

职业高级中学课本

川点制作技术

四川烹饪专业试用（增订本）

四川烹饪专科学校《川菜烹调技术》编写组

四川教育出版社

1988·10·成都

出版说明

为贯彻中共中央《关于教育体制改革的决定》的精神，适应职业技术教育发展的需要，继承和发扬川菜与川点的传统技艺，我们特地组织四川烹饪专科学校的一批精通川点、川菜技艺、教学经验丰富的教师编写了这套教材，其目的在于培养一批有理论知识、有实践能力，热爱川菜烹饪事业的一代新型厨师。

本册内容重点讲述面食制作的基础知识和基本操作技术与方法，以及筵席面点配备的实例，突出地介绍了川点制作的独特风格与技艺。这是为职业高级中学提供使用的一本教材，是炊事工作者业务学习的重要参考书，也是烹饪爱好者阅读的辅导资料。

本书主编马素繁，副主编张富儒。由彭鹏、赵伟琛、李代全执笔，生化及营养部分经李彪修改。

由于时间仓促，书中可能有不尽完善之处，敬请广大师生和读者提出宝贵意见，以便再版时修改。

1988.10.

目 录

第一章 概述	(1)
第二章 面点制作的设备和工具	(5)
第一节 几种主要设备	(5)
第二节 制作面点的常用工具	(7)
第三节 常用的炊事机械	(11)
第三章 面点原料	(14)
第一节 面点的主要原料	(14)
第二节 面点的辅助原料	(28)
第三节 食品添加剂	(36)
第四章 面点制作的基本技术	(45)
第一节 面点基本技术操作的重要性	(45)
第二节 面点基本技术要领和要求	(46)
第五章 面团调制的基础知识	(56)
第一节 水调面团	(56)
第二节 发酵面团	(60)
第三节 水油面团	(66)
第四节 油酥面团	(66)
第五节 蛋液面团	(70)
第六节 米食面团及其它糕面团	(71)
第六章 面条和面点的制法	(75)
第一节 面条的几种制法	(75)

· 第二节 面汤和面饅的制法·····	(77)
第七章 制馅 ·····	(82)
第一节 馅心的特点及其作用·····	(82)
第二节 咸馅制作·····	(83)
第三节 甜馅制作·····	(87)
第八章 面点的成形与成熟 ·····	(91)
第一节 面点的成形·····	(91)
第二节 面点的成熟·····	(97)
一、蒸·····	(97)
二、煮·····	(122)
三、炸·····	(133)
四、炒、烤、烘、煎·····	(152)
附录 筵席面点的配备 ·····	(169)

第一章 概 述

一、面点的历史发展概况

川点是四川面食小吃的简称。主要是指以面粉和米粉等调制成面团，配上各种馅料制成的面点小吃和筵席上的各式点心。它既是人们不可缺少的食品，又是人们调剂口味的补充食品。

远在奴隶社会初期，人们学会了种植谷、麦，才逐步把它当作主要食品。在我国春秋、时期，随着社会生产力的发展，小麦种植面积扩大，人们对食品品种、质量的要求不断提高，面食才成为人们食品的组成部分，到了汉代，面食制作技术有了进一步的发展，有关面食的文字记载增多，并出现了“饼”和“蒸饼”的名称。汉刘熙《释名》载有“蒸饼，饼并也，饅面使合并也”。饅面就是发酵面，说明当时已能在面食制作中使用发酵的技术。汉魏之间“凡以面为食具者皆谓之饼，故火烧而食者呼为烧饼，水淪而食者呼为汤饼，笼蒸而食者呼为蒸饼，而馒头谓之笼饼是也”（明王三聘《古今事物考·卷七》）。或说馒头是三国时蜀汉诸葛亮所发明。可见，面食的品种在当时已多样化了。这为以后面点技术的发展有很大的影响。点心之名，见于唐代。宋人曾谓“世俗例以早晨小吃为点心，自唐时已有此说。”足见当时的点心已具有一定的普遍性。这也说明：自唐以来，面点的制作工艺水平已在不断提高，花色品种已日渐增多，并逐

步奠定了独具一格、基调一致的面点的基础。经过千年左右的发展，面点制作技术到清代达到了鼎盛时期，出现了以面点为主的筵席。面点的花色品种和制作工艺，又达到一个新的水平。解放以后，在党和政府的关怀下，各地厨师在继承前辈经验的基础上，不断总结、交流与创新，使我国古老的面点制作技术得到进一步发扬和提高，成为祖国烹调技术中一支独特的花朵。

我国面点制作技术在长期的发展过程中，历代厨师创造了品种繁多、口味多样，色香味形俱佳的面点制品。加之，我国幅员广大，各地气候、物产和人们生活习俗的不同，面点制作在选料、口味与制法上又形成了不同的风格和浓厚的地方特色。面点不仅可分为“北味”与“南味”两大派，还可具体分为各具特色的“广式”、“苏式”、“京式”及“川点小吃”等等。

二、川点小吃的风味特色

川点起源于四川民间，其后流入市肆，经厨师的创造加工，不少川点均各具特色，为人们所喜爱而成为名小吃。如酥糯滋润、香甜可口的“三合泥”，味鲜香而略带酸辣的“担担面”，同碗异心的“赖汤圆”，粉嫩味浓的“川北凉粉”，粗粮细作的“豆汁红苕饼”等等。此外，还有融合南北各地风味特色的面点，都是老少咸宜，雅俗共赏的食品。

四川的物产十分丰富，农业发达，盛产稻、麦、蔬、果、蔗糖等，素有“天府之国”的美称，为给烹调技术和面点制作技术的发展提供了雄厚的物质基础。唐人段成式《酉阳杂俎》记载的“糖薄脆”，至今在四川长寿县尚保存着它的制作技术。其特点是：片张极薄，味道略甜，香脆化渣。特别

是眉州的绛罗饼饊有24种不同的馅心，风味别致。清末《成都通览》记载成都川点小吃有200多种，如春卷、牡丹卷、梅花烧麦、万子饺、萝卜饼、千层糕、腰子酥、燕窝酥等，绝大部分均流至今，不仅得到继承，并且有所创新。

川点小吃，具有以下特点：

1. 得天时地利之便，为川点制作提供了丰富的物质基础。四川，特别是以成渝为中心的东部地区，有着优越的条件，加上历代厨师的辛勤劳动，川点的品种花色极其繁多，并各具特色。

2. 博采南北各地面点制作工艺与风味之长，又结合地方特色，形成独特的风味食品。既大力引进省外各地有名的风味食品，又保持其原来的制作工艺与特点，如“韭菜盒子”；有的品种则吸收它的制作工艺，在配料上，又适应我省特点加以变通，如“牛肉焦饼”独具地方特色。又如“扬州蒸饺”，为保持其制作特色，配上咸辣微酸的味碟，就更具有地方风味了。

3. 注重选料和调味，制作工艺多变，形成品种多样，形式和内容也极为丰富多彩。川点在主、辅料的选用上都有严格的规范和要求。如名小吃龙抄手，面粉须选用精粉，和面团时加上鸡蛋清，用手工擀制成厚薄均匀的皮坯；馅心精选肥三瘦七的剥皮猪肉，去筋捶茸剁细，加入味精、料酒、冷鲜汤，使抄手的馅心质嫩、味鲜；成熟后或加汤成原汤抄手，或加调味品成红油抄手、酸辣抄手等。在工艺上，各种面团的制作，及最后精制成形，都随品种的不同而各具特色。川式酥点的酥面就有菜油酥、猪肉酥、水油酥之分；烫面可分为全烫面、半烫面、三生面、雪花面等；利用水油酥

与猪油酥的适当配合，即形成别具一格的酥皮川点。

4. 川点对馅料的要求严格，选料精细，调味严谨，工艺细腻，变化甚多。例如，馅心不仅有生馅，还有熟馅，以及生熟搀和配制的生熟馅。无论哪一种馅心，都要求具有嫩、鲜、香等特点。有些馅心还可适当加入少许辣味调料，如豆芽包子、牛肉包子等，使之在上述共同特点的基础上，略具微辣，别有风味。

三、学习川点制作的目的和要求

川点的原料有：面粉、大米、糯米、玉米、高粱、薯类、豆类及花生、芝麻等。要将这些原料制作成人们喜爱的，色、香、味、形俱佳的川点，烹制人员除具有熟练的制作技术外，还必须具有强健的身体、相应的科学知识及全心全意为人民服务的思想。

川点制作技术是祖国文化遗产的一部分，也是技术性较强的专门技术。学习川点制作技术的目的就是要更好地继承这分遗产，并赋予它现代的科学技术，使它能更好地在“四化”建设中发挥作用。为此，必须学好所设的专业基础课程；在实践中勤学苦练，掌握面点制作的基本技能；虚心向老前辈学习，在学习传统技艺的基础上，不断革新，使自己成为一个新型的川点制作技师。利用我省丰富的物产作出更多、更好的价廉味美的川点，以满足人们不断增长的生活需要，使人们能体魄健壮、精神饱满地进行“四化”建设。

讨论复习题

1. 学习川点制作的目的是什么？
2. 学习川点制作的要求有哪些？

第二章 面点制作的设备和工具

面点生产，在过去一直是手工操作，劳动强度大，生产效率低，不能满足消费者日益增长的需要。随着生产的发展，陆续对炉灶、设备、工具等进行改革，制造了一些机械设备和新工具。现将一般的工具简介如下：

第一节 几种主要设备

炉灶和锅是各种主、副食品借以加热成熟的主要设备（包括面点在内），由于面点制品成熟的方法多样，就要使用不同的炉灶和锅，以适应不同品种的需要。因此，各种炉灶和锅在结构、形式和用途上都有所不同。

一、炉灶和锅

1. 炉灶

①蒸灶 一般常见的是饮食业和机关单位食堂用于蒸馒头、包子的灶形。它的结构特点是炉口、炉膛和炉底通风口都很大，故火力也大，灶台上装有较高的烟囱，以便通风和发散烟灰，多用煤作燃料。

②烘烤炉 主要用于面点制品的烘、烤，它的结构特点是体形有方、有圆、火眼宽大，炉底通风口小，炉内两旁烧煤或木炭。炉上设置铁铛、铛上烙、铛下烘烤，圆炉周围烘烤，方炉中间烙，两侧烘。现在多推行中型或大型半自动化

烘烤炉。炉为长形，内部生火、热度增大，利用传送带传送烤盘慢慢经过炉火，以烘烤成熟。

③平炉 是一种圆形灶，下面有出灰渣口，炉膛中间空、燃烧碎煤，使用时用煤稍封住火苗，要求火力均匀，火小时用铁钎插眼调剂火力的大小，适用于锅贴、烙饼、煎包子等。

④风车炉，炉的式样与烘炉相似，有燃煤风车炉、煤风炉、将食物放置在转动设备上，不断转动，使食品受热均匀成熟。目前有一些大型企业已使用这种大型转炉，设备完整成套，使面点制品生产效率有很大的提高。

⑤红外线食品烤箱 即运用红外线烘烤食品，在四川的大、中型企业中使用较多。设计先进、性能良好，自动控制温、定时，效率较高，节省人力。

2. 锅类

按用料分类，大致可分为铁锅、铜锅、铝锅、铝合金锅等，一般使用铁锅。铁锅分为生铁锅和熟铁锅。按用途分类可有以下几种：

①水锅 水锅为生铁锅，常用大号、2号锅，蒸馒头、包子、花卷等。中、小号铁锅用来煮面、煮水饺等。

②炒菜锅 一般直径60—70厘米，用于炒菜、煮面、煮水饺等。

③平锅 又名盆锅，鏊锅，分大、中、小三种规格，“三元鏊”直径60厘米，边高7厘米，底平稍窝；“七星鏊”直径45厘米，边高5.5厘米；小的直径30厘米左右，用于烘烤饼、蛋糕、酥点等，有铁或木质圆盖，如煎大饼、煎包子、锅贴饺子，水煎包子等均须加木盖。

④铁锅 又称匀板圆锅，直径约50厘米，厚0.4厘米，铁弯把，适用于烤各式烧饼、锅魁、烙饼等。

⑤烤盘 用白铁皮制成。长60厘米，宽40厘米，边高4.5厘米，厚0.7厘米，适用于烤制面包、饼干、蛋糕、酥饼等。

⑥铁鼎锅 四川称“吊子”，是用生铁制成的，有大、中、小三种。多用于熬汤或炖煮肉类食品，其汤汁供各种汤面食品用。

第二节 制作面点的常用工具

目前我国在制作面点方面，除在大、中型饭店、宾馆、招待所、专业面食店装有饺子机、和面机、馒头机、面条机外，基本上还是靠手工操作。由于面食品种类繁多，各地方的风味又各不相同，所以在制作方法和使用工具上也有所不同。大体介绍如下：

一、面案常用的工具

1. 木制类工具

①面案 又称案板、面板，是用厚木板制成的平台。在面食制作过程中，如和粉、揉面、擀皮、皮型等都需要在面案上操作。面案要求结实、稳定、高低适宜，案面光滑洁净。也有用不锈钢或大理石制作的，表面平整光滑，最为理想而适用。

②擀面杖 是面点制皮时不可缺少的工具，对其质量要求是结实耐用，表面光滑，以柏木、樱桃木、檀木较好。擀面杖因用途及尺寸大小的不同，可分为大、中、小三个规

格：

小号擀面杖，长36厘米，两端直径为1.6厘米，中间直径为2.4厘米，略呈椭圆形，适用于制作各种小包、酥饼、锅魁、水饺等。

中号擀面杖，长约50厘米，两端直径3.3厘米，中间直径4厘米，略呈椭圆形，适用于擀花卷、饼子等。

大号擀面杖，长约70厘米，两端直径为3.5厘米，中间直径为4.5厘米，略呈椭圆形，适用于擀各种手工面皮、面条等。

③葫芦锤又称为轱辘锤 直径6.5厘米左右，直径中心点戳空，穿进一根一头大、一头小、长约30厘米的双把活动滚珠形锤状，用于擀烧麦。

④轴心滚筒 长约35厘米，直径10厘米的空心长圆筒；另用一根长约50厘米的圆木棍（一端约1.16厘米粗，另一端约1.13厘米粗）穿插入长圆筒空心内，用以擀各种面皮、糕点等。

⑤木箱架 根据蒸笼的大小，蒸格的高低，采用长短、厚薄相等的四块木板镶制而成。适用于蒸各种糕点、肉糕、蛋糕等。

⑥夹板 长60厘米，宽6.5厘米，厚1.4厘米的木板两块；另有长60厘米，宽3.3厘米，厚1.4厘米的木板两块，适用于夹各种年糕。

⑦糕盆 长60厘米，宽50厘米，高5厘米的长方形木架一付，底板一块。木架四周刻上长度，以便开厢改刀。适用于制作各种糕点、米花糖、苕丝糖等。

⑧油刷 木柄猪鬃油刷，木柄长10厘米，木板长7厘

米，宽6.5厘米，鬃长5厘米，用于刷蒸笼和在各种半成品上刷色素和果酱汁。

⑨箱架 根据蒸笼或笼屉大小而制作的十字形木架，用于垫放蒸笼和笊箕。

⑩锅架 用圆形空心三角铁架或木架，直径50厘米，架高70厘米，专供放置各类铁锅之用。

除以上用具以外，还有木架、木桶、木瓢等，根据制作成品的要求，选用适当的工具。

2. 铁、铜器类工具

面案用刀，各地使用的面刀不完全相同。现将常用的几种面刀介绍如下：

①片刀 长约30厘米，宽约20厘米的木把铁片刀，适用于切各种糕点、面食等。

②长片刀 用不锈钢制成的长40厘米，宽约15厘米，适用切各种糕点、面皮、面条等。

③砍刀 刀长约18厘米，宽约8厘米，刀背厚5厘米，把长12厘米，适用于砍和剔骨。

④刮拈刀 刀长18厘米，刀身中段宽，前尖长5厘米，适用刮肉和旋削水果。

⑤匀刀 刀身是用精木料制成的，身长18厘米，宽约2.5厘米的木条板，刀口处呈弧形，将刀片卡在木板的中上边沿，刀下的弧形木板用白铁皮固定。市场上有出售，用来削各种菜皮、苕皮等。

⑥木柄长平铁铲 铲长20厘米，厚0.3厘米的铁铲。用于平板锅，匀板锅炸、煎各种食品。

⑦小平铲 铲长8厘米，宽6厘米，铁把长40厘米，尾

端棒上木柄。用于拌制糖，翻烙各种酥饼。

⑧饼钳 钳长40厘米，前端呈扁圆形，后有把圈，适用于夹油炸饼。

⑨大、中、小形丝漏瓢 用铁丝编制而成。大的直径为40厘米；中型直径为25厘米；小型直径为12厘米，把长30厘米。

⑩大抄瓢 底深5厘米，直径为28厘米，把长14厘米，瓢中的孔眼成梅花形。用来滤各种炸点。

⑪小漏瓢 瓢的直径为12厘米，底深5厘米，把长35厘米，孔眼如绿豆大。用来滤油渣、糟渣、油炸的残渣等。

⑫灯盏油炸盒 用白铁皮制成灯盏窝形。直径6.5厘米，高0.7厘米，底部向上凸，把长20厘米，适用炸窝子油糕、豌豆油糕等。

⑬凉粉铜刮 用圆铜板锤制成的。直径为3.5厘米，底略平坦，边缘略凸外翻，把高6厘米，刮眼戳成豆大的斜圆形。用于刮各种粉制品，如豌豆凉粉、红苕凉粉等。

⑭铝梳 用铝制成，长18厘米，宽3.5厘米，半节稀疏，半节密梳。市场上有售，用来做各种半成品的花纹。

⑮小剪刀 市场上有成品出售。

⑯各式蛋糕盒 用白铁皮制成的长方形蛋糕盒长16厘米，宽8.5厘米，高4厘米。有“梅花”蛋糕盒、“荷花”蛋糕盒，条形蛋糕盒等，适用于蒸、烤各式蛋糕。

⑰花钳 一般用铜片制成，用来制作各种花色形状不同的面食。

⑱铜模具 一般用于制作干点。形状有三角、圆形、椭圆、方形等多种，周围有不同的圆齿或条纹状。模具的大

小、高低、按公制的计量单位为宜。

⑨木模具 用柏木、樱桃木等硬质木制成木模具，雕刻上各种花纹、图案、食品名称、企业名称，形状不限，以大、方美观为宜。如月饼模必然是圆形，其他有长方形、三角形、椭圆形、方形等。

3. 竹器类工具

竹器工具，如刷把、簸箕、蒸笼、格筛、筲箕、面篦、面笊、箩筐等，有的规格很多，可根据需要，在市场上购买或定做。

4. 其他类工具

大小石磨、铜磨、碓窝、石缸、瓷盆、各种调料瓷缸、瓷盘、滤帕布、布口袋、麻袋、鬃扫、鬃刷、毛笔、粉刷、盘秤、磅秤、米缸、油缸等。

第三节 常用的炊事机械

随着生产和科学技术的发展，饮食行业、宾馆及单位食堂等使用的机械设备逐渐增加。常用的炊事机械有和面机、饺子机、切面机、馒头机、绞肉机、削面机、元宵机、磨浆机、切肉机、绞馅机、多能饭锅等。几种主要的炊事机械如下：

一、和面机

和面机又称搅拌机。有立式、卧式和象鼻式三种类型。和面机主要由机架、搅拌锅、电机及转动装置组成。其功用是将原、辅材料通过机械搅拌，调制成符合工艺要求的面团。选用和面机时，应注意选择有变压和安全装置的机械，

其规格大小应与生产量相适应。使用时，注意安全和清洁卫生，并经常注意机械的维护和保养。

二、馒头机

馒头机，又称面团分割机。有半自动式和全自动式两种。半自动式是采用一部分机械分割工具，结合手工操作的分割办法。可分割直条面团、方形面团、圆形面团几种。由主要的加料斗、螺旋输送器、切割器、输送带等组成。馒头机制出的馒头大小均匀，形状一致，有筋力。馒头机与和面机配套使用，最为理想。

三、切面机

切面机，又称为面条机。分为手摇面条机和电动面条机两种。采用单机头，铸铁架，偏心调隙结构。由轧辊、丝刀、偏心套、分度盘、隔板、托盘、机架、电动机、电器开关等零件组成。切刀有粗齿、细齿之分，细齿一般约1.5毫米，粗齿约3.5毫米，齿牙愈密，轧出的面条越细。可根据需要，装配粗齿或细齿切刀。

四、绞肉机

绞肉机，用于绞轧肉馅、豆沙等，由机筒、推进器、刀具等零件组成。手摇绞肉机适用于小企业；电动绞肉机每小时可绞肉150斤以上，适合大型饭店、宾馆使用。

五、饺子机

饺子机，是利用机械滚压成形来制作饺子的机器，馅心的多少，皮厚皮薄可以调节。每分钟能生产100斤以上的饺子，机制饺子馅心不够均匀，不如人工操作的结实，口味也较差。

六、打蛋机

打蛋机，分立式打蛋机和卧式打蛋机两种。立式打蛋机用途较广，在面点制作中用作搅打鸡蛋，以及粉浆与糖浆的混合，也适合面点的搅拌等。立式打蛋机种类多，结构大致相同，由三角带轮、花键轴、轴、锥齿轮、套壳、齿轮、搅拌架轴、手轮等组成。其运转轨迹如行星运行，使原料搅拌极为均匀，每分钟转速为100、142、190和250转四挡。

七、磨浆机

磨浆机，分为铁磨盘和砂轮磨盘两种，由动磨盘、静磨盘、进料斗、出料斗、机体、电动机和尼龙网筛等组成，主要用于制作米浆、豆浆、汤元粉、糕粉等，具有使用方便、省力、省时，维修简易等特点。

讨论复习题

1. 炉灶的构成有几种形式？各有什么特点？
2. 红外线食品烤箱，使用时注意什么问题？
3. 怎样认识小工具的作用？
4. 馒头机、切面机的功用是什么？