# 糕点论文范文3000字通用5篇

来源：网络 作者：倾听心灵 更新时间：2024-12-06

*糕点论文范文3000字 第一篇寒假第三天一大早，我躲在温暖的被窝里。听见厨房间传来“乒乒乓乓”的声音，我当时就纳了闷想谁一大清早在厨房了做东西啊!我便非常好奇，穿好衣服迫不及待的跑向厨房。我看到，原来是奶奶在做祭拜祖宗的东西。奶奶做的是满头...*

**糕点论文范文3000字 第一篇**

寒假第三天一大早，我躲在温暖的被窝里。听见厨房间传来“乒乒乓乓”的声音，我当时就纳了闷想谁一大清早在厨房了做东西啊!我便非常好奇，穿好衣服迫不及待的跑向厨房。

我看到，原来是奶奶在做祭拜祖宗的东西。奶奶做的是满头大汗，我便对她说：“我来帮您做吧!”奶奶说：“不用了你在旁边看着就行，别帮倒忙。”

奶奶先开始和面。把米粉和水混在一起搅拌，然后用她那粗壮的大手，使出全身的力气，揉呀，搓呀，还时不时的往桌子上砸两下。然后便开始用面粉做六条鱼，一条土龙和一只鸡。奶奶在做土龙时，那叫一个字“快”。她以迅雷不及掩耳之势在龙的背上剪了许多的龙鳞，再用两粒黑豆当做龙的眼睛，一条栩栩如生的龙便做好了。

我看的心都痒痒了，想自己也做一个。我粘着奶奶说：“让我做一条鱼吧，我也好想做。”

**糕点论文范文3000字 第二篇**

食品加工就是把可以吃的东西通过某些程序，造成更好吃或更有益等变化。下面我给大家分享一些面点食品加工技术论文，大家快来跟我一起欣赏吧。

试论中西面点加工工艺的区别

【摘 要】中西方面点在制作理论和技术上相互融合，各取所长，但由于中西方饮食的差异，在加工制作方法上还有一些不同。本文以紫薯面点为例，就中西面点在加工制作等方面所存在的一些差异做一浅谈。

【关键词】中西面点;紫薯;营养保健

1.中西面点简介

中式面点

中式面点指源于我国的点心，简称“中点”，双称为“面点”，它是以各种粮食、畜禽、鱼、虾、蛋、乳、蔬菜、果品等为原料再配以多种调味品经过加工而制成的色、香、味、形、质俱佳的营养食品。面点在中国饮食行业中通常被称为“白案”。它在饮食形式上呈现出多样性，既是人们不可缺少的主食又是人们调剂口味的补充食品。

西式面点

西式面点以面、糖、油脂、鸡蛋和乳品为原料，辅以干鲜果品和调味料，经过调制成型、装饰等工艺过程而制成的具有一定色、香、味、形、质的营养食品。是西方饮食文化中的一颗璀璨明珠，它同东方烹饪一样，在世界上享有很高的声誉。面点行业在西方通常被称为“烘焙业“，在欧美国家十分发达。烘焙食品以款式美观、色香味美、新鲜可口的高品质制品来吸引顾客，促进产品销售。

2.中西面点加工方法的差异

在悠悠历史长河中，中西方不同的思维方式和处世哲学造就了中西文化的差异，从而造就了中西方饮食文化的不同。也就是说，中国饮食以食表意、以物传情，其博大精深不可言喻。西方饮食精巧专维、自成体系。虽然饮食文化差异较大，但是在中西方饮食中大部分以面食为主，那么面食在制作和加工方面不同的国家有不同的侧重点，也就是说，中西式面点为了迎合各自的饮食习惯，在制作加工方面存在以下差异。

中西方糕点在选料和成形加工方面存在的差异

由于我国幅员辽阔，特产丰富，这就为中式面点制作提供了丰富的原料，再加上人口众多，各地气候条件不一，人们生活差异也很大，所以 选料要求比较精细，花样品种繁多。又由于我国传统思想的影响，在中方糕点制作的过程中要求纯手工制作，这就彰显出中式面点在加工制作上的难度和技巧。中式面点要求成形技法多样，造型美观，面点成形是面点制作中一项技术要求高、艺术性强的重要工序，归纳起来，大致有 18 种成形技法，即：包、捏、卷、按、擀、叠、切、摊、剪、搓、抻、削、拨、钳花、滚沾、镶嵌、模具、挤注等。通过各种技法，又可形成各种各样的形态。通过形态的变化，不仅丰富了面点的花色品种，而且还使得面点千姿百态，造型美观逼真。西式面点用料也很讲究，大多以乳品、蛋品、糖类、油脂、面粉、干鲜水果等为常用原料，其中蛋、糖、油脂的比例较大，而且配料中干鲜水果、果仁、巧克力等用量大。西点的加工制作要求从造型到装饰，每一个图案或线条，都清晰可辨，简洁明快，给人以赏心悦目的感觉。西方糕点的加工装饰属于用一两种装饰材料进行的一次性装饰，操作简便、速度快适合大批量生产。其制作表现形式主要有：仿真形式、抽象形式、卡通形式等等。

中西面点在烹制加工方法上的差异

中国的面食，制作的时候以蒸、煎、烘、煮、烙、炸为主，口感较为轻淡，不像西点，太甜，中式面点多以油炸为主，多油腻，其实这点和中国人的饮茶文化有很大的关系，因为茶可以去油腻。西方的点心，制作的时候以烘、烤为主，主要依靠模具一次性成型。这样制作起来可以节省很多的时间而且形状统一，看起来比较整齐、美观。自改革开放以来，随着中西方文化的相互交流和传播，中西方的烹制方法也在相互学习，相互促进，在烹制面食的时候就可以选择多种烹制方法相结合，这样就能让人们品尝到各种口味不同、风格各异的美食。综上所述，不管是中点还是西点，在加工工艺上应该取长补短，相辅相成，推陈出新。

这本来就是餐饮工作人员不变的信条。随着全球一体化进程的加快，餐饮文化也在逐步走向理解、包容、融合、贯通。餐饮从业人员在保护好历史积淀下来的传统工艺的同时，也要努力学习西式面点的制作技巧。内外兼收，洋为中用，为国人的餐桌上献上更多的面点制品，做出符合中国人口味的美味佳肴。

3.芝麻莲蓉酥的制作

材料：

油皮：中筋面粉200克(高粉150克+低粉50克)、细砂糖36克、猪油65克、温水70-80克、盐3克

油酥：低筋面粉200

克、猪油90克

内馅：红莲蓉(广州莲香楼出品)500克、

装饰：蛋液适量，生白芝麻适量

(以上量可做成品20个)

(1)油皮：面粉加入其余材料揉成面团，静置15分钟，分成20份备用。

(2)油酥：面粉与油揉成团，分成20个备用。

(3)内馅：黑芝麻蓉分成20份，葡萄干洗净沥干水，每份芝麻蓉包入3、4粒葡萄干滚圆备用。

(4)油皮包入油酥，擀卷两次，再擀成圆皮，包入内馅，收口朝下，略压成扁圆状，刷蛋液，再沾上一层白芝麻，放入烤盘。

(5)烤箱预热，190度中层烤约25-30分钟即可。

4.紫薯面点的制作

紫薯又叫黑薯，英文名称 Purple Potato，紫薯因其表皮和肉质均呈迷人的紫色而更加的惹人喜爱。紫薯不但颜色可爱，而且还有多种人体必需的物质，其富含蛋白质、淀粉、果胶、纤维素、氨基酸维生素及多种矿物质，同时还富含硒元素和花青素。

在馅心上的应用

将紫薯清洗、去皮、切片、蒸煮后制成紫薯泥，紫薯泥与牛奶、椰浆、大枣、果仁、砂糖等常用面点馅心原料搭配，可以制作出十几种甚至几十种风味独特、营养丰富的馅心。

在西式面点上的应用

蒸煮熟制的紫薯泥不仅仅可以制成馅心，还可以直接放入调制的面团或面糊中。制出别具一格的可口美食。

例一：紫薯蛋糕：

原料：鸡蛋500克，砂糖400克，蛋糕油40克，紫薯泥500克，低粉500克，小苏打10克，泡打粉10克，香粉10克，色拉油300克，水 300克。做法：(1)预热烤箱至 170℃(或上火175℃、下火160℃)，在烤盘上铺上垫纸，再放好蛋糕圈备用。(2)将鸡蛋液放入搅拌桶，加砂糖快速搅拌至发白。(3)在搅拌桶依次加入蛋糕油、低筋粉、泡打粉、苏打粉和紫薯泥，打发至中性发泡。(4)依次慢速加入水、色拉油拌匀，装入烤盘进烤箱烘烤。(5)约烤40分钟，至蛋糕完全熟透取出，冷却后即可使用。

例二：紫薯糕

原料：紫薯500克，温水1100克，糖200克，鱼胶粉18克做法：(1)将紫薯蒸熟后去皮，用搅拌机加600克温水搅拌成糊状。(2)鱼胶粉用冰水泡开，沥干后和温水一起放锅内 ， 小火烧开使之熔化。(3)把紫薯倒入锅内，再加入糖煮沸后再煮5分钟 ， 需一直搅拌。(4)倒入干净的容器内，冷藏至凝固，取出切块即可。

在中式面点上的应用

(1)紫薯面条、饺子。

面条作为中国面食家族的重要一员，深受人们喜爱。紫薯全粉与一定量的面粉混合(通常 1：3)，运用常用的面条加工工艺，可以制作出美味的紫薯面条。一碗热气腾腾的紫薯面条，再配以当地各具特色的酱卤，保证让你胃口大开、回味无穷。当热喜欢吃饺子的朋友也可以用紫薯面团来包饺子，无论是荤是素您做的紫薯面饺子不仅馅心鲜美，饺子里还会有紫薯带给您的香甜。

(2)紫薯馒头、花卷。

面粉中加入紫薯面，通过发酵制成的馒头、花卷更容易消化吸收，紫薯的保健功能会更好的发挥作用。尤其适用于老年人、特殊人群食用。

【参考文献】

[1]余建忠.烘培业从同质化走向细分化 [J].农产品加工(综合刊)，20\_，(08)：14-15.

[2]顾尧臣.主食面制品加工技术的探讨和建议[J].粮食与食品工业，20\_，(03)：8-127.

**糕点论文范文3000字 第三篇**

寒假倒数第四天一大早，我躲在温暖的被窝里。听见厨房间传来“乒乒乓乓”的声音，我便非常好奇，穿好衣服迫不及待的跑向厨房。

我看到，原来是奶奶在做祭拜祖宗的东西。奶奶做的是满头大汗，我便对她说：“我来帮您做吧！”奶奶说：“不用了你在旁边看着就行，别帮倒忙。”奶奶先开始和面。把米粉和水混在一起搅拌，然后用她那粗壮的大手，使出全身的力气，揉呀，搓呀，还时不时的往桌子上砸两下。然后便开始用面粉做六条鱼，一条土龙和一只鸡。奶奶在做土龙时，那叫一个字“快”。她以迅雷不及掩耳之势在龙的背上剪了许多的龙鳞，再用两粒黑豆当做龙的眼睛，一条栩栩如生的龙便做好了。我看的手都痒痒了，想自己也做一个。我粘着奶奶说：“让我做一条鱼吧，我也好想做。奶奶拿我没办法，给了我一些面。我看奶奶三两下就做好了，心想一定做起来非常简单，所以没向奶奶请教，就自己做了起来。我先把面团成了一个球，然后把他压扁变成一个长方形，再用手使劲地捏。可悲剧的是鱼没捏出来，反而捏出了一个大元宝，这下我可急坏了，我把大元宝递给奶奶向奶奶求助，可是奶奶也束手无策，只能这样蒸了。唉是真扫兴！

下次我还要在做祭拜祖宗的东西。

**糕点论文范文3000字 第四篇**

又到了重阳节时期，从窗外飘进的凉风中带有一丝丝寒气。教室里，传来了一阵阵欢笑，孩子们正吃着美味的小糕点——桔红糕。

我看了看包装，上面印着许多美丽的图案，其中，最为显眼的还是“桔红糕”三个大字。我小心地打开包装，取出一个小盒子。“哇！这么多桔红糕啊！”我兴奋极了，“看起来好好吃！”我从小盒子中取出一颗桔红糕，放在手中看了又看，恨不得一口把它吃掉。

我用手指捏了捏它。嗯！这手感也太好了吧！软软的，像一颗小棉花糖！我又使用“暴力”形式，把它夹在了两只手之间，用力一压。瞧！它变形了！扁了！我把糕点拿起来，凑近闻了闻，它有一股淡淡的清香。哎，好像越来越迫不及待了！我把桔红糕撕成了两瓣，可是，不料，它粘住我的手了。我只好停止对它的“折磨”，尝了一口——哇！果然好吃！我一把抓起两颗桔红糕塞进嘴中。太好吃了！太好吃！我回家也要买几盒桔红糕吃！

经过了解，我终于知道桔红糕是怎么做的了。原来，要经过这么多步骤，才能制成这么好吃的桔红糕呀！如果有机会，我要亲手制作一个桔红糕。

桔红糕，产自江南，是一种好吃的小糕点，常用于招待客人，寓意着生活红红火火、更上一层楼！

**糕点论文范文3000字 第五篇**

写作思路:使用书信记叙方式，写出一封关于面包师傅写给李老师的信，并使用上述限定词句！

正文：

敬爱的李老师：

您好！

最近您过得还好吗？时间过得真快，转眼间我毕业出来也有5年了，一直从事着面包师傅的行业。不同的是一直在督促自己往更高层次的面包技艺去研发和进步！

这一切均得益于那一年面包飘香的时候，李老师对我的青睐，带我入行，终身感恩师恩！

作为面包师傅职业人，我在筹备参加一个烘焙大师赛（MASTERS）。为自己树立在烘焙史上的一个新的里程碑。筹备过程考验的是种种组织能力、时间以及空间管理能力、团队默契的建设等。过程是紧张而又刺激的，有时候也会遇到纠结没有创新想法。

每每这时总想起老师当初对我们的敦敦教诲：面包师傅要能吃苦，勤动手，勤学习，勇于创新！昔日的种种教导挥之不去，一直铭记于心。

徒弟定会努力做好一个合格出色优秀的面包师！

身体健康，万事如意！

学生：XXX

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！