

<<面点技艺实训精解>>

图书基本信息

书名：<<面点技艺实训精解>>

13位ISBN编号：9787040211184

10位ISBN编号：7040211181

出版时间：2009-7

出版范围：高等教育

作者：周文涌//竺明霞

页数：261

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## &lt;&lt;面点技艺实训精解&gt;&gt;

## 前言

人类社会发展所结出的累累文明之果，为大众带来了前所未有的享受与福祉。

而“食”一向是人们日常生活中最重要的一环。

由远古的茹毛饮血，进步到生火熟食，再到今日精致可口的美食，代表了人类文明的进步，而面点技术也在东西文化迅速交融下，日益蓬勃发展，呈现出一片欣欣向荣的景象。

编写本教材最大的目的在于向有志于从事和学习面点技艺的人员提供一套完整的“中西面点制作技艺”资料，希望即使完全没有面点制作经验的“生手”在读了本书之后，也能按照本书的文字说明、图片步骤、关键点拨，领悟到制作中西点心的技艺和奥妙。

为了使本教材达到“读了有其知，做了有其成”的效果，我们收集了各类资料，包括各种产品的制作技法、配方、历史文化背景和典故等，且书中每个面点品种的材料配方、制作过程、步骤分解图片等各种技术性的解剖文字、图片，都是编者亲自实做实写、实景拍摄而来，以期初学者按图索骥，逐步掌握面点制作技艺。

当然，有部分作品因设备、材料以及技术熟练程度和操作时间所限，制作有一定难度，但是只要多练习、多揣摩，定能熟能生巧。

本教材分中式点心篇、西式点心篇两部分，八大模块47个项目，内容包括了中式点心的水调面类、发酵面类、油酥面类、米粉面类制作工艺和西式点心中的面包类制品、蛋糕类制品以及其他类制品制作工艺，并根据现代职业教育要求和技术难易程度，分必学项目和选学项目（以\*号标注）。

全书以全新的视角审视中西点心技艺的精髓，以各式面点产品为项目核心，分解工作任务，设置“模块序言”、“制作小工坊”、“制作秘笈”、“佳作赏析”、“精品欣赏”、“模块训练”等多个小栏目。

体裁独特，图文并茂，活泼新颖，通俗易懂。

本教材不仅是中等职业学校烹饪和中西点心专业辅助教材，也可作为行业专业人才培养培训教材和参考用书。

## <<面点技艺实训精解>>

### 内容概要

《面点技艺实训精解》是教育部职业教育与成人教育司推荐教材，是现代旅游业岗位培训用书之一。

《面点技艺实训精解》编写突出以职业需求为依据，以能力为本位，以工作过程为导向的教学理念，突出实训技能训练，以全新的视角审视面点技艺的精髓，采用“以工作任务为中心，以典型产品为载体”的项目化编写方法，用图片的形式将工艺流程一一展示出来；在注重基础知识和基本功的实战训练的同时，剖析了面点技艺的难点和重点。

全书分中式点心篇、西式点心篇两大部分，共有八个模块47个项目，内容涵盖了中式点心的水调面类、发酵面类、油酥面类、米粉面类、特色小吃类等的制作工艺和西式点心中的面包类、蛋糕类以及其他类制品等的制作工艺。

根据现代职业教育要求和技术难易程度，47个项目分必学项目和选学项目。

全书图文并茂，通俗易懂，体例活泼新颖，既可作为中等职业学校烹饪和中西点心专业的实训配套教材，也可作为相关行业专业人员技能培训教材和参考用书。

《面点技艺实训精解》采用出版物短信防伪系统，用封底下方的防伪码，按照《面点技艺实训精解》最后一页“郑重声明”下方的使用说明进行操作可查询图书真伪，并有机会赢取大奖。

## <<面点技艺实训精解>>

### 书籍目录

面点技艺概述中式点心篇模块一 南北饺子齐相会项目1 木鱼饺项目2 花边饺项目3 冠顶饺项目4 瓦楞饺项目5 四喜饺项目6 青菜饺模块二 形态各异酵面香项目7 刀切馒头项目8 鲜肉中包项目9 葱油花卷项目10 猪爪卷项目11 秋叶包项目12 刺猬包项目13 小猪包模块三 层层油酥远飘香项目14 菊花酥项目15 梅花酥项目16 荷花酥项目17 眉毛酥项目18 吴山酥油饼项目19 布袋酥模块四 米粉糕点造型巧项目20 南瓜饼项目21 薄荷糕项目22 定胜糕项目23 黑米糕项目24 元宋糕模块五 风味小吃心眼馋项目25 猫耳朵项目26 元宵项目27 糯米素烧鹅项目28 鲜肉小笼包项目29 手擀馄饨项目30 端午肉粽西式点心篇模块六 面包世界奇妙多项目31 圆甜餐包项目32 法式牛角包项目33 甜甜圈项目34 法棒项目35 吐司面包模块七 蛋糕艺术浪漫情项目36 海绵蛋糕项目37 戚风蛋糕项目38 裱花蛋糕项目39 巧克力慕斯蛋糕项目40 柠檬芝士蛋糕模块八 风情西点秀古今项目41 椰奶冻项目42 芒果布丁项目43 酸奶芝士杯项目44 曲奇饼干项目45 奶油泡芙项目46 比萨饼项目47 印度飞饼附录一 中式面点师国家职业标准附录二 西式面点师职业资格标准参考文献

## &lt;&lt;面点技艺实训精解&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：面点技艺概述面点在我国餐饮行业中通常被称为“白案”，它的饮食形式多种多样，既是人们生活中不可缺少的主食，又是人们调剂口味的补充食品（如：糕、团、饼、包、饺、面、粉、粥等）。

在我们的日常生活中，面点有作为正餐的米面主食，有作为早餐的早点、茶点，有作为筵席配置的席点，有作为旅游和调剂饮食的糕点、小吃，以及作为喜庆或节日礼物的礼品点心等。

面点在分类上可以分为“中式面点”与“西式面点”。

“中式面点”指源于我国的点心，简称“中点”，它是以各种粮食、畜禽、鱼、虾、蛋、乳、蔬菜、果品等为原料，再配以多种调味品，经过加工而制成的色、香、味、形、质俱佳的各种营养食品。

“西式面点”简称“西点”，主要指来源于欧美国家的点心。

它是以面、糖、油脂、鸡蛋和乳品为原料，辅以干鲜果品和调味料，经过调制成型、装饰等工艺过程而制成的具有一定色、香、味、形、质的营养食品。

面点行业在西方通常被称为“烘焙业”，在欧美国家十分发达。

西点不仅是西式烹饪的组成部分（即餐用面包和点心），而且是独立于西餐烹调之外的一种庞大的食品加工行业，成为西方食品工业主要支柱产业之一。

一、面点的起源与发展（一）中式面点的发展简况中式面点的发展具有悠久的历史。

大概在远古时代“古人”或“新人”学会用火，在薄石板上烤食野生植物子实，那个时候就可视作主食的开端。

虽然这种食品十分简陋，但它已具有面食的某些属性。

经过几十万年摸索，到了新石器时期，先民能够将舂去麸皮的整粒谷物烤、爆、煮、蒸，制成比较香美的饭、粥、羹、糗（谷物熬熟后晾干捣粉），这是主食的进一步发展。

屈家岭文化遗址，发现一口口径87.6厘米、高34.3厘米、容量6250立方厘米的陶锅，经考证，这是5000-4600年前煮米饭的器具，一锅饭可供50人吃。

由此可见，那时的主食制作是有相当水平的。

不过，在商代和商代以前，主食品种仍较单调，在公元前21世纪问世的甲骨文中，目前尚未发现有关精细面食的记载。

原因是当时物质技术条件还不能满足面点生产的基本要求。

进入西周时期，由于农业生产的发展，提供了较前充裕的原料（如五谷、五畜、五菜、五果、五味之类）；由于手工业生产的进步，提供了制作工具（如杵臼、石磨、石碓、蒸锅、陶饼铛、青铜刀具等）；再加上早期祭祀和筵宴的需要，有了一批专门从事厨务劳动的奴隶，早期面点始在宫廷中诞生。

根据目前的史料，西周到战国早期的面点约近20种。

它们的用料主要是用稻米和黍米，可整粒煮，可破碎蒸，还可制成糊状烙；馅料有肉、蜜、酒和花卉，造型多系圆形，其属性介于糕与饼之间；还有的则是将饭、粥、羹、糗等主食加以精制。

## <<面点技艺实训精解>>

### 编辑推荐

《面点技艺实训精解》是教育部职业教育与成人教育司推荐教材,现代旅游业岗位培训用书之一。

<<面点技艺实训精解>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>