

Reflections and Analysis on the Integration of Ginger and Noodle Products in Chinese and Western Noodle Craft Majors in Vocational Colleges

Bo Zhang

Yantai Vocational College of Culture and Tourism, Yantai, Shandong, 264003, China

Abstract

Noodle, as a traditional grain production process, has been widely educated and researched in vocational colleges. The pastry craft major has always been committed to innovation and development, and in the process of trying to combine Chinese and Western pastry baking techniques, ginger has been introduced as a unique ingredient. Ginger, as a common seasoning and medicinal ingredient, has great potential for application in pastry products. This study conducted in-depth exploration and experimentation on this topic. The results indicate that ginger can generate new flavors and tastes in pastry products while maintaining its own taste, making the products more diverse, and the bioactive ingredients it contains can increase the nutritional value of pastry products. Combining the teaching and learning of pastry technology in vocational colleges, the use of ginger can even provide students with practical opportunities for innovative design of pastries. This leads to further thinking on how to default and promote the integration of noodles and ginger, and strengthen the professional innovation ability of noodles.

Keywords

pastry craftsmanship; vocational colleges; ginger application; noodle innovation; fusion of pastry products

浅谈高职院校中西面点工艺专业生姜与面点制品融合后的思考与分析

张波

烟台文化旅游职业学院, 中国·山东 烟台 264003

摘要

面点作为传统的粮食制作工艺,在高职院校中受到广泛的教育和研究。面点工艺专业一直致力于创新与发展,在尝试将中西方面点烘焙技艺相结合的过程中,引入了生姜这一独特的食材。生姜作为一种常见的调料和药食同源的食材,在面点制品中具有良好的应用潜力。本研究对此进行了深入的探讨和实验。结果表明,生姜能在保持其本身口感的同时,在面点制品中产生新的风味及口感,使得产品更加多元化,且其所含有的生物活性成分能增加面点制品的营养价值。结合高职院校面点工艺专业的教与学,生姜的使用甚至还可以为学生们提供创新设计面点的实践机遇。这引出了关于如何默认、推广面点与生姜融合,强化面点专业创新能力的进一步思考。

关键词

面点工艺; 高职院校; 生姜应用; 面点创新; 面点制品融合

1 引言

面点制品在中国饮食文化中占据重要地位,作为一种传统的粮食制作工艺,历来受到人们的热爱和赞誉。其中,生姜的使用,虽初见于调料或药膳,却因其独特口感而被引入到面点制品中,为美食领域打开新的可能。因此,高职院校的面点工艺专业在教育教学中不仅注重传承,更将创新放在显著位置,故此引入生姜,以期打破传统制作工艺,开拓

出新的面点风味。一方面,生姜拥有自身独特的风味;另一方面,生姜所含有的生物活性成分也为面点制品的营养价值增添了新的元素。生姜与面点的结合不仅是烹饪技术的创新,也是一种对市场需求的积极响应和预见。论文将研究和探讨通过实验验证生姜与面点制品融合的可能性,并对此进行深入的研究,期望对高职院校面点工艺专业的教学,乃至中国面点工业的发展,都能产生积极的促进和推动作用。

2 面点工艺在高职教育中的现状与挑战

2.1 高职院校面点工艺专业教育的普及程度和影响

高职院校作为培养应用型专门人才的重要渠道,面点

【作者简介】张波(1979-),男,中国山东莱州人,本科,中级讲师,从事中西面点工艺研究。

工艺专业的教育逐渐受到关注。近年来,在快速发展的餐饮行业的推动下,高职院校开始积极推进面点工艺专业的设置,并纳入教育体系中。目前高职院校面点工艺专业的普及程度仍存在一定的不足。一方面,面点工艺专业的开设还不够广泛,仅有部分高职院校开设,限制了学生选择该专业的机会。另一方面,教育资源配置不够均衡,一些高职院校在师资和实验设施方面存在短缺,影响了面点工艺专业的教育质量^[1]。

面点工艺专业的教育对于餐饮行业的发展起到重要作用。高职院校面点工艺专业的普及程度直接影响着行业人才的供给和质量。提升高职院校面点工艺专业的教育水平,培养出更多专业技能过硬的面点师傅,不仅可以满足餐饮行业对于高素质人才的需求,也可以提升中国面点工艺的整体水平,打造具有国际竞争力的面点品牌,促进餐饮行业的可持续发展。

2.2 中西方面点工艺的融合中面临的困难和挑战

面点工艺的发展离不开中西方文化的交流和融合。中西方面点工艺的融合既是一种创新,也是一种挑战。一方面,在传统的中式面点工艺中融入西方的烘焙技术和创意元素,可以创造出更多新颖、多样化的面点制品,丰富了消费者的选择,增加了市场竞争力。另一方面,中西方面点工艺的融合需要面对文化差异、食材差异以及工艺技术的转化等问题。例如,西方面点更注重面粉的发酵和烘焙,而中式面点更注重面团的韧性和口感。如何在融合中保持中西方面的特色,又能互相借鉴和融合,是一个需要面对的挑战。

2.3 创新面点制品的需求及面对的阻碍

随着消费者对于口感、营养价值和创意的追求不断增长,创新面点制品的需求日益增加。消费者越来越喜欢尝试新颖、独特的面点制品,这也对高职院校面点工艺专业的教育提出了更高的要求。创新面点制品需要面点工艺师傅具备创新意识和实践经验,并能灵活运用面点工艺知识进行创作。目前面点教育中依然存在着传统观念的束缚、实践机会的匮乏以及创新能力培养的不足。这些阻碍了面点工艺专业学生的创新潜能的挖掘和发展,限制了面点制品的创新与发展。

面点工艺在高职教育中面临着普及程度不足、中西方融合的困难以及面点制品创新的阻碍等挑战。解决这些挑战需要高职院校加大面点工艺专业的普及力度,提升教育质量;推动中西方面点工艺的融合,培养面点工艺师傅的跨文化交流能力和创新能力;加强面点工艺专业的实践教学和实践机会,激发学生的创新潜力和实践经验;加强与餐饮行业的合作,推动面点工艺的产业化发展。只有这样,才能为餐饮行业培养更多专业技能过硬的面点师傅,满足市场需求,推动面点工艺的创新与发展。

3 生姜在面点制品中的应用与研究

3.1 生姜烹饪与药食两用的历史和现状

3.1.1 生姜的历史应用

生姜作为一种常见且广泛使用的调味品和药材,在历史上有着悠久的历史。早在古代,人们就发现了生姜作为调味品和药材的优良属性,将其应用于食物制作和药物疗效方面。古代中医对生姜的药用价值也有着深入研究,认为生姜具有温中散寒、促进血液循环和消炎镇痛等功效^[2]。

3.1.2 生姜在现代烹饪中的广泛应用

随着社会的发展和人们对食物口感的追求,生姜在现代烹饪中也得到了广泛的应用。生姜可以增加食物的鲜味,触发口腔的感官反应,提升食欲。生姜还具有杀菌、抗氧化和抗炎等作用,可以保护人体健康。

3.2 试验性地将生姜引入面点制品的研究过程和结果

3.2.1 研究的目的是和方法

为了探索生姜在面点制品中的应用潜力,进行了一系列试验。选择了一些典型的面点制品,如包子、馒头和饺子等,作为研究对象。在面点制作过程中添加不同比例的生姜,并进行了对比实验。

3.2.1 实验结果和发现

通过对试验结果的分析 and 比较,发现将生姜引入面点制品中可以带来多方面的变化和进步。生姜可以增加面点的香气,使得面点的口感更加丰富和诱人。生姜还可以增加面点的柔软度和口感弹性,使面点更加易于咀嚼和吸收。生姜还可以增加面点的营养价值,如增加维生素C的含量。

3.3 生姜对面点制品口感,风味和营养价值的影响

3.3.1 生姜对口感的影响

试验结果表明,生姜的加入可以使得面点制品更加柔软和有弹性,增加咀嚼的满足感。生姜的辛辣味道和香气可以刺激味蕾,提升口感体验,使得面点制品更加美味和让人难以忘怀。

3.3.2 生姜对风味的影响

生姜具有独特的辛辣味道和香气,可以使得面点制品的风味更加浓郁和特别。生姜的味道可以与面点的原味相融合,产生出一种独特的风味体验,让人们对面点制品的印象更加深刻。

3.3.3 生姜对营养价值的影响

生姜富含多种营养成分,如维生素C、维生素B6、纤维素和镁等。将生姜引入面点制品中可以增加面点的营养价值,丰富人们的膳食结构,提高食物的整体营养水平。

通过上述研究可以得出结论,生姜在面点制品中的应用可以丰富面点的口感、改善风味,并且提升面点的营养价值。这些发现对于面点工艺专业教育和产业推广具有重要意义。论文进一步探讨生姜与面点融合后的教学和产业推广思考^[3]。

4 生姜与面点融合后的教学和产业推广思考

4.1 在高职院校面点工艺专业的教学中引入生姜的可能性和挑战

高职院校面点工艺专业的教学中引入生姜,可以为学生提供更加全面和实用的知识体系。生姜作为一种常用的调味品,具有多种保健和药用功能,将其与面点制作相结合,有助于增加面点制品的营养价值和风味特色。在教学中引入生姜,可以激发学生对于创新的兴趣和热情,培养其独立思考 and 解决问题的能力。

在引入生姜的教学过程中也会面临一些挑战。生姜的使用和处理需要一定的专业技能和经验,教师需要具备相关的知识和技巧,能够指导学生正确地操作和使用生姜。生姜的特殊味道和香气可能会对面点制品的口感和风味产生一定的影响,需要教师和学生进行不断的调整和改进,以确保面点制品的口感和风味符合消费者的需求^[4]。

4.2 通过生姜与面点的融合激发学生的创新能力和实践经验

将生姜与面点融合起来,在教学过程中可以为学生提供更多的实践机会和创新空间。学生可以通过实际操作和试验,探索生姜在面点制作中的不同应用方式和效果。他们可以尝试不同比例的生姜加入面点材料中,观察和分析生姜对面点制品的口感、风味和质地的影响。在实践操作的过程中,学生还可以摸索出一些新的面点制作技巧和配方,为面点行业的发展贡献自己的力量。

通过生姜与面点的融合,可以激发学生的创新能力和创造力。他们可以尝试将生姜与传统的点制作工艺相结合,开发出具有独特风味和营养价值的新型面点产品。学生还可以尝试将生姜与其他食材进行组合,创造出更加丰富多样的面点菜品,满足不同消费群体的需求。

4.3 生姜与面点融合对面点产业的影响和推动作用

生姜与面点的融合可以为面点产业带来诸多影响和推动作用。将生姜引入面点制作中可以增加面点制品的营养价值,丰富其风味特色,提高产品的市场竞争力。生姜具有促进消化和增强免疫力的功能,可以为消费者提供更加健康和营养的面点选择。

生姜与面点的融合可以推动面点产业的创新和发展。通过将生姜与面点制作相结合,可以孕育出更多具有创新意义和特色的面点产品。这些新产品不仅可以满足消费者对口感和风味的需求,还可以为面点行业注入新的活力和动力。

另外,生姜与面点的融合还可以促进面点产业的国际化发展。西方国家对于生姜的使用非常广泛,将生姜与面点结合,可以为面点产品赋予一定的西方风味和特色,拓展面点产品的市场范围,并满足不同文化背景的消费者需求。这不仅可以促进面点产业的出口贸易,还有助于提升面点产业的国际影响力和竞争力。

生姜与面点的融合在高职院校面点工艺专业的教学和面点产业的推广中具有重要的意义。引入生姜可以为学生提供更加全面和实用的知识体系,激发他们的创新能力和实践经验。生姜与面点的融合也有助于丰富面点产品的口感和风味,推动面点产业的发展和创^[5]。

5 结语

本次研究通过探讨和实验,认识到生姜与面点制品的融合在产生新的风味和口感、增加营养价值、为学生提供实践机会等方面具有重要意义。此外,研究还注意到这种创新方式在提振中国面点工业和高职业院校面点技能教学内容多样性上也有其独特优势。然而,虽然生姜与面点制品的融合在多个方面表现出了积极效果,但如何能更有效地推广这种新的面点制品仍存在一些问题。例如,生姜的特殊风味可能并未被所有消费者接受,这需要我们进一步研究如何在保持风味的同时,减轻生姜的刺激感。另外,生姜的营养成分虽然丰富,但在烘焙过程中如何保证这些营养成分不流失也是我们z需要解决的问题。因此,未来的研究方向可以在更深入研究生姜与面点制品融合中产品形象、口感、营养等方面的优化,以及如何通过市场营销策略提高消费者对新产品的接受度上展开。同时,针对高职院校面点工艺专业的教学,我们也可以研究如何将这种融合烘焙方式更好地融入课堂,并让学生在实践中感受创新与尝试的乐趣。

参考文献

- [1] 吕丹,庚欢,王瑞华.面点烘焙技术对面点风味的影响[J].食品安全质量检测学报,2020,11(23):6332-6337.
- [2] 杨敏,罗国坤,刘雨欣.面点食品添加生姜对其感官特性和营养价值的影响[J].食品科学,2019,40(17):21-26.
- [3] 张丽媛,魏巍,马桂云.面点工艺中生姜的应用研究[J].粮食与食品工业,2018,6(12):34-37.
- [4] 孙凌飞,张莹,史婧,等.高职院校面点制品创新设计研究从生姜面点的开发谈起[J].中国烘焙,2021,29(5):65-69.
- [5] 王曼丽,赵晓瑞,冯碧莹,等.面点工艺专业创新能力培养——以技能大赛为抓手[J].高职教育研究,2019,1(19):46-52.