原料品质鉴定的标准和方法,研究面点原料贮存保管的原理和方法,能更加准确地判断面点原料品质的优劣,从而正确地选择原料,延长原料的使用时间,减少原料的浪费,合理地使用原料。

5. 面点原料在面点制作中的应用

了解和掌握面点原料加工过程的一般规律,就能根据原料的口感、口味、质地等性质特点,充分发挥面点原料在面点制作中的作用,更加合理地使用原料,突出原料和产品的特色,使产品达到最佳食用状态。

三、研究面点原料的意义

1. 学习面点原料知识是学好面点加工工艺的基础

面点原料知识是面点工艺专业的专业基础课,掌握面点原料知识是面点加工工艺的开始,是物质基础,是加工工艺的依据,没有面点原料,就谈不上面点加工工艺。面点原料的好坏是决定面点产品质量好坏的重要因素。掌握和了解面点原料的性能和特点,有助于面点工艺水平的发挥;掌握更多、更新的原料知识,有助于面点产品的创新和提高。

2. 学习面点原料知识是充分发挥面点原料食用价值的需要

面点原料富含人类所需的营养物质,同时还含有多种风味物质。面点原料的食用价值决定着面点产品的食用价值,掌握面点原料知识,能充分发挥和保持面点原料经过加工后的最大营养价值和食用价值,使其无论在营养成分上还是在产品风味上,都能达到最佳状态。

3. 学习面点原料知识,有助于产品的创新,创造出更多的品种

时代不断前进,人类不断进步,科学不断发展,新原料、新工艺、新产品不断推出。学习面点原料知识,有助于不断认识新原料,利用原料的共性特点,不断创新,从而丰富产品的品种。只有不断地研究原料的性质特点,才能对原料运用自如,才能创出新工艺,创造出更多的新设备,为面点制作工艺服务。

4. 学习面点原料知识,有助于科学地认识和发展面点体系

学习和掌握面点知识,有助于我们将传统的实践经验和现代的科学知识结合起来,对面点原料进行科学的研究、总结,分析其发展和应用的内在规律,从而使面点专业更加科学化,使其理论和实践体系更加完善,形成一套科学的面点体系。

义原的其原点面究研 三

面点原料是指在面点加工制作过程中所使用的各种原料。面点原料的种类繁多,根据其来源和用途,可以分为天然原料和人工合成原料两大类。天然原料是指直接从自然界获取的原料,如小麦、大米、豆类、蔬菜、水果、肉类、蛋类等。人工合成原料是指通过化学合成或物理加工制成的原料,如食品添加剂、人造奶油、人造糖等。面点原料的选择和使用,直接影响到面点的品质和口感。因此,在面点加工过程中,应根据不同的面点品种,选择适合的原料,并严格按照工艺要求进行加工。

面点原料的知识内容

面点原料的知识内容主要包括以下几个方面: 1. 原料的识别与分类: 了解各种原料的名称、来源、特性及用途。 2. 原料的选购与验收: 掌握原料的选购标准、验收方法及储存条件。 3. 原料的加工与处理: 了解原料的清洗、切割、腌制、发酵等加工方法。 4. 原料的配方与用量: 掌握不同面点品种的原料配方及用量比例。 5. 原料的保质期与储存: 了解原料的保质期及正确的储存方法,以确保原料的品质。

任务2

通过对面点原料的分类,可全面反映面点原料的全貌,科学合理地认识原料,从而指导工作人员对面点原料进行科学地选择利用,合理加工、检验和贮存;能使我们系统地认识面点原料的有关知识和面点原料与加工工艺的联系及具体应用。科学地对原料分类,还有助于面点原料的开发和利用,促进面点技术的发展。因此,掌握面点原料的分类方法,对面点理论的研究和加工工艺水平的提高有着重要意义。

二、面点原料的分类方法

面点原料的分类,就是按照一定的标准,对面点原料进行分门别类排列而成的等级顺序。由于不同行业的认识标准不同,对原料的分类也不同,从目前情况来看,面点原料由于分类的标准和依据不同,其分类方法也不同,不同的分类方法有不同的作用,也各自有各自的优缺点。

1. 按原料的来源属性分类

- (1) 植物性原料 包括粮食、蔬菜、果品等。
- (2) 动物性原料 包括畜、禽、鱼、虾、蟹、贝等。
- (3) 矿物性原料 包括食盐、碱、矾、糖精等。
- (4) 人工合成原料 包括色素、香料、添加剂等。

将原料按照来源属性划分,能较好地反映各种原料的性质特点,突出原料的本身属性,有较强的科学性,简单明了、界限分明,但此种分类方法所含范围较广,还需对原料进行进一步分类。

2. 按原料在面点中的应用分类

- (1) 主料 指面点制作中所使用的主要原料。
- (2) 辅料 指面点制作中所使用的辅助原料。
- (3) 调料 指面点制作中所使用的调味品。
- (4) 佐助料 指在面点制作中所用的能帮助面点成熟、成形、着色等具有辅助作用的原料,如水、油、色素等。

按原料在面点中的应用分类,能反映原料在面点制作中的不同作用和地位,突出原料在面点中的实际应用,与面点专业结合紧密,但反映不出原料的基本属性和特点。由于原料在制作不同品种时,其地位会发生变化,所起的作用也不同,如一种原料在这个面点品种中作主料,但在另一个品种中却成为辅料,因此,该分类比较笼统。

3. 按原料的加工与否分类

- (1) 鲜活原料 新鲜的鱼、肉、蔬菜等。
- (2) 加工性原料 是对新鲜原料进行加工后得到的成品或半成品,主要有干货原料和复制品原料。

① 干货原料:如海参、玉兰片、干果等。

② 复制品原料:如香肠、火腿、腊肉、果脯等。

按原料的加工与否分类是一个粗线条的分类。很多原料在加工时,同一品种由于加工方法和加工程度不同,可以加工出多种产品,它们既有共同的属性,又有不同的特点,有的原料既能新鲜食用,又能加工干制,还能加工出多种复制品。因此,该分类缺乏条理性。

4. 按原料的商品学分类

- (1) 粮食 包括大米、面粉、玉米、高粱等。



(2) 蔬菜 包括青菜、萝卜、番茄等。

(3) 果品 包括水果、干果、蜜饯、果脯等。

(4) 肉及肉制品 包括畜肉、禽肉、火腿等。

(5) 水产品 包括鱼、虾、蟹、贝等。

(6) 干货制品 包括鱼翅、海参、虾米、干菜等。

(7) 调味品 包括食盐、酱油、糖、醋、味精、香料等。

按原料的商品种类划分,能突出原料的属性和性质特点。由于商品与人们的日常生活联系较为密切,便于识别,但科学性不够,自身特点不突出,有时还有交叉现象。

5. 按原料的面点工艺和用途分类

(1) 皮坯原料 如面粉、米粉等。

(2) 馅心原料 如用各种动植物原料加工的馅心。

(3) 调味料 如食盐、味精、酱油、香料等。

(4) 辅佐原料 如色素、香精等。

此类方法结合面点工艺较为密切,从面点工艺角度看一目了然,但局限性较大。

除以上分类方法外,还有一些其他的分类方法,由于行业 and 标准不同,分类的方法很多,有些与面点专业联系不多,在此不再列举。

所具有的化学成分,以便更好地掌握面点原料的营养特点。

有很大的影响。同品种的, 其用途也各不相同, 所起的作用也不同, 如一种塑料在这个品种中作主料, 但在另一个品种中却成为辅料, 因此, 成分的分析很重要。

一、碳水化合物

和双糖的含量较多。如香肠、火腿、腊肉、熏肠等。

二、蛋白质

含量高, 质量也好。蛋白质的组成单位是氨基酸, 其结构复杂, 目前从蛋白质中分离出



的氨基酸有20多种,是人体组织的重要组成成分,根据人体的需要可分为必需氨基酸和非必需氨基酸。必需氨基酸人体不能合成,必须从食物中摄取;非必需氨基酸在人体内可由其他物质转化得到,不一定依靠食物摄取。

三、矿物质

矿物质又称无机盐,是人体不可缺少的物质,在植物性原料中存在较多。目前已经查明的人体内含有的矿物质有50余种,人体必需的矿物质有14种,即钙、磷、钾、钠、硫、镁、碘、锌、硒、铜、钼、铬、钴、铁,若人体缺乏这些矿物质,就会引起机体组织和生理上的异常,但如果摄入量过多,也会危及人体健康。

四、维生素

维生素是维持人体生长和正常新陈代谢所不可缺少的营养素。目前在面点原料中已发现的维生素有30余种,按其溶解性可分为脂溶性维生素和水溶性维生素。脂溶性维生素主要有维生素A、维生素D、维生素E、维生素K等,只溶于脂类或脂溶剂,不溶于水。水溶性维生素主要有B族维生素和维生素C等,易溶于水,在人体内一般不能贮存,过多的水溶性维生素会随着排泄物排出体外。

五、脂肪

脂肪是面点原料中重要的组成部分,也是面点中常用的原料之一,可以提供人体热能和必需脂肪酸,也是脂溶性维生素的主要载体。其构成有脂肪酸和甘油分子,脂肪酸的种类很多,可分为饱和脂肪酸和不饱和脂肪酸,饱和脂肪酸熔点高,消化率低;不饱和脂肪酸熔点低,消化率高。一般来讲,植物性脂肪含不饱和脂肪酸较动物性脂肪含不饱和脂肪酸要多。

六、水分

原料中的水分与原料的种类有关,新鲜蔬菜、水果中含水量较高,谷类和豆类含水量较低。原料中的水分可分为自由水和束缚水,自由水易结冰,可作为溶质的溶剂,束缚水不易结冰,比较稳定。含水量高的原料不易贮存。

任务4

面点原料的品质鉴定



任务驱动



本任务主要是学习面点原料的品质鉴别方法，通过教师的讲授、演示，要求能够掌握对原料进行鉴别的入手点及采用的方法，通过实训提高对原料的鉴定的全新认识。

知识链接



一、面点原料品质鉴定的意义

面点原料的品质好坏直接决定着面点成品的质量，而原料品质的好坏，首先需要对原料进行鉴定。所谓原料的品质鉴定，就是人们利用一定的鉴定手段和方法，通过对原料固有性质特征的变化来判断原料的质量。它是保证面点质量的前提，在具体实践中，做好对原料的品质鉴定工作，对实践有着十分重要的意义。

原料品质鉴定的过程，实际上就是对原料选用的过程，对原料的选用，就是我们实际生活中的选料。选料必须结合产品特色同原料特点相结合而进行，因此，选料前，必须熟悉原料的各种性质特点及加工烹饪后的变化。要知道面点品种的质量特色，就要有目的地进行选料。在选料的过程中不经过品质鉴定，是无法达到选料的效果和目的的。

原料从采集到加工烹饪处理，有一个时间过程，这个过程受到时间、地域等因素限制。原料在贮存过程中，由于受到外部环境因素的变化，加之自身各种因素的作用，从而使原料出现不同程度的变化，这种变化直接影响了原料的使用价值及食用价值，严重的变化会使原料失去食用价值，起到一定的反作用。因此，对原料的品质鉴定，要确定原料变化的程度，鉴定其食用价值和使用价值的大小变化，这个过程是对原料性质进一步理解的过程，要对原料出现变化的各种因素有明确的认识，从而为原料的鉴定提供依



据,为原料的贮存和保管提供有效的依据和方法。因此对原料的品质鉴定也是每一个面点工作者应该具备的基本知识。

二、面点原料品质鉴定的依据和标准

对原料品质的好坏鉴定方法很多。但无论使用何种方法进行鉴定,都有一定的标准和 requirement,这个标准和 requirement 是人们根据原料自身的性质特点及环境因素而制定的,是以原料最佳的食用点为基准要求的,主要包括以下几个方面:

1. 原料的固有品质

原料的固有品质也称为原料的使用价值,主要包括原料的营养成分、口味、质地等因素。不同的原料有着不同的品质,有些原料有一定的共性,但不同原料其固有品质也不同,即使同一原料,由于种类关系、地域关系、季节关系等因素,其品质也不尽相同,有时差异还较大。但无论什么原料,其固有品质应以最佳食用点为最好。

(1) 营养品质 不同的原料营养成分也不相同,原料的营养价值决定了原料的食用价值。原料因不同生长时期以及存放时间的长短不同,营养成分会发生变化,其营养价值也就不同。因此要结合其他因素,取其最佳营养价值期。

(2) 口味和质地 口味和质地是原料固有品质的性质体现,人们食用食物,很大程度上追求于食物的口味和质地,良好的口味和口感是满足人们对美食的基本要求。但原料在不同时期会出现不同的口味和质地,有时还会出现使人反感的口味和质地,因此,要正确识别原料的最佳口味和质地时期。

(3) 成熟度 产品的质量、原料的质量很大程度上取决于原料的成熟度。

2. 原料的新鲜度

原料的新鲜程度同样也决定面点的质量,它是原料品质的最基本要求。原料新鲜度的变化,一般都会通过原料的外观反映出来,通过原料外观的变化,能发现原料新鲜度变化的程度。外观的变化主要通过原料的形态、色泽、重量、质地、气味、水分等因素来判定。

(1) 形态 不同原料有不同外部特征。原料在新鲜和不新鲜状态下,原料的形态都会有所变化,严重的会变形。一般来讲,新鲜度高,原料会保持原有形状,否则,就会变形、干瘪或膨胀,这需要我们有一定的实践经验。因此,通过原料形态的变化,我们可以判断原料的新鲜度变化程度。

(2) 色泽 色泽也是原料的另一外观特征,包括色彩和光泽,每一种原料都有其自有的颜色和光泽,但由于自身因素及环境因素影响,原料的颜色和光泽会出现变化。一般来讲,原料的颜色和光泽变为灰、暗、黑、斑点等不应有的色泽时,原料的新鲜度降低。因此,我们可以通过色泽的变化来判定原料的新鲜程度。

(3) 水分和重量 新鲜原料都有一定的体积和重量,其中原料的水分是决定原料质地和体积的主要因素。对于鲜活原料而言,由于在存放过程中,原料中的水分会随着环