

Zhongxishi

Miandian Zhizuo

中西

式

面点制作

(全2册)

面点制作编委会 编



中式面点制作



华南理工大学出版社
SOUTH CHINA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PRESS

Zhongxishi

Miandian Zhizuo



面点制作

(全2册)

面点制作编委会 编



华南理工大学出版社
SOUTH CHINA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PRESS

· 广州 ·

图书在版编目 (CIP) 数据

中西式面点制作：全 2 册 / 面点制作编委会编. —广州：华南理工大学出版社，2016.12

ISBN 978-7-5623-5154-2

I . ①中… II . ①面… III . ①面食—制作 IV . ① TS972.132

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 291287 号

中西式面点制作：全 2 册

面点制作编委会 编

出版人：卢家明

出版发行：华南理工大学出版社

(广州五山华南理工大学 17 号楼，邮编 510640)

<http://www.scutpress.com.cn> E-mail: scutc13@scut.edu.cn

营销部电话：020-87113487 87111048 (传真)

责任编辑：陈小丹 何丽云

印刷者：广州星河印刷有限公司

开 本：787mm×960mm 1/16 印张：17.25 字数：272 千

版 次：2016 年 12 月第 1 版 2016 年 12 月第 1 次印刷

定 价：68.00 元 (全 2 册)

版权所有 盗版必究 印装差错 负责调换

面点制作编委会

主任：陈 辉

主编：谭健敏 何春华（《中式面点制作》）

苏敏夫（《西式面点制作》）

副主编：区成忠（《中式面点制作》）

编委：郑俏华 方 森 冯晓辉 张桂萍 闫延河

陈笑鸿 谭广燐 叶志文 欧建强



目 录 CONTENT

第一章 中式面点基本功实训 01

实训一 手工和面实训 03

实训二 机器和面实训 06

实训三 出体实训 08

实训四 捏皮实训 10

实训五 开皮实训 12

实训六 拍皮实训 14

实训七 打皮实训 16

第二章 蒸制面点的操作技能 19

实训一 馒头 21

实训二 葱油花卷 26

实训三 香菇生肉包 31



实训四 香滑麻蓉包 36

实训五 叉烧包 41

实训六 薄皮鲜虾饺 46

第三章 煎制面点的操作技能 51

实训一 煎薄撑 54

实训二 生煎包（锅贴） 59

实训三 班戟 64

实训四 煎萝卜糕 69

实训五 菜肉煎饺 73

实训六 莲蓉煎软饼 77

实训七 香煎玉米饼 82

实训八 香煎番薯饼 86

第四章 炸制面点的操作及实例 90

实训一 安虾咸水角 93

实训二 香麻炸软枣 98

实训三 笑口枣 102





实训四 蜂巢芋角 106

实训五 三丝炸春卷 110

第五章 烘制面点的操作及实例 115

实训一 酥皮蛋挞 118

实训二 水油酥 123

实训三 莲蓉皮蛋酥 125


实训四 提子牛油戟 130

实训五 蚝油叉烧酥 135

实训六 松脆核桃酥 140

实训七 酥皮面包 144

实训八 豆沙甘露酥 148



第六章 煮制面点的操作技能 152

实训一 云吞 154

实训二 汤圆 157

后 记 159



参考文献 167



第一章

中式面点基本功实训

中式面点基本操作技能包括两部分：成形前操作技能和成形操作技能。前者包括和面、揉面（搓制）、搓条、分剂（出体）、制皮、上馅等六个环节，后者指成形的各个环节。



实训一 手工和面实训

新词	手语	文字
和面		双手五指分开，指尖向下，一张一捏，如和面动作
揉面		一只手按在另一只手臂上，来回揉动

目的与要求

- (1) 了解各种和面手法的操作及运用。
- (2) 掌握不同类型面皮正确的揉面手法及处理方法（重点）。
- (3) 掌握不同类型揉面手法的要领。

技术理论

1. 基本特点

手工和面是最基本的操作，一般的过程是先开粉窝，主要是用刮刀将面粉拨成堆后并在中间转圆成一窝形，以可放入手掌且能自由转动而不碰到面粉为好（但不宜过大）。之后投放原料，整理完即可和面。和面过程分两种手法：

- (1) 抄拌法，指直接从外向内使面窝中的粉与水直接混合，之后再由

下向上伸开手指反复抄拌，使粉和材料充分混合成粒状或雪片状。

(2) 搅和法，指直接从内往外，将粉和原料慢慢混合，充分接触之后再全部混合。

2. 揉面手法

和面后的下一步工序是揉面团。揉面团的手法有两种：一种为揉制无筋皮类手法，也叫作折叠手法；另一种为揉制有筋皮类手法，也叫作阴阳手法。

折叠手法的揉制皮类通常具有明显特征，其特点为皮用料多用低筋面粉，且糖和油含量较多，使用这种手法在和面时也相应采用抄拌手法。用折叠手法揉出的皮适宜制作酥松的品种，因为揉出面团的筋度小。

实训准备

原料：面粉、清水 工具：刮刀、量杯

工艺流程

开窝→揉面

操作过程



开窝



揉面（阴阳手法）

操作要点

(1) 折叠手法是用右手拿刮刀，左手将成粒状和厚片状的面粒用力压

紧之后，用刮刀将部分切出，切口向上，轻压之后再切另一部分，叠连第一部分之上，也使切口向上，如此反复2~3次完成操作过程。

(2) 阴阳手法是双手操作手法，先用右手将面团向外推，稍回收，之后左手接力，也向外推出，再稍回收，再换右手接力，如此反复，将面团搓至纯滑有筋度。

采用以上两种手法揉面时，身体不能靠住案板，两脚要分开，身子正，不可歪斜。

成品质量要求

面团纯滑。

思考与作业

1. 手工和面包括哪些操作手法？各有什么特点？
2. 手工揉面操作时应注意哪些问题？

实训二 机器和面实训

新词	手语	文字
机器		双手五指弯曲，四指大关节交错相触，转动几下，象征机器齿轮转动状
搅拌		一只手伸出食指，插在另一只手握成的半圆形内做搅拌状

目的与要求

- (1) 了解各种机器和面的操作及运用。
- (2) 掌握机器和面正确的操作手法及处理方法(重点)。
- (3) 掌握机器和面的技术要领(重点)。

技术理论

随着时代的进步，机器的发展比较迅速。在点心制作过程中，有筋度的面团基本都可用机器搓制，常用的和面机器有多功能搅拌机与和面机两种。机器搓制的面团特点为面团更加纯滑，筋度生成更好。

实训准备

原料：面粉、清水

工具：多功能搅拌机、不锈钢盆、量杯

工艺流程

投料→搅拌

操作过程

机器和面的操作过程是将全部的材料（除水和油外）投放到搅拌桶中，之后慢速搅匀，然后投放水分至适度。搅拌过程中使面粉粒互相连接而成面筋，经反复搅拌后形成较大的面筋网，使面团更加纯滑。

操作要点

机器和面的影响因素很多，但主要与搅拌时的转速以及所使用的搅拌器形状有关。

（1）搅拌时的转速。在搅拌过程中，一般采用中速和慢速，搅拌开始时可用中速，以便面粉和原料混合，面团面筋形成时应以慢速搅拌为宜，如果此时转速过快，由于机械摩擦而使面团温度上升，会破坏面团的物理特性，从而影响面筋的生成。在搅拌时，面团的温度不宜超过 30℃。

（2）搅拌器的形状。大部分揉制面团所需搅拌器的形状都是蛇形的，这类搅拌器一般用于揉制筋度较大的面皮，如面包皮、依仕皮、发面皮之类。还有一种掌形的搅拌器，用于揉制筋度较小的面团，如糯米皮等。还有一种是网形球状搅拌器，是专用来打制浆状物类，如蛋糕面糊之类。

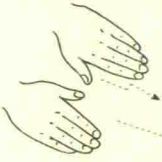
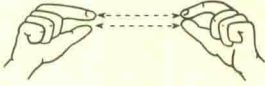
成品质量要求

面团纯滑。

思考与作业

1. 机器和面的操作手法有什么特点？
2. 机器和面操作时应注意哪些问题？

实训三 出体实训

新词	手语	文字
搓条	1.  2. 	1. 双手平伸，掌心向下，向前下方来回搓动两下。 2. 双手拇指、食指相对中间留约1厘米距离，从中间向两边拉开

目的与要求

- (1) 了解出体的操作手法。
- (2) 掌握不同类型面团出体的处理方法(重点)。
- (3) 掌握出体的技术要领。

技术理论

出体是点心制作的重要程序之一，是关系到成品大小是否一致的主要操作过程。出体操作手法有手出和刀出两种。

实训准备

原料：面粉、清水

工具：刮刀、量杯、电子秤

工艺流程

和面→搓制→出体

操作过程



手出



刀出

(1) 手出操作是左手虎口用力握住面团该出部分的后段，右手的食指、拇指、中指三指握住该出的地方往下或往上拉断坯体，反复操作之后从左至右将出的坯体排列整齐、紧密。操作时往下拉断为常用手法，而往上拉断多用于较软面团的出体。手出操作一般用于有筋度的面团。

(2) 刀出操作一般针对没有筋度的面团或讲究酥层的面团，具体操作是将开薄的面团压成大小均匀的剂条，并切成大小均匀的坯体。

操作要点

要将搓好的面团顺筋度方向切出；之后稍拉长，用手掌从中间压向两边，尽头不宜压过多，压成所需大小均匀的面团，同时还应视制作品种决定剂条粗细；最后出体。

成品质量要求

大小均匀、粗细一致。

思考与作业

1. 出体有哪些方法？各有什么特点？
2. 出体应注意什么问题？

实训四 捏皮实训

制皮是将面团或面坯体按品种包馅需要加工成胚皮的过程。一般制皮都是为包馅服务的，是包馅前的操作工序，操作方法较为复杂，其质量的好坏直接影响包馅及半成品的成形。由于品种不同、要求不同、特色不同、面团的自发性质不同等原因，制皮的方法也多种多样。在操作中常用的方法有捏皮、开皮、拍皮、打皮等。

新词	手语	文字
制皮	1.  2. 	1. 双手握拳，一拳打另一拳，表示“工作”。 2. 一手拇指、食指捏另一手手背上的皮肤
捏皮	1.  2. 	1. 一手拇指、食指、中指，指尖朝下先张开，然后拢在一起。 2. 一手拇指、食指捏另一手手背上的皮肤

目的与要求

- (1) 了解捏皮的操作手法。
- (2) 掌握捏皮的技术要领（重点）。

技术理论

捏皮主要是针对一些筋度较小或体积较大的面团包馅时将面皮压薄包上馅料的操作，在点心制作过程中经常使用到，例如甘露酥、带馅面包等。