

《课堂实训评价手册》使用说明

一、实训目的

巩固所学专业知识，了解岗位工作过程，掌握专业核心技能，熟悉厨房设施设备、工具管理的规范要求，树立卫生、安全意识，培养学生沟通、协作等职业素养，为学生可持续发展奠定基础。

二、实训评价流程

1. 任课教师提前布置工作任务，学生资讯，并进行分组，明确分工。
2. 学生在教师引导下分组讨论工作任务，填写任务计划书。
3. 组长汇报任务实施方案，经教师批准后实施。
4. 学生实施任务，教师对实施过程进行监督和指导。
5. 任务完成后，学生进行自查、自评，教师组织学生开展互评。
6. 学生填写评价表并撰写学习反思，教师给出综合评价。

三、实训成绩评定及使用

1. 评价分为工作过程评价和成果评价，评价标准根据不同的实训项目而制定。
2. 实训教学评价分为学生自评、小组互评、教师评价，体现的是学生的学习工程和学习效果。
3. 实训成绩采取百分制，与学生技能竞赛成绩、技能取证成绩及文化课成绩共同构成学生学业综合评价成绩。

四、实训评价手册填写要求

1. 按要求填写，及时提交。
2. 书写工整，字迹清晰，不空项。

目 录

第一单元：水调面团

任务一：山西猫耳朵的制作·····	1
任务二：老北京打卤面的制作·····	6
任务三：水饺的制作·····	12
任务四：三鲜馄饨的制作·····	18
任务五：葱花饼的制作·····	24
任务六：鲜肉锅贴的制作·····	30
任务七：烫面炸糕的制作·····	35
任务八：萝卜丝饼的制作·····	40

第二单元：膨松面团

任务九：什锦木犀糕的制作·····	46
任务十：葱香花卷的制作·····	51
任务十一：荷叶饼的制作·····	56
任务十二：提褶包的制作·····	61
任务十三：三丁包的制作·····	66
任务十四：水煎包的制作·····	71
任务十五：油条的制作·····	77
任务十六：蛋黄莲蓉甘露酥的制作·····	82

第三单元：油酥面团

任务十七：白皮酥的制作·····	87
任务十八：五仁芝麻酥饼的制作·····	92
任务十九：枣泥荷花酥的制作·····	97
任务二十：眉毛酥的制作·····	103
任务二十一：岭南咖喱酥角的制作·····	109

任务二十二：蛋黄酥的制作·····	115
任务二十三：叉烧酥的制作·····	121
任务二十四：黄桥烧饼的制作·····	127

第四单元：其他面团

任务二十五：汤圆的制作·····	132
任务二十六：麻团的制作·····	137
任务二十七：小窝头的制作·····	141
任务二十八：小枣粽子的制作·····	146
任务二十九：全蛋萨琪玛的制作·····	151
任务三十：维萝豆沙柿的制作·····	155
任务三十一：虾饺的制作·····	160
任务三十二：莲蓉蛋黄月饼的制作·····	166

第一单元：水调面团

任务一 山西猫耳朵的制作

一、任务描述

猫耳朵是晋中、晋北等地区流行的一种风味面食，备受群众欢迎。在面点厨房中，根据顾客要求，利用面粉加冷水调制软硬适度的水调面团，采用“压捻搓”成型的手法，一个小小的“猫耳朵”就卷成了。

二、学习目标

1. 了解水调面团的种类及特性。
2. 能够利用面粉、水调制软硬适度的水调面团。
3. 能按照猫耳朵制作流程在规定时间内完成猫耳朵的制作。
4. 培养学生的卫生习惯和行业规范。

三、《面点制作》工作任务计划书

班级_____ 组别_____ 主管_____ 监督员_____ 授课时间_____

学习单元名称		水调面团		任务名称	山西猫耳朵	
工作情境		所需工具：				
		所需原料：				
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间
	1	主管				
	2	监督				
	3	组员				
	4	组员				
	5	组员				
	6	组员				

任务(成品) 标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4
	5.
	6.
	7.

	8.
小组创意	制品本身：（关于制品本身口味、技法的变化）
实施批准	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称	工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好 处理不当
	工作服穿戴整齐	
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具	
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写	
	根据制品要求备齐餐具和盘饰用品	
	制品制作阶段	处理完好 处理不当
	操作流程正确	
	运用相关技法，按照操作要领制作成品	
	整理阶段	处理完好 处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管	
	清理工作区域，清洁设备、工具	
	水、电、门、窗关闭	

五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	满分	得分
成形手法	猫耳面“压、捻、搓”手法正确	20	
成品标准	呈“猫耳”状，不塌、不扁，猫耳面口感筋道。	60	
装盘	成品与盛装器皿搭配协调，造型美观	10	
卫生	工作完成后，工位干净整齐，工具清洗干净，摆放入位	10	
合计		100	

六、课后反思

1. 加工前

2. 加工中

3. 加工后

七、检测与练习

（一）选择题

1. 调制对于整个面点工艺和成品质量影响很大，在掺水、掺油工艺中应注意()。
A. 灵活性 B. 可变性 C. 手法 D. 准确性
2. 有些水源性主坯由于特殊需要，可加入一些()。
A. 膨松剂 B. 酵母 C. 辅料或调味料 D. 油脂

（二）判断题

- () 1. 按其属性，主坯可分为水源性主坯、膨松性主坯、层酥性主坯和特殊性主坯。
- () 2. 水是主坯工艺中最主要的原料，它的作用是使主坯粘连成一个整体。
- () 3. 面点主坯的调味原料，是指能够增加主坯的口味、提高成品质量的调味品。
- () 4. 面点主坯的主要原料必须具备三个条件：第一，有一定的韧性；第二，有一定的延伸性和可塑性；第三，有饱腹作用。

八、拓展任务

课上通过完成山西猫耳朵制作任务课后请同学们利用网络或者查找相关书籍，完成下列任务：

1. 用杂粮高粱面、莜面、荞面来制作猫耳朵。
2. 为了具有色泽美观、营养丰富特点，同学们还可以在面粉中加入西红柿汁、菠菜汁等制作三色猫耳朵。

任务二 老北京打卤面的制作

一、任务描述

传统北京打卤面是北京的人无人不知，无人不晓的一道美食。在面点厨房中，根据顾客要求，利用面粉加冷水再加入少量的碱调制成软硬适度的水调面团，采用手工擀制面条，通过煮制成熟，浇上卤汁，完成北京打卤面的制作。

二、学习目标

1. 了解水调面团中加入盐和碱的作用。
2. 了解面粉的分类及面条粉的特点。
3. 能够利用面粉、水调制软硬适度的水调面团。
4. 能够制作卤色红润，鲜香诱人，营养丰富的北京打卤面卤汁。
5. 能按照北京打卤面的制作流程在规定时间内完成北京打卤面的制作。
6. 培养学生的卫生习惯和行业规范。

三、《面点制作》工作任务计划书

班级_____ 组别_____ 主管_____ 监督员_____ 授课时间_____

学习单元名称		水调面团		任务名称	老北京打卤面	
工作情境		所需工具：				
		所需原料：				
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间
	1	主管				
	2	监督				
	3	组员				
	4	组员				
	5	组员				
	6	组员				

意 小 组 创	制品本身：（关于制品本身口味、技法的变化）
实 批 施 准	教师签字：
备 注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据制品要求备齐餐具和盘饰用品		
	制品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关技法，按照操作要领制作成品		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	满分	得分
成形手法	采用手工擀制面条手法正确	20	
成品标准	面条不断条，口感筋道滑爽，卤汁色红润	60	
装盘	成品与盛装器皿搭配协调，造型美观	10	
卫生	工作完成后，工位干净整齐，工具清洗干净，摆放入位	10	
合计		100	

六、课后反思

1. 加工前

2. 加工中

3. 加工后

七、检测与练习

（一）选择题

1. 严格掌握好配料用量，保证品种（ ）的形成。
A. 口味 B. 风味特色 C. 形态 D. 色泽
2. 每一种主坯都有自己典型的形态、特征，衡量主坯形态的标准有（ ）等。
A. 层次、丰满、形状 B. 膨松、酥脆、软糯
C. 别致、象形、香鲜 D. 咸甜、金黄、棕红
3. 请选择下列叙述中正确的句子（ ）。
A. 主坯营养价值的高低取决于所用原料本身的营养成。
B. 主坯营养价值的高低取决于所用原料本身营养成分的含量和加工工艺中对营养素破坏的程。

C. 主坯制作工艺，只要合理操作，营养价值就。

D. 主坯本身营养丰富，则其营养价值就。

(二) 判断题

() 1. 面粉按加工进度、色泽、含麸量的高低，可分为特制粉、标准粉、普通粉。

() 2. 由于其渗透压的作用，盐能够起到色素的作用，使面团变白。

() 3. 主坯制作工艺，是指将主坯粉料加入适当的水加以调和，使其形成一个整体的过程。

() 4. 主坯的口味是形成点心特色的关键。

() 5. 由于食盐吸湿性较强，易发生潮解、干缩和结块现象，因此，保管食盐时要求环境干燥、通风、清洁卫生，相对湿度为 70%。

七、拓展任务

课上通过完成老北京打卤面制作任务课后请同学们利用网络或者查找相关书籍，完成下列任务：

1. 掌握手擀面的方法，同学们可以自由发挥，比如面团中加入蔬菜汁或胡萝卜汁做成彩面等

任务三 水饺的制作

一、任务描述

水饺是我国北方广大地区流行的一种民间传统食品，备受群众欢迎。在面点厨房中，根据顾客要求，利用面粉加冷水调制成软硬适度的冷水面团，采用“挤捏”成型的手法，一个个小小的“水饺”就制作完成了。。

二、学习目标

1. 了解冷水面团的定义及特点。
2. 能够利用面粉、冷水调制软硬适度的冷水面团。
3. 能够掌握冷水面团的调制要领
4. 能按照水饺制作流程在规定时间内完成水饺的制作。
5. 培养学生的卫生习惯和行业规范。

三、《面点制作》工作任务计划书

班级_____ 组别_____ 主管_____ 监督员_____ 授课时间_____

学习单元名称		水调面团		任务名称	水饺	
工作情境		所需工具：				
		所需原料：				
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间
	1	主管				
	2	监督				
	3	组员				
	4	组员				
	5	组员				
	6	组员				

任务(成品)标准	
实施步骤	1.
	2
	3.
	4.
	5.

	6.
	7.
	8.
小组创意	制品本身：（关于制品本身口味、技法的变化）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据制品要求备齐餐具和盘饰用品		
	制品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关技法，按照操作要领制作成品		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	满分	得分
成形手法	水饺采用“挤捏”成形的手法正确	20	
成品标准	色泽洁白，造型规整均匀，饺皮软滑，馅料鲜嫩，味美可口。	60	
装盘	成品与盛装器皿搭配协调，造型美观	10	
卫生	工作完成后，工位干净整洁，工具清洗干净，摆放入位	10	
合计		100	

六、课后反思

1. 加工前

2. 加工中

3. 加工后

七、检测与练习

（一）填空题

1. 煮是以_____生坯成熟。

（二）选择题

1. 调制冷水面坯，主要采用（ ）的手法。

A. 抄拌 B. 调和 C. 搅和法 D. 搓擦

2. 调制水饺面主坯，应使用（ ）的水温。

A. 30℃以下 B. 50℃左右 C. 80℃左右 D. 100℃

3. 调制水饺面团时面粉与水的比例是（ ）。

A. 1:0.3 B. 1:0.4 C. 1:0.5 D. 1:0.6

（三）判断题

（ ）1. 制馅一般应选用肥瘦相间、肉质丝缕短、嫩筋较多的前夹心肉。

() 2. 调制冷水面时，水一定要一次掺足，否则面不易成坯。

() 3. 煮制面食品时，切不可用手勺搅动，以免影响造型。

八、拓展任务

课上通过完成水饺制作任务课后请同学们利用网络或者查找相关书籍，完成下列任务：

1. 根据个人喜好改变馅料，制作各种各样口味的水饺。如鲜肉水饺，鲜虾水饺等等

任务四 三鲜馄饨的制作

一、任务描述

馄饨是中华民族很早就食用的一种食品,我国北方冬至有吃馄饨的习俗。在面点厨房中,根据顾客要求,利用面粉加冷水调制成软硬适度的冷水面团,采用包制成型的手法,煮制成熟,完成馄饨制作任务。

二、学习目标

1. 了解冷水面团及制品的特点。
2. 能够掌握冷水面团调制的技术要领
3. 能够利用面粉、冷水调制软硬适度的冷水调面团。
4. 能按照馄饨制作流程在规定时间内完成馄饨的制作。
5. 培养学生的卫生习惯和行业规范。

三、《面点制作》工作任务计划书

班级_____ 组别_____ 主管_____ 监督员_____ 授课时间_____

学习单元名称		水调面团			任务名称	三鲜馄饨	
工作情境		所需工具：					
		所需原料：					
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工			完成时间
	1	主管					
	2	监督					
	3	组员					
	4	组员					
	5	组员					
	6	组员					

任务(成品) 标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.

	5.
	6.
	7.
小组创意	制品本身：（关于制品本身口味、技法的变化）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据制品要求备齐餐具和盘饰用品		
	制品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关技法，按照操作要领制作成品		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	满分	得分
成形手法	馄饨采用包制成形的手法正确	20	
成品标准	口感爽滑，味鲜。	60	
装盘	成品与盛装器皿搭配协调，造型美观	10	
卫生	工作完成后，工位干净整洁，工具清洗干净，摆放入位	10	
合计		100	

六、课后反思

1. 加工前

2. 加工中

3. 加工后

七、检测与练习

（一）选择题

1. 如果将两种以上的食物混合食用，其食物中的蛋白质可以互相补充所缺乏或含量不足的（ ）。

A. 脂肪酸 B. 氨基酸 C. 维生素 D. 无机盐

2. 请选择下列叙述中正确的句子（ ）。

A. 营养素的功用就是供给热能和调节生理机能

B. 营养素的功用就是维持体内酸碱平衡

C. 营养素的功能就是保持人体正常发育和健康

D. 营养素的功能就是供给热能，维持体内酸碱平衡

3. 麦胶蛋白不溶于水，湿的麦胶蛋白粘力强，有良好的（ ）。

A. 弹性 B. 延伸性 C. 可塑性 D. 韧性

4. 含直链淀粉多的淀粉在面点工艺中选作面坯的改良剂,有利于增强面坯的()。

A. 延伸性 B. 筋性 C. 弹性 D. 可塑性

(二) 判断题

() 1. 六大营养素为蛋白质、脂肪、糖类、维生素、无机盐、水。

() 2. 食物内所含的能供给人体营养的有效成分,称为营养素。

() 3. 两种以上的食物混合食用,食物中的蛋白质可以互相补充缺乏或含量不足的氨基酸。

() 4. 京式面点以面粉、杂粮居多,皮质较硬实有劲。

八、拓展任务

课上通过完成馄饨制作任务课后请同学们利用网络或者查找相关书籍,完成下列任务:

1. 根据个人喜好改变馅料,制作各种各样口味的馄饨。如鲜肉馄饨,鲜虾馄饨,鸡丝馄饨等等

任务五 葱花饼的制作

一、任务描述

葱花饼是备受大众欢迎的家常面食制品。在面点厨房中，根据顾客要求，利用面粉加温水调制成软硬适度的温水面团，采用卷、盘、擀制成型的手法，通过烙制完成葱花饼的制作。

二、学习目标

1. 了解温水面团的定义及特点。
2. 能够利用面粉、温水调制软硬适度的温水面团。
3. 了解烙的定义。
4. 掌握烙制法技术要点
5. 能按照葱花饼制作流程在规定时间内完成葱花饼的制作。
6. 培养学生的卫生习惯和行业规范。

三、《面点制作》工作任务计划书

班级_____组别_____ 主管_____监督员_____授课时间_____

学习单元名称		水调面团			任务名称	葱花饼	
工作情境		所需工具：					
		所需原料：					
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间	
	1	主管					
	2	监督					
	3	组员					
	4	组员					
	5	组员					
	6	组员					

任务(成品)标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.

创 小 意 组	制品本身：（关于制品本身口味、技法的变化）
批准 实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据制品要求备齐餐具和盘饰用品		
	制品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关技法，按照操作要领制作成品		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	满分	得分
成形手法	葱花饼采用卷、盘、擀制成形的手法	20	
成品标准	色黄油润，外脆内软，葱香浓郁，酥脆可口。	60	
装盘	成品与盛装器皿搭配协调，造型美观	10	
卫生	工作完成后，工位干净整齐，工具清洗干净，摆放入位	10	
合计		100	

六、课后反思

1. 加工前

2. 加工中

3. 加工后

七、检测与练习

（一）填空题

1. 温水面团是用_____℃左右的温水调制而成的面团。

（二）选择题

1. 温水面团柔中有劲，富有（ ），其制成品容易成型。

A. 可塑性 B. 粘性 C. 韧性 D. 弹性

2. 温水面团具有如下特点（ ）。

A. 色泽洁白 B. 有延伸性 C. 可塑性较好 D. 便于包捏

3. 调制温水面团时要注意的是（ ）。

A. 灵活掌握水温 B. 热天用冷水

C. 要散发面团中的热气后方可操作 D. 保持面团中的热气

(三) 判断题

- () 1. 烙的种类，可分为干烙、刷油烙和加水烙 3 种。
- () 2. 温水面团其特点是：面团色白、有韧性，筋力比冷水面团稍差，富有可塑性，成品不易走样，口感软滑适中。

八、拓展任务

课上通过完成葱花饼制作任务课后请同学们利用网络或者查找相关书籍，完成下列任务：

1. 根据个人喜好改变口味，制作各种口味的烙饼。

任务六 鲜肉锅贴的制作

一、任务描述

胶东锅贴闻名天下，胶东人爱吃锅贴已成当地习俗。在面点厨房中，根据顾客要求，利用面粉加热水调制软硬适度的热水面团，采用捏制成型的手法，煎制成熟，完成锅贴的制作。

二、学习目标

1. 了解热水面团的概念及调制方法。
2. 掌握热水面团的调制要领。
3. 能够利用面粉、热水调制软硬适度的热水面团。
4. 能按照锅贴制作流程在规定时间内完成锅贴的制作。
5. 培养学生的卫生习惯和行业规范。

三、《面点制作》工作任务计划书

班级_____组别_____ 主管_____ 监督员_____ 授课时间_____

学习单元名称		水调面团		任务名称	鲜肉锅贴
工作情境		所需工具：			
		所需原料：			
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工	完成时间
	1	主管			
	2	监督			
	3	组员			
	4	组员			
	5	组员			
	6	组员			

任务(成品)标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
	7.
	8.

小组创意	制品本身：（关于制品本身口味、技法的变化）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称	工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好 处理不当
	工作服穿戴整齐	
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具	
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写	
	根据制品要求备齐餐具和盘饰用品	
	制品制作阶段	处理完好 处理不当
	操作流程正确	
	运用相关技法，按照操作要领制作成品	
	整理阶段	处理完好 处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管	
	清理工作区域，清洁设备、工具	
	水、电、门、窗关闭	

五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	满分	得分
成形手法	捏制成形的手法正确	20	
成品标准	锅贴底面呈深黄色，酥脆，面皮软韧，入口焦嫩，鲜香味美。	60	
装盘	成品与盛装器皿搭配协调，造型美观	10	
卫生	工作完成后，工位干净整洁，工具清洗干净，摆放入位	10	
合计		100	

六、课后反思

1. 加工前

2. 加工中

3. 加工后

七、检测与练习

（一）选择题

1. 配套点心可根据宴会的形式、菜点的（ ）、成熟方法、艺术造型特点等组合配套。

A. 口味 B. 色泽 C. 形态 D. 规格

2. 海参属于（ ）。

A. 棘皮动物 B. 软体动物 C. 腔肠动物 D. 爬行动物

3. 制作面点馅心的鱼要选用（ ）的鱼种。

A. 肉老、质厚、刺少 B. 肉老、皮厚、刺少

C. 肉嫩、质厚、刺多 D. 肉嫩、质厚、刺少

4. 请选择下列叙述中正确的句子（ ）。

A. 掺放油脂的粉料经搓擦，可缩小油脂与粉料颗粒的接触面

B. 粉料与油脂充分搓擦融合后，干油酥就不会松散

C. 干油酥又称酥面，是由粉料与油脂配制而成

D. 干油酥又称酥面，是由粉料、水与油脂配制而成

（二）判断题

（ ） 1. 人体的脂肪除来源于各种动、植物油脂外，还来源于硬果和植物种子。

（ ） 2. 脂肪能够促进脂溶性维生素的吸收。

（ ） 3. 果糖不经消化，不能直接被人体吸收。

（ ） 4. 糖类是供给热能的营养素中最经济的一种。

八、拓展任务

课上通过完成鲜肉锅贴制作任务课后请同学们利用网络或者查找相关书籍，完成下列任务：

1. 根据个人喜好改变馅心和形状，制作各式口味各式形状的锅贴。如鲜肉锅贴，鲜虾锅贴，鸡丝锅贴等等

任务七 烫面炸糕的制作

一、任务描述

烫面炸糕是昔日京城庙会小吃品种之一，多由回民制售，一般家庭也多有仿制。在面点厨房中，根据顾客要求，利用面粉加沸水调制成软硬适度的热水面团，采用“包捏”成形的手法，通过炸制完成烫面炸糕的制作。

二、学习目标

1. 了解水调面团的种类及特性。
2. 能够利用面粉、水调制软硬适度的水调面团。
3. 能按照猫耳朵制作流程在规定时间内完成猫耳朵的制作。
4. 培养学生的卫生习惯和行业规范。

三、《面点制作》工作任务计划书

班级_____组别_____主管_____监督员_____授课时间_____

学习单元名称		水调面团		任务名称	汤面炸糕	
工作情境		所需工具：				
		所需原料：				
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间
	1	主管				
	2	监督				
	3	组员				
	4	组员				
	5	组员				
	6	组员				

任务(成品)标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
	5.

小组创意	制品本身：（关于制品本身口味、技法的变化）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称	工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好 处理不当
	工作服穿戴整齐	
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具	
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写	
	根据制品要求备齐餐具和盘饰用品	
	制品制作阶段	处理完好 处理不当
	操作流程正确	
	运用相关技法，按照操作要领制作成品	
	整理阶段	处理完好 处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管	
	清理工作区域，清洁设备、工具	
	水、电、门、窗关闭	

五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	满分	得分
成形手法	烫面炸糕采用“包捏”成形的手法正确	20	
成品标准	此糕色深红，表面有小珍珠泡，质感外酥脆里软糯，馅香甜，易消化。	60	
装盘	成品与盛装器皿搭配协调，造型美观	10	
卫生	工作完成后，工位干净整齐，工具清洗干净，摆放入位	10	
合计		100	

六、课后反思

1. 加工前

2. 加工中

3. 加工后

七、检测与练习

（一）填空题

1. 水调面团可分为_____、_____和_____三种。

（二）选择题（有多选）

1. 和面的常用手法有（ ）。

A. 抄拌法 B. 调和法 C. 搅和法 D. 拨注法

2. 水调面团按调制水温的不同, 又可分为（ ）。

A. 冷水面团 B. 温水面团 C. 浆皮面团 D. 热水面团

3. 热水面团的性质是（ ）。

A. 柔软无筋 B. 弹性好 C. 可塑性好 D. 黏性小

（三）判断题

（ ）1. 和面是在粉制原料中加入水, 经拌和并使之成团的一项技术。

（ ）2. 用热水调制面团, 其加水量要比和冷水面团要少些。

（ ）3. 用热水面制作点心时, 一定要趁热操作成型, 否则成品易开裂。

八、拓展任务

课上通过完成烫面炸糕制作任务课后请同学们利用网络或者查找相关书籍, 完成下列任务:

1、根据个人喜好制作不同口味不同形状的烫面炸糕。

任务八 萝卜丝饼的制作

一、任务描述

萝卜丝饼，是济南传统的较为精细的面食品种，各大酒店、酒楼、饭庄均有，备受群众欢迎。在面点厨房中，根据顾客要求，利用面粉加冷水调制成软硬适度的水调面团，采用“叠卷”成型的手法，一个个“萝卜丝饼”就叠卷成了。

二、学习目标

1. 了解熟制技法——煎。
2. 能够掌握煎制技术要领
3. 能够利用面粉、冷水调制软硬适度的冷水面团。
4. 能按照萝卜丝饼制作流程在规定时间内完成萝卜丝饼的制作。
5. 培养学生的卫生习惯和行业规范。

三、《面点制作》工作任务计划书

班级_____ 组别_____ 主管_____ 监督员_____ 授课时间_____

学习单元名称		水调面团		任务名称	萝卜丝饼	
工作情境		所需工具：				
		所需原料：				
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间
	1	主管				
	2	监督				
	3	组员				
	4	组员				
	5	组员				
	6	组员				

任务(成品)标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
	7.

	8:
	9.
小组创意	制品本身：（关于制品本身口味、技法的变化）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据制品要求备齐餐具和盘饰用品		
	制品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关技法，按照操作要领制作成品		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	满分	得分
成形手法	萝卜丝饼采用“叠卷”成形的手法正确	20	
成品标准	萝卜丝饼以萝卜丝为主料制馅，水调面做皮，香酥软绵，制品外皮酥脆，色泽美观，馅料鲜嫩，咸香可口。	60	
装盘	成品与盛装器皿搭配协调，造型美观	10	
卫生	工作完成后，工位干净整齐，工具清洗干净，摆放入位	10	
合计		100	

六、课后反思

1. 加工前

2. 加工中

3. 加工后

七、检测与练习

（一）填空题

1. 煎可分为_____煎_____、_____水油煎_____二种。

（二）选择题

1. 标准粉中面筋质的含量为（ ）。

A. 22% B. 24% C. 26% D. 28%

2. 煎的主要传热方式为（ ）。

A. 对流 B. 传导 C. 辐射 D. 对流辐射

3. 京式面点的代表品种（ ）。

A. 马蹄糕 B. 沙河粉 C. 虾饺 D. 萨琪玛

（三）判断题

（ ）1. 用热水面制作点心时，一定要趁热操作成型，否则成品易开裂

() 2. 食品卫生管理条例中“对食品包装材料”是指食品塑料袋和包装纸。

() 3. 用蒸汽蒸箱蒸制食品时，要先上屉，后给汽

八、拓展任务

课上通过完成萝卜丝饼制作任务课后请同学们利用网络或者查找相关书籍，完成下列任务：

1. 各种萝卜在我国各地区的种植非常普遍，课后同学们试着用不同的萝卜做馅心，制作出不同口味的萝卜丝饼，和父母共同分享不同口味的萝卜丝饼。

第二单元：膨松面团

任务九 什锦木犀糕

一、任务描述

什锦木犀糕是广式茶楼常见的点心品种，也有叫蒸制蛋糕，也是港式马拉糕的一种，此品种深受顾客喜爱。在面点厨房中，根据顾客要求，利用面粉、鸡蛋、白糖等调制成物理膨松面糊，采用胎膜成型的方法，蒸制成熟，完成什锦木犀糕的制作。

二、学习目标

1. 了解什么是物理膨松面团。
2. 掌握物理膨松面团的原理及影响物理膨松效果的因素
- 3 能够利用面粉、鸡蛋、白糖调制膨松面团。
4. 能按照什锦木犀糕制作流程在规定时间内完成什锦木犀糕的制作。
5. 培养学生的卫生习惯和行业标准。

三、《面点制作》工作任务计划书

班级_____组别_____ 主管_____ 监督员_____ 授课时间_____

学习单元名称		膨松面团		任务名称	什锦木樨糕	
工作情境		所需工具：				
		所需原料：				
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间
	1	主管				
	2	监督				
	3	组员				
	4	组员				
	5	组员				
	6	组员				

品)任务 标准(成	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
小组创意	制品本身：（关于制品本身口味、技法的变化）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据制品要求备齐餐具和盘饰用品		
	制品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关技法，按照操作要领制作成品		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	满分	得分
成形手法	什锦木犀糕胎膜成形的方法正确	20	
成品标准	色泽金黄，质地绵软，口味甜香，带有蛋香及果脯的香味。	60	
装盘	成品与盛装器皿搭配协调，造型美观	10	
卫生	工作完成后，工位干净整齐，工具清洗干净，摆放入位	10	
合计		100	

六、课后反思

1. 加工前

2. 加工中

3. 加工后

七、检测与练习

（一）选择题

1. 蒸木犀糕时应采用什么火候（ ）。
A. 中火 B. 旺火 C. 微火 D. 小火
2. 做木犀糕选用什么面粉（ ）
A. 高筋粉 B. 低筋粉 C. 中筋粉 D. 熟面粉
3. 制作木犀糕，糖与鸡蛋的比例是（ ）
A. 1:2 B. 1:1 C. 2:1 D. 3:1
4. 蛋糊调好后，下入面粉时应选用何种方法为宜（ ）
A. 一次性全部倒入 B. 逐次倒入 C. 徐徐倒入，边倒入边搅拌
5. 不会影响蛋糕膨松效果的因素是（ ）
A. 鸡蛋的质量 B. 面粉的质量 C. 温度 D. 湿度

八、拓展任务

课上通过完成什锦木樨糕制作任务课后请同学们利用网络或者查找相关书籍，完成下列任务：

1. 根据个人喜好制作不同口味不同形状的木樨糕。

任务十 葱香花卷的制作

一、任务描述

一个个松软精致、有滋有味的小花卷，做早餐很合适。在面点厨房中，根据顾客要求，利用面粉加酵母用温水调制成软硬适度的酵母膨松面团，采用叠和挤压成形的手法，蒸制成熟，完成葱香花卷的制作。

二、学习目标

1. 了解什么是酵母膨松面团及成品特点。
2. 能够利用酵母、温水调制软硬适度的酵母膨松面团。
3. 能按照花卷制作流程在规定时间内完成花卷的制作。
4. 培养学生的卫生习惯和行业规范。

三、《面点制作》工作任务计划书

班级_____ 组别_____ 主管_____ 监督员_____ 授课时间_____

学习单元名称		膨松面团			任务名称	葱香花卷	
工作情境		所需工具：					
		所需原料：					
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工			完成时间
	1	主管					
	2	监督					
	3	组员					
	4	组员					
	5	组员					
	6	组员					

品)任务 标准(成	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
创小 意组	制品本身：（关于制品本身口味、技法的变化）
批准 实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据制品要求备齐餐具和盘饰用品		
	制品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关技法，按照操作要领制作成品		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	满分	得分
成形手法	花卷压制成形手法正确	20	
成品标准	形状美观，色泽洁白，入口松软。	60	
装盘	成品与盛装器皿搭配协调，造型美观	10	
卫生	工作完成后，工位干净整洁，工具清洗干净，摆放入位	10	
合计		100	

六、课后反思

1. 加工前

2. 加工中

3. 加工后

七、检测与练习

（一）选择题

1. 广式点心的馅心选料讲究，保持原味，馅心多样，味道（ ）。
A. 汁多味浓 B. 略带甜头 C. 清淡鲜滑 D. 鲜咸而香
2. 请选择一组广式面点（ ）。
A. 马蹄糕、虾饺、叉烧包 B. 三丁包、虾饺、莲蓉甘露酥
C. 虾饺、莲蓉甘露酥、翡翠烧麦 D. 文楼汤包、马蹄糕、虾饺
3. 苏式面点馅心用料讲究，生馅中一般掺有皮冻，故（ ）。
A. 鲜咸而香 B. 清淡鲜滑 C. 略带甜头 D. 汁多味浓
4. 选择一组富有代表性的苏式面点（ ）。
A. 文楼汤包、翡翠烧麦、船点 B. 蟹黄包、叉烧包、芸豆卷
C. 宁波汤圆、马蹄糕、各式酥饼 D. 翡翠烧麦、虾饺、豌豆黄

(二) 判断题

- () 1. 乳类中的钙最容易吸收。
- () 2. 配套点心是指按照不同宴会的规格、标准、菜肴，将几款不同口味特点的点心，以较为科学的方法排列、组合成适应客人不同需要的一组点心。
- () 3. 京式面点富有代表性的品种有抻面、叉烧包、马蹄糕、一品烧饼、艾窝窝、狗不理包子等。
- () 4. 糖类成熟和加热后的焦化作用，能使成品表面成为金黄色或棕红色，从而起到着色作用。

八、拓展任务

课上通过完成葱香花卷制作任务课后请同学们利用网络或者查找相关书籍，完成下列任务：

1. 根据个人喜好改变口味制作各种口味的花卷。咸味火腿花卷，腐乳香葱花卷，甜香花生酱花卷等。
2. 从营养和色彩的角度，可以添加紫米面、南瓜泥、菠菜汁、紫薯泥等制作营养丰富、色彩美观的各式花卷。

任务十一 荷叶饼的制作

一、任务描述

清新雅致的花样面点荷叶饼在宴席上多于卷烧鸡或烤鸭丝，再辅以甜面酱、葱等食用。在面点厨房中，根据顾客要求，利用面粉加酵母用温水调制成软硬适度的膨松调面团，采用折叠成形的手法，蒸制成熟，一个个形似荷叶的荷叶饼就制作成功了。

二、学习目标

1. 掌握折叠成形手法的要领。
2. 能够利用面粉加酵母用温水调制成软硬适度的膨松调面团。
3. 能按照荷叶饼制作流程在规定时间内完成荷叶饼的制作。
4. 培养学生的卫生习惯和行业规范。

三、《面点制作》工作任务计划书

班级_____ 组别_____ 主管_____ 监督员_____ 授课时间_____

学习单元名称		膨松面团			任务名称	荷叶饼	
工作情境		所需工具：					
		所需原料：					
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间	
	1	主管					
	2	监督					
	3	组员					
	4	组员					
	5	组员					
	6	组员					

任务(成品)标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
创 意 小 组	制品本身：（关于制品本身口味、技法的变化）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据制品要求备齐餐具和盘饰用品		
	制品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关技法，按照操作要领制作成品		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	满分	得分
成形手法	采用叠和挤压成形的手法	20	
成品标准	色泽洁白，大小均匀，外形美观，入口松软	60	
装盘	成品与盛装器皿搭配协调，造型美观	10	
卫生	工作完成后，工位干净整齐，工具清洗干净，摆放入位	10	
合计		100	

六、课后反思

1. 加工前

2. 加工中

3. 加工后

七、检测与练习

（一）选择题

1. 面点制品的风味是（ ）的综合体现。

A. 调味和美味 B. 本味和口味 C. 本味和调味 D. 调味和口味

2. 每一种主坯制作的点心均应有典型的色泽标准，它与原料的种类、数量及（ ）有密切关系。

A. 调味 B. 形态 C. 制作方法 D. 火力、油温大小

3. 蛋白质能够遇水膨胀形成面筋，具有受热变性的特点，能够使结合水的能力（ ）。

A. 加快 B. 不变 C. 提高 D. 下降

4. 含面筋蛋白质少而（ ）多的原料与水结合，面筋形成较差。

A. 支链淀粉 B. 直链淀粉 C. 双糖 D. 单糖

(二) 判断题

- () 1. 蛋液可改变主坯的颜色，增加成品的色彩，起到色素的作用。
- () 2. 面点主坯的调味原料，是指能够改善主坯的性质、提高成品质量的调味品。
- () 3. 主坯原料具有胶体性质，经过搅拌可以裹进大量气体使主坯膨松，这种方法称为“物理膨松”。
- () 4. 物理膨松性主坯成品的特点是，呈海绵状组织结构，口感暄软清香。

八、拓展任务

课上通过完成荷叶饼制作任务课后请同学们利用网络或者查找相关书籍，完成下列任务：

1. 从营养和色彩的角度，可以添加紫米面、南瓜泥、菠菜汁、紫薯泥等制作营养丰富、色彩美观、形状各异的各式荷叶饼

任务十二 提褶包的制作

一、任务描述

提褶包子是深受大众喜欢的家常面食制品。在面点厨房中,根据顾客要求,利用面粉加酵母用温水调制成软硬适度的膨松面团,采用提褶捏成型的手法,蒸制成熟,完成提褶包子的制作。

二、学习目标

1. 了解生物膨松面团概念。
2. 能够利用面粉、酵母加温水调制软硬适度的生物膨松面团。
3. 能按照提褶包子制作流程在规定时间内完成提褶包子的制作。
4. 培养学生的卫生习惯和行业规范。

三、《面点制作》工作任务计划书

班级_____ 组别_____ 主管_____ 监督员_____ 授课时间_____

学习单元名称		水调面团		任务名称	提褶包
工作情境		所需工具:			
		所需原料:			
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工	完成时间
	1	主管			
	2	监督			
	3	组员			
	4	组员			
	5	组员			
	6	组员			

任务(成品)标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
	7.
	8.

小组创意	制品本身：（关于制品本身口味、技法的变化）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称	工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好 处理不当
	工作服穿戴整齐	
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具	
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写	
	根据制品要求备齐餐具和盘饰用品	
	制品制作阶段	处理完好 处理不当
	操作流程正确	
	运用相关技法，按照操作要领制作成品	
	整理阶段	处理完好 处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管	
	清理工作区域，清洁设备、工具	
	水、电、门、窗关闭	

五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	满分	得分
成形手法	提褶包采用“提褶捏”成形的手法正确	20	
成品标准	外皮洁白绵软，提褶均匀美观，馅料鲜香，质地爽脆，口味咸鲜。	60	
装盘	成品与盛装器皿搭配协调，造型美观	10	
卫生	工作完成后，工位干净整洁，工具清洗干净，摆放入位	10	
合计		100	

六、课后反思

1. 加工前

2. 加工中

3. 加工后

七、检测与练习

（一）填空题

1. 酵母分为_____、_____、_____三种

2. 生肉馅调制工艺是：_____→_____→_____→_____

(二) 选择题

1. 发酵面兑碱后揉匀，一般采用（ ）揉面手法。

A. 叠 B. 捋 C. 捣 D. 揉

2. 面粉加面肥，掺水后一次发足的酵面坯称为（ ）。

A. 大酵面 B. 嫩酵面 C. 碰酵面 D. 呛酵面

3. 下列选项中，不属于面团发酵过度特征的是（ ）

A. 成品颜色太浅 B. 没有光泽却有皱纹
C. 内部蜂窝不匀且有酸味 D. 成品皮质脆薄，色泽明亮

4. 下列关于提褶包子制作技术要求中，不正确的是（ ）

A、包制时封口要严紧，不破皮露馅 B、蒸制时应旺火沸水速蒸
C、调制包子馅料时，汤或水要分次打入 D、包子包好后直接入屉蒸制

5. 下列地方风味包子，叙述正确的是（ ）

A、叉烧包咸香可口 B、韩包子是北京特产
C、狗不理包子以猪肉馅为主 D、三丁包子是四川名点

八、拓展任务

课上通过完成提着包制作任务课后请同学们利用网络或者查找相关书籍，完成下列任务：

1. 根据个人喜好改变馅心制作各种馅心口味的提褶包。如鲜肉提褶包，鲜虾提褶包，鸡肉提褶包，荠菜提褶包等等。

任务十三 三丁包的制作

一、任务描述

“三丁包”是扬州的名点，被誉为天下一品。在面点厨房中，根据顾客要求，利用面粉加酵母用温水调制成软硬适度的酵母膨松面团，采用提褶捏成型的手法，蒸制成熟，完成三丁包的制作。

二、学习目标

1. 了解酵母膨松法的基本原理。
2. 掌握炒制三丁馅的技术要领
- 3 能够利用面粉、水调制软硬适度的水调面团。
4. 能按照猫耳朵制作 12 流程在规定时间内完成猫耳朵的制作。
5. 培养学生的卫生习惯和行业规范。

三、《面点制作》工作任务计划书

班级_____ 组别_____ 主管_____ 监督员_____ 授课时间_____

学习单元名称		精膨松面团		任务名称	三丁包	
工作情境		所需工具：				
		所需原料：				
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间
	1	主管				
	2	监督				
	3	组员				
	4	组员				
	5	组员				
	6	组员				

任务(成品)标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
	5.

	6.
小组创意	制品本身：（关于制品本身口味、技法的变化）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称	工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好 处理不当
	工作服穿戴整齐	
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具	
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写	
	根据制品要求备齐餐具和盘饰用品	
	制品制作阶段	处理完好 处理不当
	操作流程正确	
	运用相关技法，按照操作要领制作成品	
	整理阶段	处理完好 处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管	
	清理工作区域，清洁设备、工具	
	水、电、门、窗关闭	

五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	满分	得分
成形手法	三丁包采用“提褶捏”成形手法正确	20	
成品标准	色泽洁白，暄软，馅多松软，味浓不腻	60	
装盘	成品与盛装器皿搭配协调，造型美观	10	
卫生	工作完成后，工位干净整齐，工具清洗干净，摆放入位	10	
合计		100	

六、课后反思

1. 加工前

2. 加工中

3. 加工后

七、检测与练习

（一）选择题

1. 菜点的规格要（ ），以便于客人品尝。

A. 小而巧 B. 品种多样 C. 以甜点为主 D. 方便食用

2. () 的特点是服务到桌, 服务到人。

A. 招待会 B. 托让式服务 C. 立式服务 D. 坐式服务

3. 不设主宾席, 也没有固定座位的宴席为 ()。

A. 国宴 B. 正式宴会 C. 便宴 D. 冷餐会

4. 选择一组仿植物形的面点制品 ()。

A. 芸豆卷、清油饼 B. 玉兰酥、寿桃

C. 豌豆黄、翡翠烧麦 D. 虾饺、马蹄糕

(二) 判断题

() 1. 制作豆沙馅一般要经过煮、碾、去皮、炒等工艺过程。

() 2. 用莲子制馅前, 要先去掉赤红色外衣, 再去掉莲心, 方可制馅。

() 3. 琼脂又称石花菜, 质地柔软, 呈洁白、半透明状。

() 4. 中式面点工艺中常用的糖主要有单糖、蔗糖和蜂蜜。

八、拓展任务

课上通过完成制作三丁包任务课后请同学们利用网络或者查找相关书籍, 完成下列任务:

1. 根据个人喜好改变馅心, 将鸡丁、肉丁、笋丁这三丁换成其它三丁制作各种口味的三丁包。

任务十四 水煎包的制作

一、任务描述

水煎包起源于利津县，经过百年的岁月现已遍布中国大部分地区，也使得更多的人可以一尝水煎包的美味。在面点厨房中，根据顾客要求，利用面粉加酵母用温水调制成软硬适度的膨松面团，采用提褶捏成型的手法，煎制成熟，完成水煎包的制作。

二、学习目标

1. 掌握水煎包提褶捏成型手法的要领。
2. 掌握水煎包煎制的要领。
3. 能够利用面粉、酵母加温水调制软硬适度的膨松面团。
4. 能按照水煎包制作流程在规定时间内完成水煎包的制作。
5. 养学生的卫生习惯和行业规范。

三、《面点制作》工作任务计划书

班级_____ 组别_____ 主管_____ 监督员_____ 授课时间_____

学习单元名称		膨松面团		任务名称	水煎包
工作情境		所需工具：			
		所需原料：			
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工	完成时间
	1	主管			
	2	监督			
	3	组员			
	4	组员			
	5	组员			
	6	组员			

任务(成品)标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.

	5.
	6.
	7.
小组创意	制品本身：（关于制品本身口味、技法的变化）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据制品要求备齐餐具和盘饰用品		
	制品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关技法，按照操作要领制作成品		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	满分	得分
成形手法	水煎包采用“提褶捏”成形手法正确	20	
成品标准	馅香味美，包身洁白，包底焦脆。	60	
装盘	成品与盛装器皿搭配协调，造型美观	10	
卫生	工作完成后，工位干净整齐，工具清洗干净，摆放入位	10	
合计		100	

六、课后反思

1. 加工前

2. 加工中

3. 加工后

七、检测与练习

（一）选择题

1. 请选择一组熟咸馅（ ）。
A. 汤包馅、鲜肉馅、咖喱馅 B. 三鲜馅、百花馅、鱼胶馅
C. 咖喱馅、叉烧馅、冬菜馅 D. 肉丝春卷馅、三鲜馅、菜肉馅
2. 潮湿的空气可能引起一些原料的发霉变质，也可以引起另一些原料（ ）或虫蛀。
A. 结块 B. 干枯变质 C. 萎蔫 D. 发芽
3. 某些动植物原料含有多种（ ），这是促使原料质量变化的自身因素。
A. 维生素 B. 组织分解酶 C. 糖 D. 蛋白质
4. 当粮温上升到（ ）时，会发酸发臭，失去食用价值。
A. 28—34℃ B. 34—38℃ C. 50℃ D. 52—54℃

(二) 判断题

- () 1. 鸡肉的肉质纤维细嫩，含有大量脂肪，滋味鲜美。
- () 2. 干贝是扇贝闭壳肌的干制品。
- () 3. 用新鲜蔬菜制馅，大都需经过摘、洗、切、脱水等初加工。
- () 4. 常用于制馅的干菜类原料有木耳、蘑菇、玉兰片、黄花菜等这些原料在制馅前均须涨发。

八、拓展任务

课上通过完成水煎包制作任务课后请同学们利用网络或者查找相关书籍，完成下列任务：

1. 根据个人喜好改变馅心制作各种馅心口味的水煎包。如鲜肉水煎包，鲜虾水煎包，鸡肉水煎包，荠菜水煎包等等。

任务十五 油条的制作

一、任务描述

油条是中国百姓早餐桌上常见的品种，属于大众面食，各地均有，是早点佳品深受大众喜爱。在面点厨房中，根据顾客要求，利用面粉、盐等调制成软硬适度的化学膨松面团，采用“切、叠、压”成形的手法，炸制成熟，完成油条的制作。

二、学习目标

1. 了解化学膨松面团及影响化学膨松效果的因素。
2. 能够利用面粉、盐、矾水等调制成软硬适度的化学膨松面团。
3. 了解什么是矾水及矾水的作用
4. 能按照油条制作流程在规定时间内完成油条的制作。
5. 培养学生的卫生习惯和行业规范。

三、《面点制作》工作任务计划书

班级_____ 组别_____ 主管_____ 监督员_____ 授课时间_____

学习单元名称		精膨松面团		任务名称	油条
工作情境		所需工具：			
		所需原料：			
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工	完成时间
	1	主管			
	2	监督			
	3	组员			
	4	组员			
	5	组员			
	6	组员			

任务(成品)标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
小组创意	制品本身：（关于制品本身口味、技法的变化）

批准实施	教师签字:
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯, 并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称	工作评价		
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况, 做好消毒工作, 准备用具		
	领料、审定原料数量和质量, 单据的填写		
	根据制品要求备齐餐具和盘饰用品		
	制品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关技法, 按照操作要领制作成品		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域, 清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	满分	得分
成形手法	油条采用“切、叠、压”成形的手法正确	20	
成品标准	色泽金黄, 条直, 疏松通脆, 咸香适口。	60	
装盘	成品与盛装器皿搭配协调, 造型美观	10	
卫生	工作完成后, 工位干净整齐, 工具清洗干净, 摆放入位	10	
合计		100	

六、课后反思

1. 加工前

2. 加工中

3. 加工后

七、检测与练习

（一）填空题

- 1、视水是广式面点工艺中常用的一种_____。
- 2、炸是以_____为传热介质的一种成熟方法。
- 3、“炸”的成熟方法可分为 _____ 和 _____ 两种。

（二）选择题

1. 化学膨松剂受热分解，会产生大量的（ ）。
A. 空气 B. 氧气 C. 水蒸气 D. 二氧化碳
2. 化学膨松剂主坯工艺流程应先将（ ）混合再调制。。
A. 粉料与辅料 B. 粉料与化学膨松剂
C. 粉料、辅料、化学膨松同时 D. 辅料与化学膨松剂

(三) 判断题

- () 1. 化学膨松剂主坯成品的特点是，呈海绵组织结构，口感酥脆浓香。
- () 2. 化学膨松主坯的工艺流程，是将粉料加入辅料调制后再加入化学膨松剂。

八、拓展任务

课上通过完成油条制作任务课后请同学们利用网络或者查找相关书籍，完成下列任务：

1. 根据个人喜好制作不同形状的油条。

任务十六 蛋黄莲蓉甘露酥的制作

一、任务描述

甘露酥为广式面点的代表性品种，因有“甘露”之香甜，故深受人们喜爱。在面点厨房中，根据顾客要求，利用面粉、白糖、猪油、鸡蛋等原料调制成软硬适度的化学膨松面团，采用复叠的手法，包制成形，烤制成熟，完成莲蓉甘露酥的制作。

二、学习目标

1. 了解化学膨松面团的定义、特点、适宜的品种。
2. 掌握化学膨松面团的膨松原理。
3. 能够利用面粉、白糖、猪油、鸡蛋等原料调制化学膨松面团。
4. 能按照莲蓉甘露酥制作流程在规定时间内完成莲蓉甘露酥的制作。
5. 培养学生的卫生习惯和行业规范。

三、《面点制作》工作任务计划书

班级_____ 组别_____ 主管_____ 监督员_____ 授课时间_____

学习单元名称		膨松面团			任务名称	蛋黄莲蓉甘露酥	
工作情境		所需工具：					
		所需原料：					
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间	
	1	主管					
	2	监督					
	3	组员					
	4	组员					
	5	组员					
	6	组员					

任务(成品)标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.

	4.
小组创意	制品本身：（关于制品本身口味、技法的变化）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称	工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好 处理不当
	工作服穿戴整齐	
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具	
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写	
	根据制品要求备齐餐具和盘饰用品	
	制品制作阶段	处理完好 处理不当
	操作流程正确	
	运用相关技法，按照操作要领制作成品	
	整理阶段	处理完好 处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管	
	清理工作区域，清洁设备、工具	
	水、电、门、窗关闭	

五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	满分	得分
成形手法	蛋黄莲蓉甘露酥采用包制成形的手法正确	20	
成品标准	表面龟裂，呈山形稍有翘角，色泽金黄，口感松酥，润滑甜香。	60	
装盘	成品与盛装器皿搭配协调，造型美观	10	
卫生	工作完成后，工位干净整洁，工具清洗干净，摆放入位	10	
合计		100	

六、课后反思

1. 加工前

2. 加工中

3. 加工后

七、检测与练习

（一）填空题

1. 露酥主坯加入化学膨松剂后，经成型送入烤炉中观察发现开始阶段，生坯的表面不

是 _____，而是 增加 了水分

(二) 选择题

1. 做甘露酥采用的是() 膨松法。

A. 纯酵母 B. 面肥发酵 C. 化学 D. 物理

2. 泡打粉的正确使用量()。

A. 1%—2% B. 2%—3% C. 3%—4% D. 3%—5%

(三) 判断题

() 1. 用莲子制馅前，先要去掉赤红色外衣，再去掉莲心，方可制馅。

() 2. 在烤制品尚未成熟前，可以挪动烤盘，

八、拓展任务

课上通过完成蛋黄莲蓉甘露酥制作任务课后请同学们利用网络或者查找相关书籍，完成下列任务：

1. 根据个人喜好制作不同口味的甘露酥。

第三单元：油酥面团

任务十七 白皮酥的制作

一、任务描述

白皮酥，皮酥酥的，一层一层的非常好吃，深受人们喜爱。在面点厨房中，根据顾客要求，利用面粉、油、水调制两块面团油酥面，采用大包酥，叠制成形手法，包入豆沙馅，烤制成熟，完成白皮酥的制作。

二、学习目标

1. 了解大包酥工艺。
2. 掌握调制干油酥面团的技术要领。
3. 能够利用面粉、油、水调制水油面和干油酥。
4. 能按照白皮酥制作流程在规定时间内完成白皮酥的制作。
5. 培养学生的卫生习惯和行业规范。

三、《面点制作》工作任务计划书

班级_____组别_____ 主管_____ 监督员_____ 授课时间_____

学习单元名称		油酥面团		任务名称	白皮酥
工作情境		所需工具：			
		所需原料：			
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工	完成时间
	1	主管			
	2	监督			
	3	组员			
	4	组员			
	5	组员			
	6	组员			

任务(成品)标准	
实施步骤	1.
	2.

	3.
小组创意	制品本身：（关于制品本身口味、技法的变化）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称	工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好 处理不当
	工作服穿戴整齐	
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具	
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写	
	根据制品要求备齐餐具和盘饰用品	
	制品制作阶段	处理完好 处理不当
	操作流程正确	
	运用相关技法，按照操作要领制作成品	
	整理阶段	处理完好 处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管	
	清理工作区域，清洁设备、工具	
	水、电、门、窗关闭	

五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	满分	得分
成形手法	大包酥，叠制成形手法正确	20	
成品标准	大小均匀，色泽洁白，酥松香甜	60	
装盘	成品与盛装器皿搭配协调，造型美观	10	
卫生	工作完成后，工位干净整齐，工具清洗干净，摆放入位	10	
合计		100	

六、课后反思

1. 加工前

2. 加工中

3. 加工后

七、检测与练习

（一）选择题

1. 请选择下列叙述中正确的句子（ ）。
- A. 油作为传热介质，可使成品达到松、香、软糯的效果

- B. 油脂的乳化性可使成品光滑、油亮、色匀，但有增加“老化”的作用
- C. 油脂的乳化性可使成品光滑、油亮、色匀，但不便于工艺操作
- D. 油脂的乳化性可使成品光滑、油亮、色匀，并有抗“老化”的作用
2. 层酥是由水油面和干油酥两块不同质感的主坯结合而成的。水油面具有良好的()。
- 干油酥具有极强的起酥性。
- A. 润滑性 B. 粘性 C. 延伸性 D. 可塑性
3. 体积疏松、层次多样、口味酥香、营养丰富是()的特点。
- A. 单酥类主坯成品 B. 擘酥类主坯成品
- C. 混酥类主坯成品 D. 层酥类主坯成品
4. 层酥性主坯工艺流程的关键在于水、油粉料间的比例和两块坯料的()是否一致，以及开酥方法。
- A. 外形 B. 大小 C. 多少 D. 软硬程度

(二) 判断题

- () 1. 干油酥的粉料与油脂并不融合，只是依靠油脂的粘着性粘合在一起，因此干油酥具有松散性。
- () 2. 干油酥由于油脂的粘着性，可形成面筋网络。
- () 3. 粉料颗粒被油脂包围后，吸不到水分，不能膨润，受热容易“炭化”变脆。
- () 4. 层酥性主坯是由干油酥和水油面两块不同质感的主坯结合而成的。

八、拓展任务

课上通过完成白皮酥制作任务课后请同学们利用网络或者查找相关书籍，完成下列任务：

1. 根据个人喜好改变馅料制作各种各样的白皮酥。如黑芝麻馅的白皮酥，五仁馅的白皮酥，豆沙馅的白皮酥，枣泥馅的白皮酥等等

任务十八 五仁芝麻酥饼的制作

一、任务描述

五仁芝麻酥饼是从“京八件”演化而来的酥点。皮酥，入口化渣，非常好吃，深受人们喜爱。在面点厨房中，根据顾客要求，利用面粉、油、水调制两块面团油酥面，采用大包酥，叠制成形手法，包入豆沙馅，烤制成熟，完成五仁芝麻酥饼的制作。

二、学习目标

1. 了解大包酥工艺。
2. 掌握调制干油酥面团的技术要领。
3. 能够利用面粉、油、水调制水油面和干油酥。
4. 能按照五仁芝麻酥饼制作流程在规定时间内完成五仁芝麻酥饼的制作。
5. 培养学生的卫生习惯和行业规范。

三、《面点制作》工作任务计划书

班级_____组别_____ 主管_____监督员_____授课时间_____

学习单元名称		油酥面团			任务名称	五仁芝麻酥饼	
工作情境		所需工具：					
		所需原料：					
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间	
	1	主管					
	2	监督					
	3	组员					
	4	组员					
	5	组员					
	6	组员					

任务(成品)标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
	5.

小组创意	
批准实施	教师签字:
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称	工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好 处理不当
	工作服穿戴整齐	
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具	
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写	
	根据制品要求备齐餐具和盘饰用品	
	制品制作阶段	处理完好 处理不当
	操作流程正确	
	运用相关技法，按照操作要领制作成品	
	整理阶段	处理完好 处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管	
	清理工作区域，清洁设备、工具	
	水、电、门、窗关闭	

五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	满分	得分
成形手法	大包酥，叠制成形手法正确	20	
成品标准	此点色泽金黄，外皮酥香，里层柔软，果仁香味浓郁。	60	
装盘	成品与盛装器皿搭配协调，造型美观	10	
卫生	工作完成后，工位干净整齐，工具清洗干净，摆放入位	10	
合计		100	

六、课后反思

1. 加工前

2. 加工中

3. 加工后

七、检测与练习

一、选择题

1. 以下职业道德的内容属于同一行业范畴的是（ ）

A. 尊师爱徒 B. 互敬学习 C. 遵纪守法 D. 团结合作 E. 共同提高

2. () 不属于厨房安全技术。

烹调设备安全技术 B. 烹调安全技术 C. 电器安全技术 D. 烹调设备清洁

3. 疏松、酥脆、不分层的化学膨松面坯也可称为 ()

A. 单酥 B. 油酥 C. 破酥 D. 酥皮

4. 芝麻酥饼质地发干的原因是 ()

A. 炉温高 B. 炉温低 C. 配方中水少 D. 配方中水多

5. 五仁芝麻酥饼属于 () 熟制方法

A. 蒸制 B. 煮制 C. 炸制 D. 烤制

八、拓展任务

课上通过完成五仁芝麻酥饼制作任务课后请同学们利用网络或者查找相关书籍,完成下列任务:

1. 根据个人喜好制作不同馅心的芝麻酥饼。

任务十九 枣泥荷花酥的制作

一、任务描述

枣泥荷花酥，皮酥酥的，一层一层的非常好吃，深受人们喜爱。在面点厨房中，根据顾客要求，利用面粉、油、水调制两块面团油酥面，采用大包酥，叠制成形手法，包入豆沙馅，烤制成熟，完成枣泥荷花酥的制作。

二、学习目标

1. 了解小包酥工艺。
2. 掌握调制干油酥面团的技术要领。
3. 能够利用面粉、油、水调制水油面和干油酥。
4. 能按照枣泥荷花酥制作流程在规定时间内完成枣泥荷花酥的制作。

三、《面点制作》工作任务计划书

班级_____ 组别_____ 主管_____ 监督员_____ 授课时间_____

学习单元名称		油酥面团			任务名称	枣泥荷花酥	
工作情境		所需工具：					
		所需原料：					
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间	
	1	主管					
	2	监督					
	3	组员					
	4	组员					
	5	组员					
	6	组员					

任务(成品)标准	
实施步骤	

小组创意	制品本身：（关于制品本身口味、技法的变化）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工 作 过 程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据制品要求备齐餐具和盘饰用品		
	制品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关技法，按照操作要领制作成品		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	满分	得分
成形手法	荷花酥采用大包酥，叠制成形手法正确	20	
成品标准	色泽洁白，造型逼真，外皮酥香，里层柔软，有浓郁的枣香味。	60	
装盘	成品与盛装器皿搭配协调，造型美观	10	
卫生	工作完成后，工位干净整齐，工具清洗干净，摆放入位	10	
合计		100	

六、课后反思

1. 加工前

2. 加工中

3. 加工后

七、检测与练习

选择题

1. 经过开酥制成的成品，酥层明显呈现在外的称为（ ）

A. 明酥 B. 暗酥 C. 直酥 D. 圆酥

2. 明酥的形状呈螺旋纹形的称为（ ）

A. 明酥 B. 暗酥 C. 直酥 D. 圆酥

3. 调制油酥面坯时，揉面的手法用（ ）

A. 捣 B. 捋 C. 摔 D. 擦

4. 干油酥是用什么方法制成的（ ）

A. 搓擦 B. 摔挞 C. 揉捋 D. 捣扎

5. （ ）的工艺方法是先下剂，后包酥。

A. 大包酥 B. 小包酥 C. 开酥 D. 抹酥

6. 速度快、效率高的开酥方法是（ ）

A. 叠酥 B. 抹酥 C. 大包酥 D. 小包酥

八、拓展任务

课上通过完成枣泥荷花酥制作任务课后请同学们利用网络或者查找相关书籍,完成下列任务:

1. 根据个人喜好改变馅心制作各种口味的荷花酥。

任务二十 眉毛酥的制作

一、任务描述

形似眉毛，入口化渣的眉毛酥，深受人们的喜爱。在面点厨房中，根据顾客要求，利用面粉、油、水调制两块面团，经包酥后，制成圆酥皮，包制豆沙馅后对折成半月形，边口处卷捏出绳状花纹，形如眉毛。最后经油炸，完成眉毛酥的制作。

二、学习目标

1. 掌握层酥面坯工艺要领。
2. 能够利用面粉、猪油、水调制软硬适度的油酥面。
3. 能按照眉毛酥制作流程在规定时间内完成眉毛酥的制作。
4. 培养学生的卫生习惯和行业规范。

三、《面点制作》工作任务计划书

班级_____ 组别_____ 主管_____ 监督员_____ 授课时间_____

学习单元名称		水调面团			任务名称	眉毛酥
工作情境		所需工具：				
		所需原料：				
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间
	1	主管				
	2	监督				
	3	组员				
	4	组员				
	5	组员				
	6	组员				

任务(成品)标准	
实施步骤	

小组创意	制品本身：（关于制品本身口味、技法的变化）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据制品要求备齐餐具和盘饰用品		
	制品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关技法，按照操作要领制作成品		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	满分	得分
成形手法	卷捏成形的手法正确	20	
成品标准	色泽微黄，形似秀眉，层次分明，酥松香甜。	60	
装盘	成品与盛装器皿搭配协调，造型美观	10	
卫生	工作完成后，工位干净整齐，工具清洗干净，摆放入位	10	
合计		100	

六、课后反思

1. 加工前

2. 加工中

3. 加工后

七、检测与练习

(一) 选择题

1. 面点主坯的辅助原料,是指既可以改善主坯(),又可以辅助主坯成型的原料。
A. 色泽 B. 软硬度 C. 口味 D. 性质
2. 食品添加剂的小苏打为()。
A. 防腐剂 B. 着色剂 C. 膨松剂 D. 乳化剂
3. 澄粉按主坯原料种类分为()。
A. 米类 B. 淀粉类 C. 麦类 D 其他原料
4. 选择一组由馅心形成点心地方特色的面点制品()。
A. 三鲜包、枣泥包 B. 四喜饺、小鸡酥
C. 豆沙包、馅饼 D. 虾饺、汤包

(二) 判断题

() 1. 粮食具有吸湿性, 在潮湿环境中, 可吸收水分, 体积膨胀, 若遇到适宜的温度, 就会发芽。

() 2. 油脂用阳光直接照射可延长其保质期。

() 3. 保存鲜蛋应先用水洗净。

() 4. 鲜蛋保存时应用冷冻保管。

八、拓展任务

课上通过完成眉毛酥制作任务课后请同学们利用网络或者查找相关书籍, 完成下列任务:

1. 根据个人喜好, 用同样的面团包制不同的馅心制作出不同口味的酥皮点心。
2. 根据个人喜好, 从营养角度和色彩角度, 面团中可以添加菠菜汁、胡萝卜汁等, 制作出色彩美观的酥皮点心。

任务二十一 岭南咖喱酥角的制作

一、任务描述

岭南咖喱酥角，皮酥，一层一层的非常好吃，深受人们喜爱。在面点厨房中，根据顾客要求，利用面粉、油、水调制两块面团油酥面，采用大包酥，叠制成形手法，包入豆沙馅，烤制成熟，完成岭南咖喱酥角的制作。

二、学习目标

1. 了解大包酥工艺。
2. 掌握调制干油酥面团的技术要领。
3. 能够利用面粉、油、水调制水油面和干油酥。
4. 能按照岭南咖喱酥角制作流程在规定时间内完成岭南咖喱酥角的制作。
5. 培养学生的卫生习惯和行业规范。

三、《面点制作》工作任务计划书

班级_____ 组别_____ 主管_____ 监督员_____ 授课时间_____

学习单元名称		油酥面团			任务名称	岭南咖喱酥角	
工作情境		所需工具：					
		所需原料：					
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间	
	1	主管					
	2	监督					
	3	组员					
	4	组员					
	5	组员					
	6	组员					

任务(成 品)标准	
实施步骤	

小组创意	制品本身：（关于制品本身口味、技法的变化）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据制品要求备齐餐具和盘饰用品		
	制品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关技法，按照操作要领制作成品		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	满分	得分
成形手法	咖喱酥角采用大包酥，叠制成形手法正确	20	
成品标准	形如角状，酥层清晰，色泽金黄，脆松酥化，咸鲜香嫩，咖喱味浓。	60	
装盘	成品与盛装器皿搭配协调，造型美观	10	
卫生	工作完成后，工位干净整齐，工具清洗干净，摆放入位	10	
合计		100	

六、课后反思

1. 加工前

2. 加工中

3. 加工后

七、检测与练习

一、填空题

1. 层酥面坯是由_____性质不同的面坯经包、擀、叠等开酥方法制成的。
2. 油脂的_____可使成品光滑、油亮、色匀，并具有抗“老化”作用。

二、选择题

1. 层酥面坯层次起不均匀的原因是（ ）。
A. 成型时刀具不锋利 B. 烤制时炉温偏低
C. 开酥时动作迅速 D. 冷冻时没冻透
2. 电烤箱的加热温度一般最高可达到（ ）。
A. 100℃ B. 200℃ C. 300℃ D. 400℃
3. 下列选项中，不适于烤制的品种的是（ ）
A. 膨松面坯 B. 层酥面坯

C. 米粉面坯 D. 冷水面坯

4. 中式面点工艺的最后一道工序是（ ）。

A、上馅 B、成熟 C、熟制 D、装盘

5. 层酥面坯的皮面主要用于包制干油酥，起（ ）

A、分层作用 B、起酥作用 C、包馅作用 D、粘合作用

八、拓展任务

课上通过完成岭南咖喱角制作任务课后请同学们利用网络或者查找相关书籍，完成下列任务：

1. 根据个人喜好制作不同形状的咖喱角。

任务二十二 蛋黄酥的制作

一、任务描述

口感绝佳，令人难忘的蛋黄酥，香酥的外皮，入口即化的馅料，沙质感极强的蛋黄。在面点厨房中，根据顾客要求，利用面粉、油、水调制两块面团，采用小包酥，叠制成形手法，包入豆沙馅蛋黄馅，烤制成熟，完成蛋黄酥的制作。

二、学习目标

1. 了解小包酥工艺。
2. 了解酥层的形成
3. 能够利用面粉、油、水调制水油面和干油酥。
4. 能按照蛋黄酥制作流程在规定时间内完成蛋黄酥的制作。
5. 培养学生的卫生习惯和行业规范。

三、《面点制作》工作任务计划书

班级_____ 组别_____ 主管_____ 监督员_____ 授课时间_____

学习单元名称		油酥面团			任务名称	蛋黄酥	
工作情境		所需工具：					
		所需原料：					
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间	
	1	主管					
	2	监督					
	3	组员					
	4	组员					
	5	组员					
	6	组员					

任务(成品)标准	
实施步骤	

小组创意	制品本身：（关于制品本身口味、技法的变化）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据制品要求备齐餐具和盘饰用品		
	制品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关技法，按照操作要领制作成品		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	满分	得分
成形手法	采用小包酥，叠制成形手法正确	20	
成品标准	层次丰富、呈球状，不塌、酥松香甜	60	
装盘	成品与盛装器皿搭配协调，造型美观	10	
卫生	工作完成后，工位干净整齐，工具清洗干净，摆放入位	10	
合计		100	

六、课后反思

1. 加工前

2. 加工中

3. 加工后

七、检测与练习

（一）选择题

1. 大多数食品添加剂在潮湿、高温或阳光下暴晒会失效、变色，有的甚至可能引起（ ）。

A. 蒸发 B. 发霉 C. 氧化 D. 爆炸

2. 请选择下列叙述中正确的句子（ ）。

A. 对货源比较充足、供大于求的原料，要以进促销

B. 对货源比较充足、供大于求的原料，要坚持以销定进

C. 对货源比较紧张、供小于求的原料，要坚持以销定进

D. 对货源供求持平以及新上市的原料，要适当多采购，保持必要的储备

3. 食品色彩的研究与运用，最终的目的是为了（ ）。

A. 食用 B. 美化食品 C. 诱人食欲 D. 欣赏

4. 烹饪美学的特点是具有（ ）、横向性、交叉性和综合性。

A. 实用性 B. 艺术性 C. 科学性 D. 多样化

（二）判断题

（ ） 1. 层酥性主坯成品具有体积疏松膨大、组织细密暄软、营养丰富的特点。

（ ） 2. 中式面点馅心种类不多，一般分为生咸馅、熟咸馅、生甜馅和熟甜馅四种。

（ ） 3. 重馅面点制品的馅料有显著特点，皮子有较好韧性，适于包制大量馅料。

（ ） 4. 粮食中的蛋白质、淀粉具有吸收各种气味的特征，保管时要避免将其与散发异味的物质放在一起。

八、拓展任务

课上通过完成制作蛋黄酥任务课后请同学们利用网络或者查找相关书籍，完成下列任务：

1. 根据个人喜好改变馅心和形状制作各种各样的蛋黄酥。如枣泥蛋黄酥，莲蓉蛋黄酥等等

任务二十三 叉烧酥的制作

一、任务描述

广式名点叉烧酥以层酥面皮包裹叉烧馅料烤制而成,让无数人赞口不绝。在面点厨房中,根据顾客要求,利用面粉、黄油、鸡蛋等调制成调制成两块面团油酥面,采用大包酥,叠折成形的手法,烤制成熟,完成叉烧酥的制作。

二、学习目标

1. 掌握叉烧酥面团调制技术要领。
2. 能够利用面粉、黄油、水调制软硬适度的油酥面。
3. 能按照叉烧酥制作流程在规定时间内完成叉烧酥的制作。
4. 培养学生的卫生习惯和行业规范。

三、《面点制作》工作任务计划书

班级_____组别_____ 主管_____ 监督员_____ 授课时间_____

学习单元名称		油酥面团			任务名称	叉烧酥	
工作情境		所需工具：					
		所需原料：					
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工			完成时间
	1	主管					
	2	监督					
	3	组员					
	4	组员					
	5	组员					
	6	组员					

任务(成品)标准	
实施步骤	

小组创意	制品本身：（关于制品本身口味、技法的变化）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据制品要求备齐餐具和盘饰用品		
	制品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关技法，按照操作要领制作成品		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	满分	得分
成形手法	叉烧酥采用叠折成形的手法正确	20	
成品标准	酥层明朗，外形美观，脆松酥化，馅香浓郁，香酥可口。	60	
装盘	成品与盛装器皿搭配协调，造型美观	10	
卫生	工作完成后，工位干净整齐，工具清洗干净，摆放入位	10	
合计		100	

六、课后反思

1. 加工前

2. 加工中

3. 加工后

七、检测与练习

(一) 选择题

1. 冻肉是指在 -23°C 低温下冻结后，又在（ ）的低温下贮存一段时间的肉。
A. -8°C B. -12°C C. -18°C D. -20°C
2. 保管新鲜果蔬应控制适宜的温度和湿度，创造适宜的环境，保持其（ ）的生命活动，减少营养物质的损耗，延长贮存期。
A. 较活跃 B. 最低限度 C. 正常 D. 较慢
3. 保管食糖，相对湿度应保持（ ），温度以常温为好。
A. $40\%\sim 45\%$ B. $45\%\sim 50\%$ C. $60\%\sim 65\%$ D. $70\%\sim 75\%$
4. 原料采购制度主要是指采购（ ），经济手续清楚，以堵塞采购工作中的各种漏洞。
A. 坚持比质比价 B. 单据齐全 C. 制定计划 D. 择优进货

(二) 判断题

- () 1. 饴糖的主要成分是麦芽糖。
- () 2. 用碎大米制得的饴糖色黄，质量好。
- () 3. 黄油有良好的乳化性、起酥性和可塑性。
- () 4. 油脂可使主坯润滑、分层或起酥发松。

八、拓展任务

课上通过完成制作叉烧酥任务课后请同学们利用网络或者查找相关书籍，完成下列任务：

1. 根据个人喜好制作各种形状的叉烧酥。

任务二十四 黄桥烧饼的制作

一、任务描述

黄桥烧饼因首创于江苏省泰兴县黄桥镇而得名。外皮酥香，里层柔软，非常好吃，深受人们喜爱。在面点厨房中，根据顾客要求，利用面粉、油、水调制两块面团，采用大包酥，叠制，包入豆沙馅，烤制成熟，完成黄桥烧饼的制作。

二、学习目标

1. 了解水油面松脆的性质及原理。
2. 了解层酥形成的原理。
3. 能够利用面粉、油、水调制水油面和干油酥。
4. 能按照黄桥烧饼制作流程在规定时间内完成黄桥烧饼的制作。
5. 培养学生的卫生习惯和行业规范

三、《面点制作》工作任务计划书

班级_____组别_____ 主管_____监督员_____授课时间_____

学习单元名称		水调面团			任务名称	黄桥烧饼	
工作情境		所需工具：					
		所需原料：					
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间	
	1	主管					
	2	监督					
	3	组员					
	4	组员					
	5	组员					
	6	组员					

任务(成品)标准	
实施步骤	

小组创意	制品本身：（关于制品本身口味、技法的变化）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称	工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好 处理不当
	工作服穿戴整齐	
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具	
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写	
	根据制品要求备齐餐具和盘饰用品	
	制品制作阶段	处理完好 处理不当
	操作流程正确	
	运用相关技法，按照操作要领制作成品	
	整理阶段	处理完好 处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管	
	清理工作区域，清洁设备、工具	
	水、电、门、窗关闭	

五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	满分	得分
成形手法	黄桥烧饼包制成形手法正确	20	
成品标准	色泽金黄，外皮酥香，里层柔软，带有浓郁的火腿和葱香味。	60	
装盘	成品与盛装器皿搭配协调，造型美观	10	
卫生	工作完成后，工位干净整齐，工具清洗干净，摆放入位	10	
合计		100	

六、课后反思

1. 加工前

2. 加工中

3. 加工后

七、检测与练习

一、填空题

1、“烤”是通过 _____、_____、_____ 三种热能传递方式使生坯成熟的。

2、水油面主坯在层酥面坯中起包制作用，由于它含有_____，因而它具有良好的和_____性能。

3、干油酥主要用于水油面的酥心之用，由于它既无_____、_____，又无延伸性，因而不能单独使用。

二、选择题

1. 大型宴会批量生产层酥类点心时，应选用（ ）的开酥方法。

A. 大包酥 B. 小包酥 C. 明酥 D. 暗酥

三、判断题

（ ） 1. 干油酥能单独制成成品。

（ ） 2. 开酥、破酥、包酥意思相同，只是叫法不同

八、拓展任务

课上通过完成黄桥烧饼制作任务课后请同学们利用网络或者查找相关书籍，完成下列任务：

1. 根据个人喜好改变馅料制作不同口味的黄桥烧饼。

第四单元：其他面团

任务二十五 汤圆的制作

一、任务描述

每年农历正月十五，我国人民有吃汤圆的习俗。在面点厨房中，根据顾客要求，利用米粉加冷水调制成软硬适度的米粉面团，采用“捏制”成型的手法，煮制成熟，一碗热气腾腾的黑芝麻汤圆就完成了。

二、学习目标

1. 了解米粉面团的分类及特性。
2. 能够利用米粉、水调制软硬适度的米粉面团。
3. 能按照黑芝麻汤圆制作流程在规定时间内完成黑芝麻汤圆的制作。
4. 培养学生的卫生习惯和行业规范。

三、《面点制作》工作任务计划书

班级_____组别_____主管_____监督员_____授课时间_____

学习单元名称		其他面团		任务名称	汤圆	
工作情境		所需工具：				
		所需原料：				
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间
	1	主管				
	2	监督				
	3	组员				
	4	组员				
	5	组员				
	6	组员				

任务(成品)标准	
实施步骤	

小组创意	制品本身：（关于制品本身口味、技法的变化）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称	工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好 处理不当
	工作服穿戴整齐	
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具	
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写	
	根据制品要求备齐餐具和盘饰用品	
	制品制作阶段	处理完好 处理不当
	操作流程正确	
	运用相关技法，按照操作要领制作成品	
	整理阶段	处理完好 处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管	
	清理工作区域，清洁设备、工具	
	水、电、门、窗关闭	

五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	满分	得分
成形手法	汤圆采用“捏制”成形的手法正确	20	
成品标准	成圆形，色泽洁白，大小均匀，吃口软糯香甜。	60	
装盘	成品与盛装器皿搭配协调，造型美观	10	
卫生	工作完成后，工位干净整齐，工具清洗干净，摆放入位	10	
合计		100	

六、课后反思

1. 加工前

2. 加工中

3. 加工后

七、检测与练习

（一）选择题

1. 中式面点工艺中常用的豆类主要有（ ）。

A. 绿豆、四季豆、赤豆、扁豆 B. 赤豆、绿豆、豌豆、扁豆

C. 大豆、蚕豆、绿豆、豇豆 D. 豌豆、赤豆、绿豆、大豆

2. 最适用于制馅的猪肉部位为（ ）。

A. 前蹄膀 B. 通脊 C. 前夹心肉 D. 后臀尖

3. 鸡肉的肉质纤维细嫩，含有大量（ ），滋味鲜美。

A. 脂肪 B. 蛋白质 C. 纤维素 D. 谷氨酸

4. 有些水源性主坯由于特殊需要，可加入一些（ ）。

A. 膨松剂 B. 酵母 C. 辅料或调味料 D. 油脂

（二）判断题

（ ）1. 米粉面主坯一般不作发酵使用。

（ ）2. 籼米中含有 83%的支链淀粉。

（ ）3. 淀粉类主坯所用的原料主要有马蹄糕、藕粉、小麦粉、绿豆粉、生粉。

（ ）4. 浆糊状主坯即为没有固定形态或半流动状的主坯。

八、拓展任务

课上通过完成汤圆制作任务课后请同学们利用网络或者查找相关书籍，完成下列任务：

1. 根据个人喜好改变馅料制作各种各样的汤圆。如花生汤圆，豆沙汤圆，紫米汤圆和各种水果汤圆等

任务二十六 麻团的制作

一、任务描述

在面点厨房中，根据顾客要求，利用糯米粉调制米粉面团，用豆沙馅，采用包捏成型的手法，通过炸制完成豆沙麻团的制作。

二、学习目标

1. 了解米粉面团性能特点及其制品的种类。
2. 能够利用糯米粉调制米粉面团。
3. 能按照麻团制作流程在规定时间内完成麻团的制作。
4. 培养学生的卫生习惯和行业规范。

三、《面点制作》工作任务计划书

班级_____组别_____主管_____监督员_____授课时间_____

学习单元名称		其他面团		任务名称	麻团
工作情境		所需工具：			
		所需原料：			
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工	完成时间
	1	主管			
	2	监督			
	3	组员			
	4	组员			
	5	组员			
	6	组员			

任务(成品)标准	
实施步骤	
小组创意	制品本身：（关于制品本身口味、技法的变化）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据制品要求备齐餐具和盘饰用品		
	制品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关技法，按照操作要领制作成品		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	满分	得分
成形手法	麻团采用包捏成形的手法正确	20	
成品标准	形圆心空，色泽金黄，外酥内软，香甜可口。	60	
装盘	成品与盛装器皿搭配协调，造型美观	10	
卫生	工作完成后，工位干净整齐，工具清洗干净，摆放入位	10	
合计		100	

六、课后反思

1. 加工前

2. 加工中

3. 加工后

七、检测与练习

一、填空题

1. 炸是以_____的一种成熟方法。
2. 米粉掺粉的方法有糯米粉、粳米粉和籼米掺和，米粉与_____掺和，米粉与_____掺和三种。
3. 米粉按磨制方法的不同，可分为_____、_____、_____三种。

二、选择题

1. 将大米用冷水浸泡透，至米粒松胖时，捞出控净水，上磨磨成细粉，用这种方法磨成的粉叫（ ）。
A. 湿磨粉 B. 干磨粉 C. 水磨粉 D. 大米粉

三、判断题

- () 1. 松质糕具有松软、粘、韧的特点。
- () 2. 松质糕是先成形后成熟的品种。
- () 3. 米粉可以发酵使用。
- () 4. 籼米粉采用特殊方法，可以发酵使用。

八、拓展任务

课上通过完成麻团制作任务课后请同学们利用网络或者查找相关书籍，完成下列任务：

1. 用相同的米粉面团，利用不同的馅心（五仁、枣泥、莲蓉、椰蓉等）制成不同形状的多种米粉面团制品。

任务二十七 小窝头的制作

一、任务描述

小窝头，传说是清代慈禧太后喜爱的一种宫廷食品。在面点厨房中，根据顾客要求，利用玉米面加冷水调制成软硬适度的杂粮面团，采用“捏制”成型的手法，蒸制成熟，一个小窝头就制作好了。

二、学习目标

1. 了解杂粮面团及玉米面团的概念和性质。
2. 能够利用玉米面加水制软硬适度的玉米面团。
3. 能按照小窝头制作流程在规定时间内完成小窝头的制作。
4. 培养学生的卫生习惯和行业规范。

三、《面点制作》工作任务计划书

班级_____ 组别_____ 主管_____ 监督员_____ 授课时间_____

学习单元名称		其他面团		任务名称	小窝头	
工作情境		所需工具：				
		所需原料：				
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间
	1	主管				
	2	监督				
	3	组员				
	4	组员				
	5	组员				
	6	组员				

任务(成品)标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
	7.
小组创意	制品本身：（关于制品本身口味、技法的变化）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据制品要求备齐餐具和盘饰用品		
	制品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关技法，按照操作要领制作成品		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	满分	得分
成形手法	采用“捏制”成形的手法正确	20	
成品标准	色泽金黄，呈圆锥形，上尖下圆，底部有个洞，口味香甜。	60	
装盘	成品与盛装器皿搭配协调，造型美观	10	
卫生	工作完成后，工位干净整洁，工具清洗干净，摆放入位	10	
合计		100	

六、课后反思

1. 加工前

2. 加工中

3. 加工后

七、检测与练习

（一）选择题

1. 桂花酱是桂花经（ ）制成的。
A. 加糖，密封发酵 B. 糖渍后发酵
C. 盐渍后加入糖浆 D. 糖渍后加入糖浆
2. 淀粉进入糊化阶段的水温为（ ）。
A. 30℃ B. 37℃ C. 50℃ D. 60℃以上
3. 热水面主坯具有（ ）、口感软糯、成品色较暗的特点。
A. 粘性大、韧性差 B. 粘性小、韧性差
C. 粘性大、韧性好 D. 粘性小、韧性好
4. 温水面团柔中有劲，富有（ ），其制成品容易成型。
A. 可塑性 B. 粘性 C. 韧性 D. 弹性

(二) 判断题

- () 1. 多数玉米面韧性差，松散而发硬，不易吸潮变软。
- () 2. 由于玉米面吸水较多且较慢，因而和面时，水应分次加入面中，且留有足够的醒面时间。
- () 3. 食品色彩的研究和运用，最终目的是为了食用。
- () 4. 装饰点心可用非食品原料。

八、拓展任务

课上通过完成小窝头制作任务课后请同学们利用网络或者查找相关书籍，完成下列任务：

1. 课后同学们从营养和色彩的角度，将玉米面团中添加紫米面、南瓜泥、荞麦面、苡面等制作营养丰富、色彩美观的小窝头

任务二十八 小枣粽子的制作

一、任务描述

农历五月初五是我国的传统佳节一端午节，在这一天我国人民有吃粽子的习俗。在面点厨房中，根据顾客要求，将糯米用凉水泡透加入小枣用苇叶或竹叶包裹成正面为正三角形，后面隆起一只尖角，状如锥子的小枣粽子，煮制成熟，完成小枣粽子的制作。

二、学习目标

1. 了解糯米及糯米制品的性质及特点。
2. 能够根据要求泡制糯米。
3. 能按照粽子制作流程在规定时间内完成小枣粽子的制作。
4. 培养学生的卫生习惯和行业规范。

三、《面点制作》工作任务计划书

班级_____ 组别_____ 主管_____ 监督员_____ 授课时间_____

学习单元名称		其他面团		任务名称	小枣粽子
工作情境		所需工具：			
		所需原料：			
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工	完成时间
	1	主管			
	2	监督			
	3	组员			
	4	组员			
	5	组员			
	6	组员			

任务(成品)标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
小组创意	制品本身：（关于制品本身口味、技法的变化）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据制品要求备齐餐具和盘饰用品		
	制品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关技法，按照操作要领制作成品		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	满分	得分
成形手法	粽子成形采用包裹的手法正确	20	
成品标准	软糯香甜，粽叶清香，形状美观。	60	
装盘	成品与盛装器皿搭配协调，造型美观	10	
卫生	工作完成后，工位干净整洁，工具清洗干净，摆放入位	10	
合计		100	

六、课后反思

1. 加工前

2. 加工中

3. 加工后

七、检测与练习

（一）选择题

1. 构成主坯原料的水，在主坯工艺中最主要的作用是（ ）。
A. 使主坯粘连成一个整体 B. 调节面坯的软硬
C. 增加面坯的弹性 D. 增加面坯的筋力
2. 面粉颗粒被油脂颗粒包围、隔开面粉颗粒之间的距离（ ）。
A. 不变 B. 较小 C. 缩小 D. 扩大
3. 各种运用于主坯加工制作中相对规范的（ ），都是主坯的工艺流程。
A. 操作 B. 用料 C. 手法 D. 调味
4. 严格掌握好配料用量，保证品种（ ）的形成。
A. 形态 B. 口味 C. 风味特色 D. 色泽

(二) 判断题

- () 1. 米类的化学成分主要是淀粉和蛋白质。
- () 2. 大米中所含的蛋白质是吸水后不能形成面筋的谷蛋白和谷胶蛋白。
- () 3. 干货制品由于经过脱水干制, 含水量仅为 10%~15%, 一般能长期存放。
- () 4. 面点工艺中用牛乳调制主坯或拌馅, 不仅可使成品有乳香味, 而且可使成品色白。

八、拓展任务

课上通过完成小枣粽子制作任务课后请同学们利用网络或者查找相关书籍, 完成下列任务:

1. 根据个人喜好改变馅心和原料的组成来制作各种口味的粽子。如八宝粽子, 豆沙粽子, 咸肉粽子等

任务二十九 全蛋萨琪玛的制作

一、任务描述

萨琪玛原是满族的传统食品，现成为北京名小吃，深受大众喜爱。在面点厨房中，根据顾客要求，利用面粉、鸡蛋等原料调制蛋和面团、将面团擀制切条、炸条，再将熬好的糖浆均匀洒在炸制好的面条上拌匀，倒入放盘中拍压成型，凉透后切制成形，完成萨琪玛制作任务。

二、学习目标

1. 了解蛋和面团的定义及分类。
2. 能够按比例调制好蛋和面团。
3. 能按照萨琪玛制作流程在规定时间内完成萨琪玛的制作。
4. 培养学生的卫生习惯和行业规范。

三、《面点制作》工作任务计划书

班级_____组别_____ 主管_____监督员_____授课时间_____

学习单元名称		其他面团			任务名称	全蛋萨琪玛	
工作情境		所需工具：					
		所需原料：					
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间	
	1	主管					
	2	监督					
	3	组员					
	4	组员					
	5	组员					
	6	组员					

任务(成品)标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
小组创意	制品本身：（关于制品本身口味、技法的变化）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据制品要求备齐餐具和盘饰用品		
	制品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关技法，按照操作要领制作成品		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	满分	得分
成形手法	萨琪玛采用切制成形手法正确	20	
成品标准	色泽淡黄，点缀别致，组织膨松，口感细软松润，香甜可口。	60	
装盘	成品与盛装器皿搭配协调，造型美观	10	
卫生	工作完成后，工位干净整齐，工具清洗干净，摆放入位	10	
合计		100	

六、课后反思

1. 加工前

2. 加工中

3. 加工后

七、检测与练习

一、填空题

- 1、鲜蛋保存中有“四怕”：一怕____，二怕____，三怕____，四怕____。。
- 2、蛋和面团又可分为____、____、____和____。

二、选择题

1. 保存鲜蛋时应采用（ ）保存。
A. 水洗 B. 通风 C. 低温 D. 冷冻

三、判断题

- () 1. 蛋液可改变主坯的颜色，增加成品的色泽，起到色素的作用。
- () 2. 保存鲜蛋应先用水洗净。
- () 3. 鲜蛋保存时应用低温保管。

八、拓展任务

课上通过完成全蛋萨琪玛制作任务课后请同学们利用网络或者查找相关书籍，完成下列任务：

1. 根据个人喜好添加不同辅料，制作不同口味的萨琪玛

任务三十 维萝豆沙柿的制作

一、任务描述

维萝豆沙柿属于苏式船点，造型形象逼真，栩栩如生深受顾客喜爱，面点厨房中，根据顾客要求，利用红胡萝卜泥、玉米粉、糯米粉、黄油、白糖等原料，包入豆沙馅，采用捏制成型的手法，捏成柿子形状，蒸制成熟，完成维萝豆沙柿的制作。

二、学习目标

1. 了解蔬果面团的定义及特点。
2. 能掌握蔬果面团调制工艺。
3. 能按照维萝豆沙柿制作流程在规定时间内完成维萝豆沙柿的制作。
4. 培养学生的卫生习惯和行业规范。

三、《面点制作》工作任务计划书

班级_____ 组别_____ 主管_____ 监督员_____ 授课时间_____

学习单元名称		其他面团		任务名称	维萝豆沙柿	
工作情境		所需工具：				
		所需原料：				
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间
	1	主管				
	2	监督				
	3	组员				
	4	组员				
	5	组员				
	6	组员				

任务(成品)标准	
实施步骤	
小组创意	制品本身：（关于制品本身口味、技法的变化）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据制品要求备齐餐具和盘饰用品		
	制品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关技法，按照操作要领制作成品		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	满分	得分
成形手法	维萝豆沙柿采用捏制成形手法正确	20	
成品标准	此点色彩艳丽，形状逼真，质地软糯，口味香甜。	60	
装盘	成品与盛装器皿搭配协调，造型美观	10	
卫生	工作完成后，工位干净整齐，工具清洗干净，摆放入位	10	
合计		100	

六、课后反思

1. 加工前

2. 加工中

3. 加工后

七、检测与练习

（一）填空题

1、蔬果面坯指以含淀粉较多的_____和_____为主要原料，掺入适当的淀粉类物质和其他原料，经特殊加工制成的面坯。

（二）选择题

1. 米粉面团的特点是（ ）

A. 延伸性好 B. 延伸性差 C. 韧性好 D. 韧性差

2. 蔬菜和水果是人体获取（ ）的主要原料。

A. 蛋白质 B. 水 C. 糖类 D. 维生素

3. 为了适应品种制作的要求，在米粉糕类制品的生产中，常采用的方法有（ ）

A. 将糯米粉与面粉掺和

B. 糯米粉与粳米掺和

C. 糯米粉与籼米粉掺和

D. 只用糯米粉

(三) 判断题

() 1. 由于蔬果类原料本身含水量有差异,因而面坯掺粉的比例必须根据蔬果原料的具体情况酌情掌握。

() 2. 蔬果类原料压烂成泥掺粉前,一般不过箩,也可以保证面坯细腻光滑。

八、拓展任务

课上通过完成维箩豆沙柿制作任务课后请同学们利用网络或者查找相关书籍,完成下列任务:

1. 根据个人喜好利用不同的果蔬原料,制作不同形状的各式船点。

任务三十一 虾饺的制作

一、任务描述

虾饺是广东茶楼的传统点心，向来都为食客所称道。在面点厨房中，根据顾客要求，利用澄粉加沸水调制成软硬适度的澄粉面团，采用“捏制”成型的手法，蒸制成熟，完成虾饺的制作。

二、学习目标

1. 能给澄面面团下定义。
2. 了解蒸制技法、特点及原理。
3. 能按照虾饺制作流程在规定时间内完成虾饺的制作。
4. 培养学生的卫生习惯和行业规范。

三、《面点制作》工作任务计划书

班级_____ 组别_____ 主管_____ 监督员_____ 授课时间_____

学习单元名称		其他面团			任务名称	虾饺
工作情境		所需工具：				
		所需原料：				
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间
	1	主管				
	2	监督				
	3	组员				
	4	组员				
	5	组员				
	6	组员				

任务(成品)标准	
实施步骤	

小组创意	制品本身：（关于制品本身口味、技法的变化）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据制品要求备齐餐具和盘饰用品		
	制品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关技法，按照操作要领制作成品		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	满分	得分
成形手法	虾饺采用捏制成形的手法正确	20	
成品标准	外形洁白美观，皮薄而透明，馅中绞肉呈嫣红色，隐约可见，味道鲜美，爽滑不腻。	60	
装盘	成品与盛装器皿搭配协调，造型美观	10	
卫生	工作完成后，工位干净整齐，工具清洗干净，摆放入位	10	
合计		100	

六、课后反思

1. 加工前

2. 加工中

3. 加工后

七、检测与练习

一、填空：

- 1、虾饺包馅时，皮的边沿不要沾上馅汁，_____
- 2、包制虾饺时，手法不好，易_____

二、选择题

1. 蒸制虾饺应该使用（ ）。
A. 文火、凉水 B. 小火、沸水 C. 大火、凉水 D. 旺火、沸水
2. 虾饺是属于（ ）风味流派的面点
A. 京式风味 B. 苏式风味 C. 广式风味 D. 川式风味
3. 下列不属于虾饺裂开的原因（ ）。
A. 造型后放置时间过长 B. 包制虾饺时，手法不好，易穿烂
C. 蒸制时间过长或滞火 D. 馅料不足

4. 调制虾饺馅时，不要加入（ ）原料。

A. 扭干笋丝 B. 熟虾肉 C. 姜、葱、酒 D. 熟肥肉

5. 烫制澄面时，热水与澄面要均匀混合，否则（ ）。

A. 成品粘牙 B. 成品开裂 C. 面坯有生粉 D. 成品结皮

八、拓展任务

课上通过完成虾饺制作任务课后请同学们利用网络或者查找相关书籍，完成下列任务：

1. 根据个人喜好制作不同形状和口味的澄面饺子。

任务三十二 莲蓉蛋黄月饼的制作

一、任务描述

农历八月十五，是我国的传统佳节—中秋节，我国人民在这一天有吃月饼的习俗。在面点厨房中，根据顾客要求，利用面粉、糖浆、花生油调制广式月饼皮，包入蛋黄莲蓉馅，烤制成熟，完成月饼制作任务。

二、学习目标

1. 能够按照要求熬制糖浆。
2. 能控制好月饼烤制温度。
3. 能够按比例调制糖浆皮（广式月饼皮）。
4. 能按照月饼制作流程在规定时间内完成月饼的制作。
5. 培养学生的卫生习惯和行业规范。

三、《面点制作》工作任务计划书

班级_____ 组别_____ 主管_____ 监督员_____ 授课时间_____

学习单元名称		其他面团		任务名称	莲蓉蛋黄月饼	
工作情境		所需工具：				
		所需原料：				
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间
	1	主管				
	2	监督				
	3	组员				
	4	组员				
	5	组员				
	6	组员				

任务(成品)标准	
实施步骤	

小组创意	制品本身：（关于制品本身口味、技法的变化）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据制品要求备齐餐具和盘饰用品		
	制品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关技法，按照操作要领制作成品		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	满分	得分
成形手法	月饼利用模具成形的手法正确	20	
成品标准	成品色泽金黄，图案清晰玲珑，形状美观，柔软甘香。	60	
装盘	成品与盛装器皿搭配协调，造型美观	10	
卫生	工作完成后，工位干净整齐，工具清洗干净，摆放入位	10	
合计		100	

六、课后反思

1. 加工前

2. 加工中

3. 加工后

七、检测与练习

（一）选择题

1. 化学膨松性主坯工艺流程，应先将（ ）混合再调制。
A. 粉料与化学膨松剂 B. 粉料与辅料
C. 辅料与化学膨松剂 D. 粉料、辅料、化学膨松剂同时
2. 每一种主坯制作的点心均应有典型的（ ）标准，它与原料的种类、数量、成熟方法及火力、油量大小有密切关系。
A. 色泽 B. 形态 C. 口味 D. 质感
3. 保存鲜蛋时应采用（ ）保存。
A. 水洗 B. 通风 C. 低温 D. 冷冻
4. 食品添加剂一般应存放干燥、避光、阴凉处，必要时还需（ ）保管。
A. 低温 B. 冷冻 C. 高温 D. 密封

(二) 判断题

- () 1. 制馅一般应选用肥瘦相间、肉质丝缕短、嫩筋较多的前夹心肉。
- () 2. 白砂糖具有熔点低、晶粒粗大的特点。
- () 3. 蛋清的发泡性能，可改变主坯的组织状态，提高成品的疏松度和柔软性。
- () 4. 水原性主坯工艺流程中的关键在于水量的多少。

八、拓展任务

课上通过完成莲蓉蛋黄月饼制作任务课后请同学们利用网络或者查找相关书籍，完成下列任务：

1. 根据个人喜好改变馅料原料制作各种口味的月饼。如豆沙月饼，五仁月饼，椰蓉月饼等