

中式面点师培训



目录

CONTENTS

CATALOGUE

目录

- 中式面点简介
- 中式面点制作基础
- 中式面点制作实例
- 中式面点创新与发展
- 中式面点师的职业素养与技能提升

01

中式面点简介



中式面点的历史与文化



中式面点历史悠久，可追溯至数千年前。随着中华文明的演进，面点制作技艺不断发展和完善，形成了独特的文化内涵。

中式面点深受儒家文化影响，强调“五谷杂粮，食之养身”，注重食物的养生与药用价值。



中式面点在古代是祭祀、节庆等场合的重要食品，承载着丰富的民俗传统和地方特色。



中式面点的种类与特点



包子

以发酵面团包裹馅料，封口成团。皮薄馅足，口感松软。



饺子

以饺皮包裹馅料，捏合成月牙形。馅料多样，口感鲜美。



馒头

无馅的面食，以发酵面团经过揉制、发酵后蒸熟而成。口感松软，营养丰富。



月饼

中秋节传统食品，馅料多样，皮薄馅足，口感丰富。



中式面点在饮食文化中的地位



中式面点是中国饮食文化的重要组成部分，承载着丰富的历史、文化和民俗传统。



中式面点深受中国人民喜爱，是日常餐桌上的重要食品，也是节庆、祭祀等场合的必备佳品。



中式面点在国内外享有盛誉，成为中华饮食文化的重要代表之一。

。

02

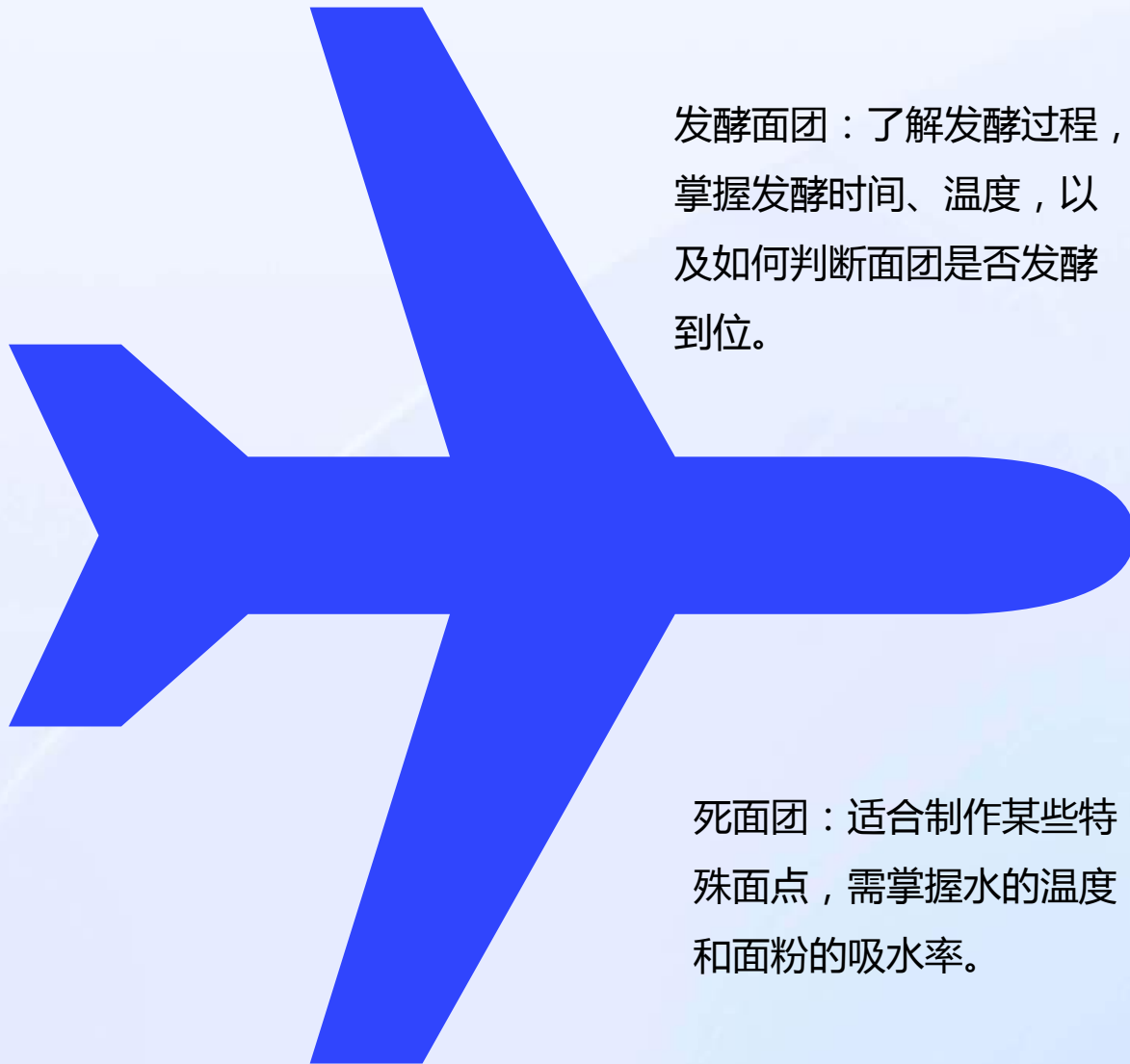
中式面点制作基础



面团制作技巧

面团是中式面点的基石，掌握面团制作技巧是面点师的基本功。

• •



发酵面团：了解发酵过程，掌握发酵时间、温度，以及如何判断面团是否发酵到位。

油酥面团：掌握油酥的比例和混合方法，了解油酥面团的特点和应用。

死面团：适合制作某些特殊面点，需掌握水的温度和面粉的吸水率。



馅料调制方法

馅料是中式面点的灵魂，不同的馅料调制方法可赋予面点不同的风味。

01

鲜肉馅：选择新鲜猪肉，按照肥瘦比例搭配，调味后搅拌上劲。

03

莲蓉馅：莲子煮熟后压成泥，加入糖和其他调味料炒干水分。

05

02

韭菜鸡蛋馅：将韭菜切碎后与炒熟的鸡蛋混合，加入调味料搅拌均匀。

04





常用工具与设备介绍

合适的工具可以提升面点制作效率，了解常用工具与设备是面点师的基本素养。

01

擀面杖：用于擀开面团和面皮，选择木质或塑料材质的擀面杖。

03

烤箱：用于烤制面点，根据需要选择合适型号的烤箱，并掌握温度和时间设置。

05

..

02

蒸笼：用于蒸制面点，选择竹制或不锈钢材质的蒸笼。

04

03

中式面点制作实例



包子制作



总结词

包子是一种传统的中式面点，制作过程需要掌握发酵、揉面、擀皮和包馅等技巧。

准备材料

面粉、发酵粉、温水、肉馅或蔬菜馅等。

制作过程

将发酵粉与温水混合，加入面粉揉成面团，发酵至两倍大；将面团分成小块，擀成圆形皮，包入馅料，封口捏紧；将包子放入蒸锅中，用大火蒸15-20分钟即可。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：
<https://d.book118.com/165101010214011143>