



中等职业教育 **中餐烹饪与营养膳食** 专业系列教材

广东点心

GUANGDONG DIANXIN

主 编 李永军



重庆大学出版社
<http://www.cqup.com.cn>

内容提要

本书分为14个项目,每一个项目均包含若干个任务,每一个任务都以图解的方式较为详细地展示了广东点心的制作过程,并且项目所包含的内容基本涵盖广东点心常见的品种。

本书先从认识广东点心入手,使读者先了解广东点心的饮食文化及广东点心的分类常识,然后以图片展示的方式让读者认识广东点心的原辅材料,再以图解的方式让读者一步一步地学习广东点心的基本技法、基本手法及发酵类品种、糕品类、米粉类品种、澄面皮类品种、油酥类品种、烧卖类品种、春卷皮品种、广式月饼及其他类品种的制作过程,最后让读者学习广东点心从业者必备的职业素养。

本书作为中职学校烹饪类专业的学生教材,同时也是广东点心制作人员的培训用书。

图书在版编目(CIP)数据

广东点心 / 李永军主编. — 重庆: 重庆大学出版社, 2014.2
中等职业教育中餐烹饪与营养膳食专业系列教材
ISBN 978-7-5624-7855-3

I. ①广… II. ①李… III. ①糕点—制作—广东省—中等专业学校—教材 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第293527号

中等职业教育中餐烹饪与营养膳食专业系列教材

广东点心

主 编 李永军

策划编辑: 沈 静

责任编辑: 沈 静 版式设计: 程 晨

责任校对: 谢 芳 责任印制: 赵 晟

*

重庆大学出版社出版发行

出版人: 邓晓益

社址: 重庆市沙坪坝区大学城西路21号

邮编: 401331

电话: (023) 88617190 88617185 (中小学)

传真: (023) 88617186 88617166

网址: <http://www.cqup.com.cn>

邮箱: fxk@cqup.com.cn (营销中心)

全国新华书店经销

重庆升光电力印务有限公司印刷

*

开本: 720×970 1/16 印张: 14.75 字数: 241千

2014年2月第1版 2014年2月第1次印刷

印数: 1—3 000

ISBN 978-7-5624-7855-3 定价: 45.00元

本书如有印刷、装订等质量问题,本社负责调换

版权所有,请勿擅自翻印和用本书

制作各类出版物及配套用书,违者必究

前 言

近几年来,在广东乃至全国各中职学校及培训机构使用的广东点心制作教材虽然很多,但多数以文字性描述为主,学生难以理解和掌握。另一方面,对于广东点心的饮食文化而言,现在年轻一代几乎很少有人能全面地了解和掌握,致使传统的广东点心慢慢被淡化。同时,在广东点心制作基础理论方面的内容和基本功操作方面的内容也较为欠缺。特别是对广东点心初学者来讲,图文并茂的一本教材,将会帮助他们更快、更好地学会广东点心的制作,而目前学校及市场均缺乏有关广东点心制作的、图文并茂并融饮食文化于一体的教材及参考书籍。

正是在这种形势下,编者与重庆大学出版社共同策划了《广东点心》这本教材的编写,以解决目前学校和市场的需求,并为广东点心的传承与发扬贡献一点微薄的力量。

《广东点心》一书从广东点心制作的饮食文化、基本理论知识到广东点心品种制作等方面入手,结合编者近20年从事广东点心课程教学及实践的经验,基于广东餐饮市场的实际工作任务,分析出若干个类别及项目。除了原材料以图片形式展示外,还对广东点心制作过程中的基本手法及基本技法、每一款品种等均以图解制作的形式详细展示给读者,读者依据图解过程会很快地掌握每一款品种的制作。

《广东点心》一书在编写过程中,参考并引用了一些书籍及学术期刊的内容,在此向有关作者致以衷心的感谢!由于编者水平有限,难免会出现一些不足或疏漏的地方,恳请读者提出并批评指正,以便于我们继续完善。

本书在编写过程中,还得到了广州市旅游商务职业学校蔡树容老师、舒季春女士及陈小艺、何敏华、甄家敏、陈俊文等面点班学生们的大力帮助,在此也向他们表示衷心的感谢!

李永军

2013年11月

Contents

目 录

项目1 认识广东点心

任务1 广东点心的饮食文化	1
任务2 广东点心的特点及发展趋势	4

项目2 广东点心基本原料知识

任务1 认识米、面粉类	7
任务2 认识蛋、糖、油乳类	17
任务3 认识肉类、水产类	26
任务4 认识海味、干货、鲜干蔬果类	31
任务5 认识常用化学原料与酵母	37

项目3 认识广东点心生产的设备与工具

任务1 广东点心生产的设备与工具介绍	44
任务2 主要机械设备的安全操作规程	54
任务3 主要机械设备的维护与保养	57

项目4 广东点心的熟制方法与疏松原理

任务1 广东点心的熟制方法	59
任务2 广东点心的三大疏松原理	61

项目5 广东点心制作基本功知识

任务1 广东点心常用的基本手法	66
任务2 广东点心制作的基本技法	69

项目6 发酵类品种制作技术

任务1	依仕皮品种及其创新	77
任务2	发面皮品种及其创新	90
任务3	广式餐包皮品种及其创新	96

项目7 糕品及米粉类品种制作技术

任务1	马蹄糕及其创新	103
任务2	粘米粉类品种制作技术	111
任务3	糯米粉类品种制作技术	120

项目8 澄面皮类品种制作技术

任务1	虾饺皮品种及其创新	127
任务2	粉果皮品种及其创新	135
任务3	晶饼皮品种及其创新	142

项目9 油酥类品种制作技术

任务1	层酥类品种及其创新	148
任务2	混酥类品种及其创新	169

项目10 烧卖类品种制作技术

任务1	广东名点烧卖的制作	173
任务2	其他烧卖的制作	179

项目11 春卷皮品种及其创新

任务1	春卷皮	187
任务2	春卷皮品种及其创新	188

项目12 广式月饼

任务1	广式月饼糖浆皮	194
任务2	广式月饼及其创新品种的制作	195



项目13 其他类品种制作技术

任务1 植物皮类品种的制作技术	201
任务2 广式煎饺	206
任务3 笑口枣	208
任务4 冰花鸡蛋球	211
任务5 广式炸油条	213
任务6 瑞士鸡蛋卷	215

项目14 广东点心从业者必备职业素养

任务1 广东点心从业者必备的职业道德与卫生常识	218
任务2 广东点心从业者必备的安全常识	220

参考文献	225
------------	-----