

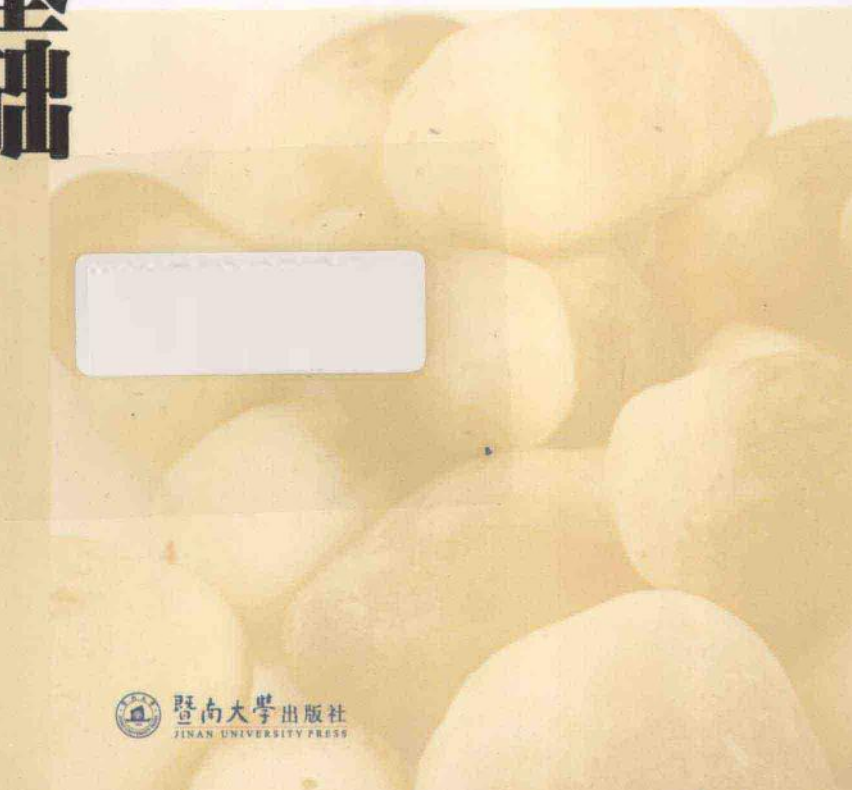
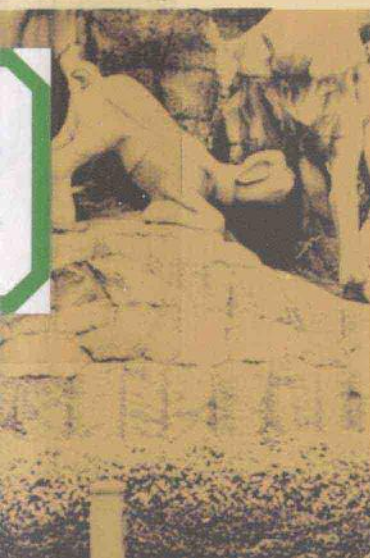
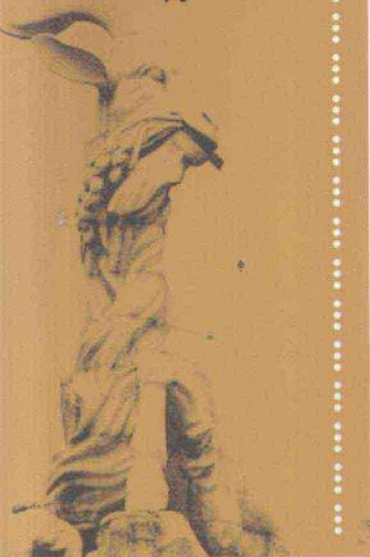
粤菜粤点系列

中等职业教育烹饪专业精品规划教材

粤式

点心基础

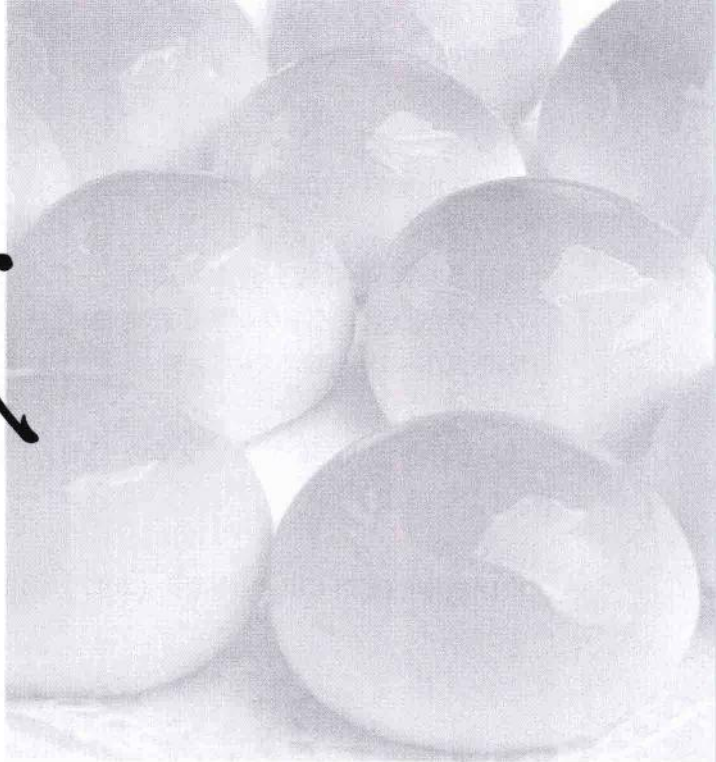
张霞 李永军 编著



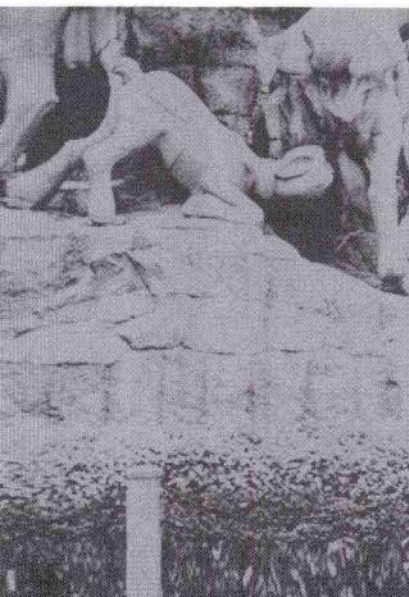
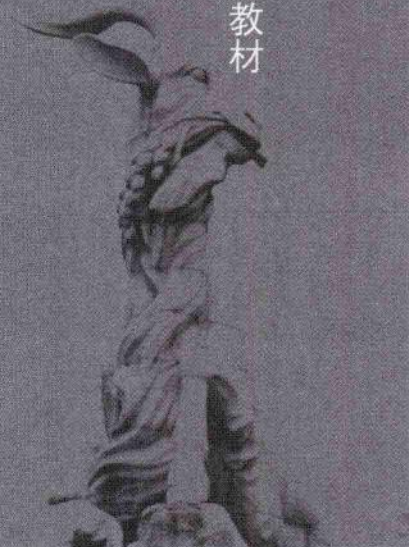
暨南大学出版社
JINAN UNIVERSITY PRESS

中等职业教育烹饪专业精品规划教材
粤菜粤点系列

粤式 点心基础



张霞 李永军 编著



暨南大学出版社
JINAN UNIVERSITY PRESS

中国·广州

图书在版编目 (CIP) 数据

粤式点心基础/张霞, 李永军编著. —广州: 暨南大学出版社, 2013. 7
(中等职业教育烹饪专业精品规划教材——粤菜粤点系列)
ISBN 978 - 7 - 5668 - 0605 - 5

I. ①粤… II. ①张… ②李… III. ①糕点—制作—广东省
IV. ①TS213. 2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2013) 第 117988 号

出版发行: 暨南大学出版社

地 址: 中国广州暨南大学

电 话: 总编室 (8620) 85221601

营销部 (8620) 85225284 85228291 85228292 (邮购)

传 真: (8620) 85221583 (办公室) 85223774 (营销部)

邮 编: 510630

网 址: <http://www.jnupress.com> <http://press.jnu.edu.cn>

排 版: 广海照排设计中心

印 刷: 佛山市浩文彩色印刷有限公司

开 本: 787mm × 1092mm 1/16

印 张: 9

字 数: 175 千

版 次: 2013 年 7 月第 1 版

印 次: 2013 年 7 月第 1 次

印 数: 1—3000 册

定 价: 32.00 元 (随书附送光盘一张)

(暨大版图书如有印装质量问题, 请与出版社总编室联系调换)

总 序

随着我国社会经济、科学技术和饮食文化的发展变化，人们对美食健康、饮食安全的要求日益提高，同时伴随着餐饮行业中传统烹饪技术的创新进步，作为烹饪职业教育者，为餐饮行业培养实用型的厨师人才，急需全新的教学思维与模式。

为落实创建国家示范学校工作目标，建设烹饪精品专业，适应新时代中职教育烹饪专业的发展需要，广州市旅游商务职业学校精心挑选了一批资历深厚、经验丰富、教学卓有业绩的专业教师参与这套“粤菜粤点”教材的编写工作。新教材在编写过程中，还特聘了一批餐饮行业中资深的烹饪大师和相关院校的专家、教授参与相关课程标准、教材和影视、网络资源库的编写、制作和审定工作。

本系列教材的编写着眼于全国中职粤菜烹饪教育，努力将其打造成广东现代烹饪职业教育的特色教材。其根据培养高素质烹饪技能型人才的要求，与国家职业工种标准中的中级中式烹调师、中级中式面点师职业资格标准接轨，以粤菜厨房生产流程中技术岗位工作任务为主线，做到层次分类明确。

在教材编写中，编写者尽力做到以就业为导向，以技能培养为核心，突出知识实用性与技能性相结合的原则，注重传统烹饪技术与现代餐饮潮流技术的结合。编写者充分考虑到中职学生的认知规律，创新教材体例，体现教学与实践一体化，在教学理念、教学手段、教学组织和配套资源方面有所突破，以适应创新性教学模式的需要。

本系列教材在版面设计上力求生动、实用、图文并茂，并在纸质教材的基础上，配套 DVD 视频教材，制作网络教学内容，建立资源库，为学生延伸学习提

供條件，拓展學生的學習視野，豐富學生的專業知識，提高學生的操作技能。

本系列教材包括5冊，分別是《粵菜原料加工技術》、《粵菜烹調技術》、《粵菜製作》、《粵式點心基礎》、《粵式點心製作技術》。該系列教材在編寫過程中得到了餐飲業相關企業的大力支持和很多在職廚師精英的關注與幫助，充分體現了校企合作精神，在此特致以謝意。由於編者水平所限，書中難免有不足之處，敬望大家批評指正。

廣州市旅遊商務職業學校

粵菜粵點系列教材編寫組

2013年5月

前 言

近年来，市面上关于粤式点心的教材和参考书籍为数不少，但大多是以产品制作为主要内容，而关于粤点制作基础理论及基本功操作方面的书较为欠缺。其实，对于粤式点心初学者来讲，如果基础知识不扎实，那么在其后的学习过程中将难以有较大的提高。

《粤式点心基础》从粤式点心制作的基本理论知识入手，结合作者在粤式点心实际工作中的经验，分为若干个模块及项目，并针对粤式点心制作过程中的基本手法和技法，以图解制作的形式详细展示给学习者，为学习者在掌握此课程知识后进一步学习粤式点心制作打下基础。

本书的编写分工如下：张霞负责模块一、三、四的编写，李永军负责模块二、五、六的编写。在编写过程中，我们还得到了徐丽卿、何世晃等粤式点心大师的大力帮助，在此向他们表示衷心的感谢。另外，编写时参考和引用了一些书籍及学术期刊的内容，在此也向有关作者致谢。

由于作者水平有限，书中难免有一些不足或疏漏之处，恳请读者批评指正，以便于我们继续完善。

编 者

2013年3月

目 录

总 序 / 1

前 言 / 1

模块一 粤式点心制作的基本常识 / 1

项目 1 粤式点心的形成与发展 / 1

项目 2 粤式点心制作的职业道德与卫生常识 / 6

项目 3 粤式点心生产中的安全常识 / 9

模块二 粤式点心原料的选用 / 12

项目 4 粤式点心基本原料知识 / 12

项目 5 粤式点心产品原料的选用 / 59

模块三 粤式点心生产的设备与工具 / 76

项目 6 粤式点心生产的设备与工具介绍 / 76

项目 7 主要机械设备的安全操作规程及维护与保养 / 80

模块四 粤式点心熟制方法与疏松原理 / 84

项目 8 粤式点心熟制方法 / 84

项目 9 粤式点心的疏松原理 / 90

模块五 粤式点心馅料制作 / 94

项目 10 粤式点心馅料的种类与用途 / 94

模块六 粤式点心基本手法与技法 / 97

项目 11 粤式点心制作基本手法 / 97

项目 12 粤式点心制作基本技法 / 99

参考文献 / 135

模块一 粤式点心制作的基本常识

项目1 粤式点心的形成与发展



学习目标

1. 了解粤式点心的形成历史与发展趋势
2. 掌握粤式点心的特点
3. 学会判断各式点心所属流派，并能说出若干个粤式点心的名称

点心是我国烹饪行业的重要组成部分，点心的制作有着悠久的历史，经过了长达几千年的发展，在历代点心师的长期实践和总结中不断推陈出新。尤其是近年来，点心师们在制作传统点心品种的基础上，结合最新科技与社会需求，不断发展创新，使点心制作成为一个系统化、理论化、科学化的完整的专业技术学科。

一、我国点心的发展史

早在六千多年前，我国就有了点心。邱庞同所著的《中国面点史》中指出“中国面点的萌芽时期在 6000 年前左右”，“中国的面粉及面食技术的出现在战国时期”，“中国早期点心的形成的时间，大约是商周时期”。

在先秦时期，随着农业及谷物加工技术的发展，出现了面制品，如“饵”，据文献记载有“合蒸为饵”，即蒸成的米粉制品被称为“饵”。在战国时期，人们为了悼念爱国诗人屈原，将用芦苇包成的“黍角”（即现在的粽子）投入江中，说明当时点心制作技术已经发展到了一定的水平。

到了汉代及魏晋南北朝时期，点心进入了发展阶段。贾思勰所著的《齐民要术》中记载有“馅谕法”，其注解：“起面也，发酵使面食高浮起，炊之为饼。”这说明在汉末或魏晋时期已出现了发酵面食制品。汉代把面食制品统称为“饼”，炉烤的芝麻烧饼叫“胡饼”，上笼蒸制类似馒头的称为“蒸饼”，水煮的面制食品称为“汤饼”。自汉代一直到清代均沿用这些名称。

宋元时期，中国点心进一步发展，不仅由旧品种派生出许多花色，而且新品种大量涌现，如宋代诗人苏东坡有诗曰：“小饼如嚼月，中有酥和饴。”说明当

时在点心制作上已采用油酥分层和饴糖增色等制作工艺。另外，随着中外文化的发展，不少“胡食”传了进来，国内的部分点心也传了出去，这加强了中外点心的交流与发展。

到了明清时期，点心制作行业有了较为迅速的发展，制作技术也达到了新的高度，节日点心品种也基本定型。如春节吃年糕、饺子，正月十五吃元宵，立春吃春饼等。特别是在宫廷里面，点心品种更是不胜枚举。我国的点心流派也在此时基本形成，北方主要有北京、山西、山东三大风味流派，南方主要有苏州、扬州、广州三大风味流派。有关点心的著作也比较丰富，如《食宪鸿秘》、《养小录》、《随园食单》、《醒园录》、《调鼎集》等，均有专门章节写到点心制作，其中《调鼎集》共收集点心品种及制作方法 200 多种。

19 世纪末至 20 世纪 30 年代，帝国主义列强的炮舰政策打破了大清帝国闭关自守的大门，不少海外华侨把欧、美、东南亚等地的点心及其制作技术传入家乡，又将我国的点心技术带出去，增进了中外点心的交流。

新中国成立后，党和国家对人民生活的关怀及重视，是点心业发展的一大动力，国家曾组织过几次大规模的名菜名点展览，并让全国各地的点心师和国外同行业人士交流技术，大大提高了点心师们的素质，使点心制作业得到了空前的发展，制作方式也由手工制作逐步转化为半机械化、半自动化的方式。点心师们不断挖掘和整理历史上久负盛名的风味小吃和著名点心，各地的点心制作工艺和风味特色得到了广泛的交流，南北东西的风味特色点心实现了大融合，大力推动了我国点心制作业的发展，出现了大量中西风味结合、南北风味结合、古今风味结合的精细点心新品种。在点心供应的规模和层次上，也由低档的零售小吃，发展到中高档次的点心宴会和点心筵席，适应了人们不断增长的新的饮食需求。

二、粤式点心的发展与特色

粤式点心以广州地区为代表，最初是以米制品居多，如伦教糕、年糕、炒米饼等。清朝年间，北方的饮食习惯渐渐传至南方。另外，广州自汉魏以来，就成为我国与海外各国的通商口岸，经济贸易繁荣，特别是近百年来又吸取了外国的面包、点心的制作技术。所以，粤式点心在民间点心制作的基础上，吸取了我国北方和国外西式点心的特点，结合本地区人民的生活习惯，不断改进生产工艺，逐渐形成了一个独具南国风味的派系。

（一）粤式点心的形成与发展

粤式点心的制作，最早以民间食品为主。广东地处我国东南沿海，气候温和，雨量充足，物产丰富，盛产大米，故当时的民间食品一般都是米制品，如伦教糕、萝卜糕、糯米年糕、油炸糖环等。

广东具有悠久的饮食文化，在秦汉时期，番禺（今为广州市的一个区）就成了南海郡治，经济繁荣，市场贸易发达，饮食业发展充分，本地民间小吃顺应需求也就相应地发展。正是在这些本地民间小吃的基础上，经过历代演变发展，逐步形成了今日粤式点心百花齐放的局面。

娥姐粉果是广州著名的美点之一，它是在民间传统小吃粉果的基础上，经过历代点心师的不断创新和完善而形成的。粉果小吃的历史至少有 300 多年了，在明代已很盛行。明末清初，屈大均的《广东新语》里，记述民间饮食习俗的一节中记载：“平常则作粉果，以白米浸至半月，入白粳饭其中，乃舂为粉，以猪脂润之，鲜明而薄以为外，茶藨露竹胎（笋）、肉粒、鹅膏满其中以为内，一名曰粉角。”

又如九江煎堆，驰名广东省及港澳地区，为春节馈赠亲友之佳品。它也是在民间小吃的基础上发展起来的，至今已有上千年的历史。初唐诗人王梵志有“贪他油煎堆，爱若菠萝蜜”的诗句。可见，在唐代，煎堆已是人们喜爱的食品之一。《广东新语》记载：“广州之俗，岁终，以烈火爆开糯谷，名曰炮谷，以为煎堆心馅。煎堆者，以糯粉为大小圆，入油煎之。”煎堆经过演变，目前品种已多样化，其皮有软、有硬、有脆，其馅有炮谷、豆沙、椰丝等。

自从秦始皇南定百越，建立“驰道”，广东与中原的联系开始加强。汉代南越王赵佗归汉后，北方各地饮食文化与岭南的交流更是频繁。当时，北方的饮食文化对广州点心产生了较大影响，增加了面粉制品，出现了酥饼一类食品。1758 年（清乾隆二十三年），《广州府志》就记载有沙壅、白饼、黄饼、鸡春饼等品种。

西晋末年至唐宋末年，中原几经战乱，大批汉人南迁到广东各县（本地人称他们为“客家人”），其食俗仍保留中原一带习惯。如客家人保留着北方的食俗，喜欢吃饺子，但是广东地区主产稻米而不种植小麦，加上古时交通和商品流通又不发达，因此，客家人便利用当地原料，创制出“米粉饺”。这些饺子具有北方饺子的基本风采，又别有风味。

早在唐代，广州就已成为著名的港口，外贸发达、商业繁荣，与海外各国经济文化交往密切。19 世纪中期，英国发动了侵华的鸦片战争，中国国门大开，欧美各国的传教士和商人纷至沓来，广州街头万商云集、市肆兴隆。同时也从国外传入了各式西点的制作技术，广州点心大师们吸取西点的制作技术精华，从而丰富了粤式点心品种。广州著名的酥点中，擘酥就是吸取西点技术而形成的。擘酥吸取了西点清酥面的制法，清酥面是将面粉和白塔油和成油面，经过冰箱冷冻，而擘酥则是将面粉和凝结猪油经过冷冻，即用料中式化，制作西式化。

点心师们根据本地的口味、喜好、习惯，在民间食品的基础上，吸取了中原

点心和西点的优点，加以改良创新，促进了粤式点心风味的形成和不断完善。例如广东传统美食肠粉，其色泽洁白、水润晶莹、软滑爽口，这就是经过历代点心师不断改进而形成的。肠粉兴起于20世纪20年代末，开始是将蒸熟的粉皮卷成长条形，因形似猪肠而得名；到了30年代初，有人在肠粉中拌入芝麻为馅，吃起来爽滑麻香；随后又有所发展，有人以肉馅制成鱼片肠粉、滑牛肠粉、滑肉肠粉等，味道鲜美，并作为点心上市。

（二）粤式点心的特点

1. 粤式点心中西结合，博采众长

广东地处沿海，毗邻港澳，较多地受到西方饮食文化的影响。粤式点心在继承传统制作工艺的基础上，吸取了西点的特长，其品种新颖，工艺独特。如拿破仑酥、奶油蛋糕、布丁蛋糕等。

2. 季节性强

粤式点心的品种依据一年春、夏、秋、冬不同季节的变化而变化。一般夏季宜清淡，春季浓淡皆宜，冬季宜浓郁。这使得粤式点心品种繁多，形态、花色突出。如春季供应人们喜爱的浓淡相宜的礼云子粉果、银芽煎薄饼、玫瑰云霄果等；夏季应市的是生磨马蹄糕、西瓜汁凉糕等；秋季是蟹黄灌汤饺、荔浦秋芋角等；冬季则主供滋补御寒点心，如腊肠糯米鸡等。

3. 重糖重油

粤式点心多数品种较甜，用油量较多，这与南方饮食习惯有关。

4. 成品制作严格，皮薄馅厚，花纹清晰

粤式点心注重馅料丰满，清香油润，荤素齐备。并要求皮薄馅厚，且皮馅丰满相贴，造型边角分明，花纹清晰，成品精小雅致、规格完整。

5. 选料考究，品种丰富多彩

粤式点心皮有四大类、23种之多，馅有三大类、47种之多，能制作各式点心2000多种。按大类可分为长期点心、星期点心、节日点心、旅行点心、早晨点心、中西点心、招牌点心等。广东小吃更是历史悠久，光是小店经营的米面制品小吃就有300多种。广东地域广阔，有山区，有平川，有海岛，有内陆，群众的生活习惯又各不相同，故各地小吃品种丰富，各具特色，如潮汕地区小吃以海产品、甜食著称。

粤式点心的代表品种有广式月饼、核桃酥、叉烧包、莲蓉酥、九江煎堆、伦教糕、肠粉、虾饺等。

三、粤式点心的发展趋势

目前，点心类食品已经成为人们生活中必不可少的一部分。点心业是关系到

国计民生的大问题，所以，我们一方面要重视点心制作业的发展。随着社会经济的不断发展，人们的生活水平越来越高，对饮食的要求也越来越高，开始讲究质量，讲究吃出健康。所以，点心作为一种商品，必须从市场出发，以结合人民需求为目的来进行制作。而另一方面，近年来西点源源不断涌入我国，使我国传统点心业受到了巨大的冲击。因此，我国点心必须进行改革、创新，使中国点心立足于全世界，并走向未来。粤式点心的发展趋势如下：

（一）开发低热量点心和药膳点心

由于社会的发展，物质文明的发达，人类在享受物质生活的同时，诸如肥胖症、高血脂、糖尿病、冠心病、恶性肿瘤等所谓的现代“文明病”的发病率也在不断升高，时刻威胁着人们的身心健康。所以，人们必然越来越重视自己的身体健康，越来越注重营养保健。由此，低热量食品和药膳食品将越来越受到人们的喜爱，因为此类食品解决了人们健康与美食享受难以两全齐美的难题。

（二）筵席中点心的比例增加

目前来看，点心在筵席中所占的比例还是比较小的，所以在点心的制作品种上，将会向着筵席式的方向发展，如原料方面的更新、营养配比的合理化等。

（三）向着工程化方面发展

随着社会的发展与进步，人们的生活节奏变得越来越快，对方便食品的需求量将会增加，而点心正满足了人们对此类食品的需要。所以，点心的制作如果单纯用目前的手工化操作，远远不能适应今后的发展需求，必须改用机械化、自动化的生产方式，并且要批量化生产，以适应时代发展的需求。

（四）新资源点心将会受到青睐

一些使用未被开发的原料制作的点心新品种，以及一些使用农作物上出现的可食性新原料所制作的点心，将会适应将来人们新的需求。

另外，根据饮食业的发展趋势，点心业的发展还会向着具有营养保健功能、低胆固醇、低钠、安全无污染、转基因等方向发展。



想一想

1. 粤式点心是怎样形成和发展起来的？
2. 我国点心分为哪些流派？
3. 粤式点心的特色体现在哪里？
4. 粤式点心的发展趋势如何？

项目2 粤式点心制作的职业道德与卫生常识



学习目标

1. 了解粤式点心制作的基本职业道德与卫生常识
2. 掌握粤式点心制作中必备的基本素质
3. 具备粤式点心制作中所要求的基本的职业道德与卫生意识

一、粤式点心生产中的职业道德

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。社会主义职业道德在饮食行业的具体体现就是饮食行业道德。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。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。饮食行业的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，不利用职业之便牟取私利，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、粤式点心生产中的卫生常识

(一) 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，不得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，并定期检查身体，接受预防注射，特别要防止胃肠道疾病、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。

(二) 操作过程中的卫生要求

(1) 严禁一切人员在加工间内吃东西、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) 抹布要经常清洗，不能一布多用，消毒后的餐具不能再用抹布擦。

(三) 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) 保管人员不验收保管腐烂变质的原料。

(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；不用手直接拿食品；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）具实行“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。



想一想

1. 粤式点心生产的职业道德素质包括哪些方面？
2. 粤式点心生产中的卫生要求包括哪些方面？
3. 食品卫生“五四”制度的具体内容包括哪些？
4. 你认为在粤式点心生产中应具备的职业道德与卫生意识有哪些？

项目3 粤式点心生产中的安全常识

学习目标

1. 了解粤式点心生产中的安全常识
2. 掌握粤式点心生产中必备的消防、用电安全常识
3. 具备粤式点心生产中所要求的安全意识，并学会处理生产中的安全状况

一、消防安全常识

(一) 火灾预防基本知识

(1) 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。

(2) 火的形成需要三个必要条件：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。

(3) 火灾定义：在时间和空间上失去控制的燃烧所造成的灾害。

(4) 扑救火灾的方法通常采用窒息（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）。

(5) 火灾分为 A、B、C、D 和电器火灾五类：

①A 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。

②B 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。

③C 类火灾：指可燃性气体火灾。如煤气、甲烷氢气体燃烧引起的火灾。

④D 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电器火灾：指由电器起火或漏电引起燃烧的火灾。

(二) 常用灭火器的种类及使用方法

1. 干粉灭火器

干粉灭火器以干粉为灭火剂，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) 拔掉保险插销。

(2) 喷嘴管朝向火焰，压下阀门，喷出灭火剂。

(3) 每 3 个月检查 1 次，灭火剂有效期为 3 年。

2. 二氧化碳灭火器

二氧化碳灭火器以液化的二氧化碳气体为灭火剂，适用于 B、C 类火灾和低压电器设备、仪器、仪表引起的初起火灾扑救。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，喷出灭火剂。
- (4) 每 3 个月检查 1 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 4 个月检查 1 次，灭火剂有效期为 1 年。

(三) 遇火灾如何报警

- (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。

二、安全用电常识

(1) 中式面点工作场所最常见的用电事故是触电事故和电路故障。

(2) 触电事故是指人身触及带电体（或过分接近高压带电体）时，电流流过人体造成的人身伤害事故，可致伤、致残甚至致死。

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

(4) 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栅栏，挂上警告标志，严禁人员靠近。

(5) 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、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。

(6) 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。

(7) 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接零措施。