

# 《面点工艺学》考试大纲

教材：《中式面点工艺与实训》，钟志惠主编，  
高等教育出版社

## 项目一 认识中式面点

1. 掌握面点的含义；
2. 熟悉面点特点；
3. 掌握面点的分类方法；
4. 了解中国面点的发展简史及发展趋势；
5. 熟悉面点主要风味流派及代表品种。

## 项目二 认识面点生产流程

1. 了解面点制作的工艺流程；
2. 熟悉面点制作的主要工序；

## 项目三 认识常用面点原料

1. 熟悉主坯原料面粉的化学成分及分类；
2. 掌握主坯原料与辅助原料的工艺性能。

## 项目四 面坯调制工艺

1. 了解面坯的含义、分类及作用；
2. 熟悉面坯调制的基本原理及影响因素；

3. 熟悉手工调面的方法、和面的操作要求与标准；
4. 了解水调面坯的含义、分类、特点；
5. 熟悉冷水、温水、热水、沸水等面坯的形成原理；
6. 掌握冷水面坯的用料配方、工艺流程、调制方法与工艺要领；
7. 掌握热水面坯的用料配方、工艺流程、调制方法与工艺要领；
8. 了解膨松面坯的含义、分类、特点；
9. 熟悉生物、化学、物理膨松面坯的膨松方式及形成原理；
10. 掌握生物膨松面坯的含义分类、用料配方、工艺流程、调制方法与工艺要领；
11. 掌握化学膨松面坯的含义分类、用料配方、工艺流程、调制方法与工艺要领；
12. 掌握物理膨松面坯的含义分类、用料配方、工艺流程、调制方法与工艺要领；
13. 了解酥类面坯的含义、分类、特点；
14. 熟悉混酥、层酥面坯的用料选择及形成原理；
15. 掌握混酥面坯的含义、用料配方、工艺流程、调制方法与工艺要领；
16. 掌握层酥面坯的含义分类、用料配方、工艺流程、调制方法与工艺要领；

## 项目五 面点制馅工艺

1. 了解馅心的概念、分类与作用；
2. 了解馅心的分类及包馅比例和要求；
3. 掌握生素馅的工艺流程及技术要领；
4. 掌握生荤馅的工艺流程及技术要领。

## 项目六 成形工艺

1. 了解面点成形的含义；

2. 了解面点造型的基本要求；
3. 了解色泽对于面点制作的意义。

## 项目七 熟制工艺

1. 了解熟制的含义及评价面点质量的指标；
2. 掌握蒸的概念及技术要领；
3. 掌握煮的概念及技术要领；
4. 掌握炸的概念及技术要领；
5. 掌握烤的概念及技术要领。