

大创项目食品工艺学创新实践总结之二

“结合《食品工艺学》省精品资源共享课平台，强化创新能力培养”
国家级大创项目组

工艺创新活动---面包造型工艺创新实践

为了让 2013 年举办的美食节的食品创新竞赛作品（特色面包）能够更加完美，我们项目成员组织让全体同学做特色面包制作。面包制作考虑的是色、香、味和外观创作，只要满足了这些要求才能满足食品创新的需要。在培训过程中，钟院长跟我们讲解了制作面包的原材料的工艺参数以及其作用、工艺流程以及注意事项还有制作面包所需要的仪器的操作方法和注意事项。然后钟院长指导学生们一起动手制作了不同面包作品，最后钟院长还让学生们发挥自己的想象力制作自己的想做的面包。经过这次训练，同学们都对制作面包的面团和制、发酵、成型、烘烤有了一定认识和明显进步。从面包培训中，我们不仅学会了更多关于面包制作的专业知识，而且更能锻炼我们的动手能力，实践能力和创新能力，开放自己的创新思维，把面包的型、色、香、味等提高到极点。



图 1 老师指导我们注意观察面团的和制要点



图 2 老师指导我们面包生坯造型的制作技术



图 3 我们自己构思创新的部分面包造型作品



图 4 我们自己构思创新的杏仁粒面包造型作品