

现代餐饮 职业技术教育教材

现代 点心 制作技术

陈有毅 李永军 马庆文 编著



机械工业出版社
CHINA MACHINE PRESS



现代餐饮职业技术教育教材

现代点心制作技术

陈有毅 李永军 马庆文 编著



机械工业出版社

ISBN 7-111-00000-0
定价：20.00元

本书结合作者多年的教学经验,将点心的制作进行有序的排列、系统的分类,在传统点心制作的基础上注入了新式点心的制作技术及品种,并用通俗的语言文字表达,初学者学起来较容易。书中还较为具体深入地分析了初学者在点心制作中常出现的问题,并给出了解决问题的方法,使读者在操作中不易犯错误。

本书可作为高职高专、中职烹调专业的教材,也可作为职业培训教材,同时还是餐饮业相关从业人员和热爱烹调的广大爱好者的良师益友。

图书在版编目(CIP)数据

现代点心制作技术/陈有毅等编著. —北京:机械工业出版社,2003. 10

(现代餐饮职业技术教育教材)

ISBN 7-111-13190-8

I. 现... II. 陈... III. 糕点加工 IV. TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 091769 号

机械工业出版社(北京市百万庄大街 22 号 邮政编码 100037)

责任编辑:何月秋 李铭杰

版式设计:张世琴 责任校对:申春香

封面设计:饶薇 责任印制:施红

三河市宏达印刷有限公司印刷·新华书店北京发行所发行
2004 年 1 月第 1 版·第 1 次印刷

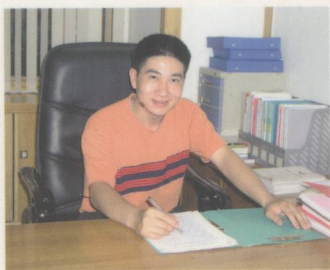
890mm×1240mm A5·9.375 印张·4 插页·241 千字

0 001—4 000 册

定价:25.00 元

凡购本书,如有缺页、倒页、脱页,由本社发行部调换
本社购书热线电话(010) 68993821、88379646

封面无防伪标均为盗版



陈有毅 中式点心技师，广东省中级面点师职业技能鉴定考评员。先后在珠江三角洲多家星级酒店任中西点心技术总监，现任广东白云职业技术学院酒店专业教研组组长。

像生雪梨果



千枝韭菜角





解虾龙珠饺



马拉糕



布丁蛋糕



冰花甜蛋散



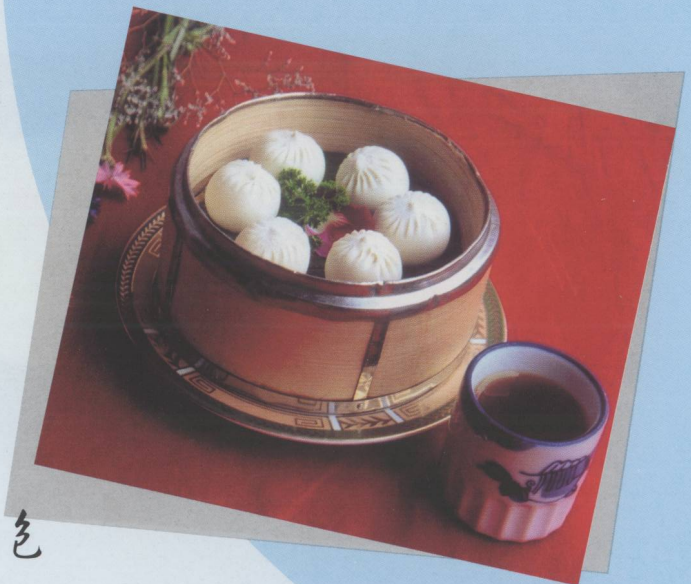
薄饼



千层酥



雪霜面色



生肉包



萨其马



鱼翅饺



兔皮木纹皮蛋糕



叉烧酥



空心煎堆



秋荔浦羊角

序

饮食是人类生存和发展必不可少的物质基础，在很早以前，我们的祖先已把“国以民为本，民以食为天”作为治国安邦的饮食名言。而点心从古代开始，就作为饮食的一个分支，在饮食业中占有一席之地。到了近代，随着人们对早餐重视程度的提高，点心业的发展越来越受到人们的重视，社会地位也越来越高。点心业的快速发展，要求培养大量的高素质、高质量的点心制作人员。

教学主要以教材为主要依据，《现代点心制作技术》作为一本点心教学用教材，融入了目前星级酒店、星级宾馆及点心制作企业的最新潮点心品种，并且理论阐述详尽，与实践结合紧密，教材中每一款点心品种的配方与制作均是从实际制作经验中总结出来的，具有很高的实用价值。

另外，本教材紧密结合《国家职业标准》的要求，体现了劳动部门对一个面点师理论水平及动手能力的要求。相信本书的出版将为餐饮业的职业技术教育增添一本不可多得的实用性教材。

徐丽卿

徐丽卿：餐饮业国际级评委、国家面点高级技师、中国烹饪协会理事、全国技术能手、广东十大名厨。

前 言

我国餐饮业在这二十多年里，发展非常迅速。据国家统计局资料显示，从1978年至2000年，我国餐饮业总收入由548亿元增长到3752亿元，增长了67倍；2001年我国的餐饮业总收入突破4000亿元，餐饮业的增长速度达到了16.2%，高于GDP 1倍。在已经过去的2002年里，我国餐饮业的经营网点已达到350多万家，从业人员超过1800万人，2003年上半年全国餐饮业实现营业额2327.2亿元，比去年同期增加额达到319.9亿元，增长幅度为15.9%，增幅比社会商品零售总额增长多出7.3个百分点。

诚然，随着餐饮业的发展，我国的餐饮职业教育，虽然好不容易迈过了“师傅带徒弟”的门坎，但还面临着许多需要解决的问题。有资料显示，餐饮业是社会上大学生占比例最低的行业之一，餐饮从业人员的知识结构不平衡，社会上厨师、点心师考证的含金量不高等。这说明，餐饮职业教育亟待需要有建设性的规范和创新，这套“现代餐饮职业技术教育教材”可说是百家争鸣中的一朵奇葩。

餐饮之道，确实是一个传承与变异的过程。没有传承，就等于没有了源头；没有变异，就等于没有发展和创新。作为传承中最重要的纽带——餐饮职业教育来说，它理所当然地要体现当前餐饮业最新变化的元素在内，不然就会脱节。这套教材的特色之一是较好地体现了传承和变异的结合。它在传统的基础上，溶入了当前餐饮业发展的最新元素，如餐饮管理技术、最新的烹调技

技术和点心制作技术、餐饮计算机管理技术、餐饮督导技巧等等。从范围上说，它丰富了以往餐饮职业教育只着重在烹调、点心和餐厅教学的内容，真正体现了餐饮职业教育的多元内容和多维视野。

在职业教育理论中，无论是德国的“双元论”还是加拿大的“CBMA”观点，模块观点的应用是最为成熟和广泛的。模块观点认为，一种技术是由不同的、若干个技能子模块构成的，每个技能子模块里包含着不同的知识点和技能要求。从职业教学角度而言，这些不同的知识点和技能要求，体现出一种技术所需要的知识结构和技能水平，也体现了各子模块之间在内容、顺序、知识点和技能要求上的逻辑关系。这套教材的特色之二就是较好地体现了现代职业教育中模块教学的基本规律。

这套教材的作者都是富有经验和创造力的中青年人，长年从事餐饮职业教育理论和实践的研究。从某种意义上说，他们的努力正是现代餐饮职业教育探索中一种有益的尝试。他们认真总结前人的成功和失败，并力求摸索出一个崭新的技术模式，如《现代粤菜烹调技术》、《现代点心制作技术》等。更难能可贵的是，他们努力在尝试填补一些空白，如《现代餐饮计算机管理技术》、《现代餐饮督导技巧》等。

该教材可作为高职高专餐饮管理专业、酒店管理专业、烹调技术培训教材使用，也可作为餐饮从业人员的参考用书。

我们诚望，随着该套教材的出版，能够得到有关专家、学者和广大餐饮从业人员的支持和指正，使现代餐饮职业教育能够不断地丰富和提高！

之凡
于广东白云职业技术学院

编者的话

随着社会的不断发展，人类社会迎来了全新的21世纪，我国人民生活也将从温饱逐渐进入小康、富裕水平。人们生活水平的提高必将伴随着对餐饮业需求的急剧增长。特别是近年来，人们对早餐的重视程度越来越高，点心业必然伴随社会的发展而有一个较大的飞跃。本书是在点心行业资深的点心大师、世界级点心评委徐丽卿女士、陈勋老先生的指导下，结合编者工作中的制作经验进行编写的。与同类书相比，本书最大的特色是将点心制作的理论与在实际制作点心中所遇到的问题紧密结合，并且所用配方均为在实际操作中总结出来的，读者只要依照书中的做法，就能非常容易地制作出精美可口的点心。

本书是根据《国家职业标准》面点师的要求，结合目前市场对点心品种的最新需求，考虑到职业技术学校的培养目标及要求进行编写的，在编写中力求体现本学科的系统性、科学性及先进性。

本书可作为高职高专、中职烹调专业的教材，也可作为职业培训教材，同时还是酒店、宾馆及点心制作企业、点心制作爱好者的良师益友。

本书在编写过程中，参考并引用了一些书籍及学术期刊的内容，在此向作者致以衷心的感谢。

由于作者水平有限，在编写过程中难免会有不足和错误之处，在此恳请读者批评指正。以利于下一步的修订。

编者

目 录

101	序	第一章
101	前言	第二章
111	编者的话	第三章
113	第一章 绪论	1
118	第二章 原辅材料	13
124	第一节 常用粉类	13
132	第二节 糖和糖浆	25
139	第三节 蛋与蛋制品	32
137	第四节 乳与乳制品	37
138	第五节 水	47
139	第六节 油脂	50
139	第七节 肉类及水产品	65
139	第八节 常用植物类原料介绍	73
131	第九节 点心常用干货原料介绍	76
135	第十节 点心常用的化学原料及添加剂	80
133	第十一节 酵母 (yeast)	92
	第三章 现代酒店点心部的管理	100
	第四章 点心制作的基本功	106
131	第一节 搓面团	106