

第六届江苏技能状元大赛

烘焙项目技术文件

(学生组)

2022 年 1 月

一、本项目技术描述

烘焙师需要具备食品、营养的高水准专业知识，并能够生产不同面包、糕点。烘焙师能利用各种谷物制作不同新鲜美味的烘焙产品，能利用原材料、利用不同的发酵以及工艺制作甜食或者咸食，如：小麦面包、黑麦面包、艺术面包、蛋卷、起酥产品、三明治、馅饼等。这些产品很多面包房都有，面包师还利用创新的技巧与知识制作精美的装饰面包用于陈列。烘焙师需要具备高水平的专业知识和技巧，通过多年的培训以获得相应技巧并且持续的理解深化。面包师能熟练运用专门的技术与工艺开发创造不同系列的烘焙产品。能在细节方面考验艺术才能与工匠技巧，同时工作高效经济，在指定时间能完成杰出作品。本项目为单人赛项。

二、选手应具备的能力

相关要求		比例 (%)
1	工作组织与管理 个体须知 <ul style="list-style-type: none">•商业道德•从购买原料到生产有价值的产品以及卖给顾客的过程•最大化可持续与最小化浪费的重要性•工厂使用原料用于烘焙的考虑因素，包括季节、可用性、成本、储存和使用•面包店中使用的工具和设备的范围•食品的购买、储存、准备、烹饪、烘焙和服务有关的法规和良好做法 个人应能够： <ul style="list-style-type: none">•准备并正确使用工具和设备•在指定时间内有效地确定和规划工作顺序•尊重原材料•高效使用原料，尽可能减少浪费	5

	<ul style="list-style-type: none"> •按规定成本准备产品 •为计划的工作准确预订货物和材料 •工作效率和干净，注意工作场所与其他的人 •展示良好的工作流畅性 •展示设计和工作技术的灵感、天赋和创新 •围绕指定主题工作 •按照一致的标准生产大量的烘焙产品 •产品的尺寸和重量保持一致，以保持客户满意度和利润率 •专业和有效地应对意外发生 •如期完成工作 •在指定的时间准备好所有的客户订单 	
2	食品卫生、健康、安全与环境	5
	<p>个体须知</p> <ul style="list-style-type: none"> •与食品的购买、储存、准备、烹饪和服务有关的法规和良好操作 •新鲜与加工食品的质量标准 •食物变质的原因 •面包店中使用的工具和设备的范围 •在面包店厨房和使用商业设备的法规以及安全工作操作 <p>个人应能够：</p> <ul style="list-style-type: none"> •按照 HACCP 要求做好个人卫生标准和食品储存、准备、烹饪和服务 •遵守所有健康和食品安全法规和最佳做法 •根据 HACCAP 安全存储所有商品 	

	<ul style="list-style-type: none"> •确保根据最高标准清洁所有工作区域 •将业务内部 HACCP 概念应用于每一个细节 •安全工作，并遵守事故预防规定 •按照制造商的说明书安全使用所有工具和设备 •在工作环境中促进健康、安全、环境和食品卫生 	
3	沟通技巧	5
	<p>个体须知</p> <ul style="list-style-type: none"> •烘焙产品如何陈列有利于销售 •陈列、标牌对销售与传播的重要性 •促销品必须在法规范围内 •在公众视野和与客户打交道时的外表的重要性 •与跨团队，同事，承包商和其他专业人员的有效沟通的重要性 •需要与客户有效沟通 <p>个人应能够：</p> <ul style="list-style-type: none"> •与顾客进行专业对话 •根据客户的特殊要求，制定合适的产品 •与同事和其他专业人士合作高效 •成为有效率的团队成员 •通过产品陈列最大程度地提高销售额 •始终注意自身外表清洁 •与同事、团队和客户有效沟通 •特殊状况下向管理人员、同事和客户提供建议和指导 •就事论事，以解决问题为方向开展讨论 	

	<ul style="list-style-type: none"> •促销活动的计划和实施 •遵循详细的书面和口头指示 •能开发其他面包师能看懂并且做出来的好质量产品的食谱 	
4	利用原材料制作烘焙食谱	20
	<p>个体须知</p> <ul style="list-style-type: none"> •配方对质量控制的重要性 •世界各地知名的烘焙产品的范围和特点 •色彩应用、口味组合和组织结构 •原料精准组合以便生产的基本原则 •如何通过使用不同的原料和工作技术创造出烘焙产品的外观、质地和味道 •如何处理不同的谷物和非谷物 •各种面粉和配料对最终成品的影响 •通过生产技术处理原材料 •不同生产技术对烘焙产品的影响 •颜色应用、味道组合和组织结构 •用于生产烘焙产品的面团和面糊的范围和用途 •哪些原料可以做馅料 •为什么烘烤的馅料需要在高温下稳定 •使用季节性水果和蔬菜做馅料的效果 •外观、质地和味道的重要性 <p>个体必须能做：</p> <ul style="list-style-type: none"> •使用各种碾磨产品和面粉对烘焙产品的影响的知识 	

	<ul style="list-style-type: none"> •利用自有对于干性物料和液体原料的了解,制作不同的面团 •烘焙产品中原材料特性的应用知识理解 •有效使用适当的材料和调味品 •设计展示具有创新天赋的产品 •设计甜味和咸味产品食谱 •创建食谱用于起酥和面团生产烘焙产品,包括丹麦糕点、羊角面包、巧克力面包和油酥糕点产品 •创建配方以生产一系列面包、卷、咸味产品、甜味和强化的产品 •将产品设计为一致的尺寸、形状、外观、风味和标准 •有效使用适当的调味剂 •根据客户的要求设计展示作品 •根据陈列地点和用途设计展示作品 •创建符合规格的展示作品 	
5	面团准备以及发酵过程	15
	<p>个体须知</p> <ul style="list-style-type: none"> • 生产不同烘焙产品的方法,如:快速面团、发酵面团、起酥面团、甜、咸面团。 •原材料对面团的影响 •如何利用配料如:糖、鸡蛋、黄油、脂肪、奶等生产强化面团 •面团温度的重要性 •面团与不同谷物和不同研磨产品的制备差异 •小麦面团形成面筋的重要性 	

	<ul style="list-style-type: none"> •如何处理和储存不同的面团 •有关的发酵科学，如不同种类的发酵、参与发酵的成分、还有酸度的变化。 •做烘焙产品时何时使用全面团工艺 •发酵面团的好处，如：波兰酵头、意式酵头等 •通过制冷技术控制发酵，长时间发酵到后一天使用 •预吸收或者淀粉糊化的预处理，如：浸泡、煮、糊化 •有酵母和无酵母的老面团发酵 •面包店中使用的工具和设备的范围 •制作起酥面团的方法 •准备死面用于制作装饰面团 <p>个体必须能做：</p> <ul style="list-style-type: none"> •利用干、湿物料制作面团 •打面让面筋具有弹性与延伸性 •根据谷物与非谷物的打面 •利用酵母、老面种、其他发酵方法或不用发酵物质制作面团 •让面团产气形成质构 •调节发酵过程 •使用不同的发酵过程如优先、制冷技术和其他方法 •发酵使风味与质构更完美 •为了更好的质构翻转面团 	
6	面团整形与装饰	25
	个体须知	

	<ul style="list-style-type: none"> •烘烤前整形和装饰面团的重要性 •世界上已知的某些产品的常用形状 •用于整形和装饰的面包店中使用的工具和设备的范围 •成型的技巧，如编织、不同形状的模具、烘焙的盒子等 •形状或成形对最终产品的影响 •起酥面团类、派类面团的制作方法 •如何涂馅造型并一起烘烤 •大小面包的范围 •有针对性的设计宴会面包还有其他装饰面包 •灵活与艺术鉴赏结合 •在不同传输带、运转设备、托盘等条件下最终发酵的重要性 •烘烤前不同的处理方法。这可以是重塑、切、划痕、打孔、喷水、刷油、撒粉等 个体必须能做： •面团的普通成型 •会判断发酵到什么阶段可以分割成型 •发酵后面团的处理和称重 •按照计划能做均一的面包形状 •大的小的烘焙产品都能做 •根据客户要求定制面团形状 •能大批量生产质量均一的产品 •批量生产产品，确保质量、尺寸和表面质量保持一致 	
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> •烘烤前有馅料的产品做馅装饰 •运用不同的造型技巧 •能决定烘烤前最终发酵的时间 •在烘烤前利用不同的技巧完成装饰 •使用不同的面团和面糊,制作和准备甜味和咸味的烘焙产品,如馅饼、煎蛋、甜甜圈、披萨饼等 •使用各种技术制作展示件或装饰面包 	
7	烘烤与烤后处理	25
	<p>个体须知</p> <ul style="list-style-type: none"> •烘焙中使用的工具和设备的范围 •烘焙过程中在烘焙产品中发生的物理变化 •不同烤箱系统中的热传递 •产品烤熟需要多长时间 •小麦、黑麦或强化面团与面包在烘烤中的差异 •如何烘烤其他烘焙食品,如馅饼或包馅料的 •如何最好的烘烤起酥类产品 •烘焙中断技术(部分烘烤面包) •什么颜色是好的;烘烤是如何影响面包的风味与色泽 •如何将面包产品从烤箱中取出后立即储存 •离开烤炉后,如何存储不同的烘焙产品 •完成最终产品的重要性 <p>个体能做到:</p> <ul style="list-style-type: none"> •有馅无馅都能完美烘焙 •使用不同的烤炉与油炸锅 	

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/977106005140006136>