

中西面点专业考试大纲

《中式面点技艺》

一、参考教材

《中式面点技艺》，主编：施胜胜，高等教育出版社。

二、考试内容

第一章 走进“中式面点技艺”课程

1. 了解我国面点制作的发展概况。
2. 了解面点制作的地位和作用。
3. 了解面点的分类及各地风味流派特点
4. 掌握面点主要风味流派的特点。
5. 了解面点的发展趋势。

第二章 面点制作基础

1. 了解面点制作的工艺流程
2. 了解并掌握选料的一般知识。包括主要原料、制馅原料、调辅原料、食品添加剂等。
3. 了解设备的种类及常用工具的名称，掌握各类工具的使用方法。
4. 了解面点制作基本要求

第三章 面团调制技艺

1. 了解面团的作用。掌握面团的分类(水调、膨松、油酥、米粉、其他类面团)。
2. 了解主要面团的特性。理解主要面团的形成原理。
3. 掌握水调类(冷水、热水、温水)面团的调制方法。
4. 掌握膨松类(生物、化学、物理)面团的调制方法。
5. 掌握油酥类(酵面、水面、水油面)面团的调制方法。

第四章 制馅技艺

1. 了解馅心的种类和制作特点
2. 了解馅心原料的加工处理。

3.掌握馅心(荤馅、素馅、甜馅、咸馅)制作技艺。

第四章 成型技艺

1.掌握造型构思的原则及分类

2.掌握手工成型、工具成型、模具成型及其它成型法的操作手法和适用范围。

第五章 成熟技艺

1.了解成熟的意义和作用。

2.掌握加热对原料的作用

3.掌握基本成熟法的操作工艺。

第六章 筵席面点的组合与运用

1.了解并掌握筵席面点的特点和上席程序。

2.理解面点的组合、运用及重要意义。

3.掌握宴席面点配置原则。

三、题型与分值

序号	题型	分值	数量	小计
1	单选	1	30	30
2	判断	1	10	10
3	填空	1	14	14
4	名词解释	3	2	6
5	简答	5	4	20
6	论述	10	2	20
合计		100		

《中式面点制作》

一、参考教材

《中式面点制作》，主编：樊建国，高等教育出版社。

二、考试内容

测试项目	测试内容与标准	分值	备注
项目一 四喜酥 +冠顶饺	<p>独立完成四喜酥和冠顶饺的制作。 每人共完成 8 个，每款 4 个。</p> <p>四喜酥：</p> <ol style="list-style-type: none">1. 工艺：包酥手法规范，酥皮层次清晰，不破酥（15 分）2. 外观：四角对称，花瓣均匀（15 分）；色泽乳白，无焦斑（10 分）3. 口感：酥松易碎，内馅甜润不腻（10 分） <p>冠顶饺：</p> <ol style="list-style-type: none">1. 工艺：调制温水面团，面团光滑细腻，基本功手法熟练（15 分）；2. 外观：皮匀馅正，褶皱清晰无粘连（15 分）；无明显开裂、塌陷、露馅，蒸制后表皮无气泡（10 分）3. 口感：咸淡适中，面皮柔软筋道，咬劲适中，不粘牙（10 分）	100	

<p>项目 二 虎蹄酥 +四 喜蒸 饺</p>	<p>独立完成虎蹄酥和四喜饺的制作。 每人共完成 8 个，每款 4 个。</p> <p>虎蹄酥：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 工艺：包酥手法规范，酥皮层次清晰，不破酥（15 分） 2. 外观：形似虎蹄，五爪分瓣均匀（15 分）；色泽乳白，无焦斑（10 分） 3. 口感：酥松易碎，内馅甜润不腻（10 分） <p>四喜蒸饺：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 工艺：调制温水面团，面团光滑细腻，基本功手法熟练（15 分）； 2. 外观：皮匀馅正，四角挺立，四个大孔洞和四个小孔洞均匀（15 分）；无明显开裂、塌陷、露馅，蒸制后表皮无气泡（10 分） <p>口感：咸淡适中，面皮柔软筋道，咬劲适中，不粘牙（10 分）</p>	<p>100</p>	
---------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------	--

<p>项目 三 五瓣 酥 +白 菜饺</p>	<p>独立完成五瓣酥和白菜饺的制作。 每人共完成 8 个，每款 4 个。</p> <p>五瓣酥： 1. 工艺：包酥手法规范，酥皮层次清晰，不破酥（15 分） 2. 外观：形似花瓣，五瓣均匀（15 分）；色泽乳白，无焦斑（10 分） 3. 口感：酥松易碎，内馅甜润不腻（10 分）</p> <p>白菜饺： 1. 工艺：调制温水面团，面团光滑细腻，基本功手法熟练（15 分）； 2. 外观：叶片挺立，大小均匀，叶子纹路清晰（15 分）；无明显开裂、塌陷、露馅，蒸制后表皮无气泡（10 分） 口感：咸淡适中，面皮柔软筋道，咬劲适中，不粘牙（10 分）</p>	<p>100</p>	
<p>项目 四 菊花 酥 +一 品饺</p>	<p>独立完成菊花酥和一品饺的制作。 每人共完成 8 个，每款 4 个。</p> <p>菊花酥： 1. 工艺：包酥手法规范，酥皮层次清晰，不破酥（15 分） 2. 外观：形似菊花，花瓣均匀，花瓣不少于 16 个（15 分）；色泽乳白，无焦斑（10 分） 3. 口感：酥松易碎，内馅甜润不腻（10 分）</p> <p>一品饺： 1. 工艺：调制温水面团，面团光滑细腻，基本功手法熟练（15 分）； 2. 外观：皮匀馅正，三角挺立呈</p>	<p>100</p>	

	<p>品字形，三个大孔洞和三个小孔洞均匀（15分）；无明显开裂、塌陷、露馅，蒸制后表皮无气泡（10分）</p> <p>口感：咸淡适中，面皮柔软筋道，咬劲适中，不粘牙（10分）</p>		
--	---------------------------------------------------------------------------------------------	--	--