

中西面点专业考试大纲

《中式面点技艺》

一、参考教材

《中式面点技艺》，主编：施胜胜，高等教育出版社。

二、考试内容

第一章 走进“中式面点技艺”课程

1. 了解我国面点制作的发展概况。
2. 了解面点制作的地位和作用。
3. 了解面点的分类及各地风味流派特点
4. 掌握面点主要风味流派的特点。
5. 了解面点的发展趋势。

第二章 面点制作基础

1. 了解面点制作的工艺流程
2. 了解并掌握选料的一般知识。包括主要原料、制馅原料、调辅原料、食品添加剂等。
3. 了解设备的种类及常用工具的名称，掌握各类工具的使用方法。
4. 了解面点制作基本要求

第三章 面团调制技艺

1. 了解面团的作用。掌握面团的分类(水调、膨松、油酥、米粉、其他类面团)。
2. 了解主要面团的特性。理解主要面团的形成原理。
3. 掌握水调类(冷水、热水、温水)面团的调制方法。
4. 掌握膨松类(生物、化学、物理)面团的调制方法。
5. 掌握油酥类(酵面、水面、水油面)面团的调制方法。

第四章 制馅技艺

1. 了解馅心的种类和制作特点
2. 了解馅心原料的加工处理。

3.掌握馅心(荤馅、素馅、甜馅、咸馅)制作技艺。

第五章 成型技艺

1.掌握造型构思的原则及分类

2.掌握手工成型、工具成型、模具成型及其它成型法的操作手法和适用范围。

第六章 成熟技艺

1.了解成熟的意义和作用。

2.掌握加热对原料的作用

3.掌握基本成熟法的操作工艺。

第七章 筵席面点的组合与运用

1.了解并掌握筵席面点的特点和上席程序。

2.理解面点的组合、运用及重要意义。

3.掌握宴席面点配置原则。

三、题型与分值

序号	题型	分值	数量	小计
1	单选	1	30	30
2	判断	1	10	10
3	填空	1	14	14
4	名词解释	3	2	6
5	简答	5	4	20
6	论述	10	2	20
合计		100		

《中式面点制作》

一、参考教材

《中式面点制作》，主编：樊建国，高等教育出版社。

二、考试内容

测试项目	测试内容与标准	分值	备注
花式酥点	独立完成两款造型酥点的制作。每人共完成8个，每款4个。要求： 1、能熟练掌握油酥面团的调制	40	
	2、擀酥方法正确并且不破酥	30	
	3、制品大小一致，造型美观。	30	