

<<西点制作技术>>

图书基本信息

书名：<<西点制作技术>>

13位ISBN编号：9787030272232

10位ISBN编号：7030272234

出版时间：2010-7

出版时间：科学出版社

作者：钟志惠 编

页数：335

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>

## 前言

近年来,高等职业教育受到世界各国的普遍重视,我国的经济建设也越来越凸显出对技术应用型和高技能人才的需求。

为此,我国将发展高等职业教育作为实现我国优化人才结构、促进人才合理分布、推动经济建设的战略措施。

为满足社会对技术应用型和高技能人才的需求,我国的高等职业教育近几年实现了跨越式发展,办学规模不断扩大,办学思路日益明确,办学形式日趋多样化,取得了显著的办学效益和社会效益。

中国的高等职业餐旅管理与服务类专业教育,一方面,尽管在20世纪80年代才形成规模发展,但积累了许多成功的经验。

另一方面,由于起步晚、基础差,在发展中还存在不少问题,主要集中在四个方面:第一,培养目标不够明确;第二,课程体系不够科学;第三,教学方式比较落后;第四,教学设施明显不足。

中国高等职业餐旅管理与服务教育要实现可持续发展,需要树立以市场为导向的新思维,实现观念上的四大结合:第一,实现服务社会与结合市场的结合;第二,实现学科建设与市场的结合;第三,实现追求规模与追求规格的结合;第四,实现政府供给与社会供求的结合。

以实现在优化人才培养机制、优化专业和课程设置、优化教学内容和教学过程、改革教学管理等方面有所创新。

教材建设是优化教学内容和教学过程、提高高等职业餐旅管理与服务类专业教育教学质量的重要环节,而如何打破传统的教学内容和教学方法,使之适合高等职业教育的特点,更是迫切需要进行深入研究和实践的。

“高职高专餐旅管理与服务类专业”系列教材是2006~2010年教育部高等学校高职高专餐旅管理与服务类专业教学指导委员会组织一批双师型的教师,在对当前高职高专餐旅管理与服务类专业的教材和教学方法、教学内容进行充分调查研究、深入分析研究的基础上编写的。

本套教材以理论知识为主体,以应用型职业岗位要求为中心,以素质教育、创新教育为基础,以学生能力培养为本位,力求突出以下特色:(1)理念创新:秉承“教学改革与学科创新引路,科技进步与教材创新同步”的理念,根据新时代对高等职业教育人才的需求,体现教学改革的最新理念,使本套教材内容领先、思路创新、突出实训、成系配套。

(2)方法创新:摒弃“借用教材、压缩内容”的滞后方法,专门开发符合高职特点的“对口教材”。

在对职业岗位所需求的专业知识和专项能力进行科学分析的基础上,引进国外先进的课程开发方法,以确保符合职业教育的特色。

(3)特色创新:加大实训教材的开发力度,填补空白,突出热点。

对于部分教材,提供“课件”、“教学资源支持库”等立体化的教学支持,方便教师教学与学生学习。

## <<西点制作技术>>

### 内容概要

本书突破传统教材模式，紧密结合岗位工作任务，突出西点操作技能的实际运用，将西点工艺理论与实践操作有机融合在一起，使读者在学习西点品种制作的同时掌握其制作工艺和技术要领。

本书围绕西点三大类型面包、蛋糕、点心进行模块、单元划分，全面系统的介绍硬式面包、软式面包、起酥面包、调理面包、装饰造型面包、海绵蛋糕、天使蛋糕、戚风蛋糕、油脂蛋糕、乳酪蛋糕、慕斯蛋糕、装饰蛋糕、起酥点心、挞、派、小西饼、泡芙、冷冻甜点等类型西点的制作工艺、配方、技术要点、操作技法等，内容丰富、实践性强。

本书既可作为餐旅管理与服务类专业职业教育的教材，也可作为西点专业人员和西点爱好者的参考书。

## <<西点制作技术>>

### 书籍目录

模块一 概述 单元一 西点的种类与特点 单元二 西点生产作业流程与要求 单元三 生产规范  
模块二 面包制作 单元一 面包制作工艺 单元二 硬式面包的制作 单元三 软式面包的制作 单元四 起酥面包的制作 单元五 调理面包的制作 单元六 装饰造型面包的制作 单元七 其他类型面包的制作  
模块三 蛋糕制作 单元一 蛋糕制作工艺 单元二 海绵蛋糕的制作 单元三 天使蛋糕的制作 单元四 戚风蛋糕的制作 单元五 油脂蛋糕的制作 单元六 乳酪蛋糕的制作 单元七 慕斯蛋糕的制作 单元八 装饰蛋糕的制作 单元九 常用装饰品的制作  
模块四 点心制作 单元一 起酥点心的制作 单元二 挞、派的制作 单元三 小西饼的制作 单元四 泡芙的制作 单元五 冷冻甜点的制作 单元六 其他甜点的制作  
主要参考文献

## &lt;&lt;西点制作技术&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：一、西点的发展历史西点主要是指来源于欧美国家的糕饼点心。

它以面粉、糖、油脂、鸡蛋和乳品为主要原料，辅以干鲜果品和调味品，经过调制、成型、成熟、装饰等工艺过程而制成的具有一定色、香、味、形的食品。

西点的英文名称Baking Food，意思是烘焙食品，它表明了西点熟制的主要方法是烘焙。

西点是西方饮食文化的重要组成部分，在世界上享有很高的声誉。

欧洲是西点的主要发源地，西点制作在英国、法国、德国、意大利、奥地利、俄罗斯等国家已有相当长的历史，并取得了显著的成就。

据史料记载，古代埃及、希腊和罗马已经开始了最早的面包和蛋糕制作。

埃及人最早发现并采用了发酵的方法来制作面包。

这可能与埃及是栽培种植小麦最早的国家有关。

当时，埃及人用谷物制备各种食品，例如，将捣碎的小麦粉掺水调制成面团，可能剩余的一些面团，发生了自然发酵，当人们用这剩余的已发酵的面团制作食品时，惊奇地发现得到了松软而有弹性的食品。

公元6000年前，埃及人将小麦粉加水和马铃薯、盐拌在一起，放在温暖的地方，利用空气中的野生酵母进行发酵，待面团发好后，再掺入面粉揉成面团放入泥土做的土窖中烘烤制得面包。

这一古老的方法一直流传到17世纪以后，甚至现在仍在沿用这种酸面团自然发酵法来制作面包。

目前所知的英国最早的蛋糕是一种称为西姆尔的水果蛋糕。

据说它来源于古希腊，其表面装饰的12个杏仁球代表罗马神话中的众神，今天欧洲有的地方仍用它来庆祝复活节。

古罗马制作了最早的奶酪蛋糕。

迄今，最好的奶酪蛋糕仍然出自意大利。

古罗马的节日一度十分奢侈豪华，以至公元前186年罗马参议院颁布了一条严厉的法令，禁止人们在节日中过分放纵和奢华。

这以后，烘焙糕点成了妇女日常烹饪的一部分，而从事烘焙业的男人们则是一项受尊敬的职业。

初具现代风格的西点大约出现在欧洲文艺复兴时期。

西点制作的方法有了极大改进，而且品种也不断增加。

烘焙业成为相当独立的一个行业，并进入一个新的繁荣时期，现代西点中最主要的两类点心——一派和起酥点心相继出现。

1350年一本关于烘焙的书中记载了派的五种配方，同时还介绍了用鸡蛋、面粉和酒调制能擀开的面团，并用其来制作派。

法国和西班牙在制作派的时候，采用了一种新的方法，即将奶油分散到面团中，在将面团折叠几次，使成品具有酥层。

这种方法为现代起酥点心的制作奠定了基础。

大约在17世纪，起酥点心的制作方法进一步完善，并开始在欧洲流行。



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>