

旅游行业职业技能等级培训考核教材



中式面点

ZHONGSHI MIANDIAN

邵万宽 主编

国家旅游局人事劳动教育司指定用书

ZHONGSHI MIANDIAN



旅游教育出版社

- ◎ 旅游行业职业技能等级培训考核教材
- ◎ 国家旅游局人事劳动教育司指定用书

中式面点

邵万宽 主编

旅游教育出版社
北京

责任编辑:杨晓娟

策 划:单丽平 陈 霁

图书在版编目(CIP)数据

中式面点/邵万宽主编. - 北京:旅游教育出版社, 2002. 1

ISBN 7-5637-1010-8

I. 中… II. 邵… III. 面点-制作-中国-技术培训-教材 IV. TS972.116

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 087388 号

旅游行业职业技能等级培训考核教材
国家旅游局人事劳动教育司指定用书

中式面点

邵万宽 主编

| | |
|--------|-------------------------------------|
| 出版单位 | 旅游教育出版社 |
| 地 址 | 北京市朝阳区定福庄南里 1 号 |
| 邮 编 | 100024 |
| 发行电话 | (010)65778403 65728372 65767462(传真) |
| E-mail | tepx @ fm 365.com |
| 印刷单位 | 河北省三河市文化局灵山红旗印刷厂 |
| 经销单位 | 新华书店 |
| 开 本 | 850×1168 1/32 |
| 印 张 | 14.25 |
| 字 数 | 322 千字 |
| 版 次 | 2002 年 1 月第 1 版 |
| 印 次 | 2002 年 1 月第 1 次印刷 |
| 定 价 | 22.50 元 |

(图书如有装订差错请与发行部联系)

主编：邵万宽
编者：邵万宽 端尧生
董在明

前 言

为了提高旅游从业人员的技能水平,国家旅游局曾经在 90 年代初组织编写过一套旅游行业工人考核培训教材,以供行业员工培训之用。近十年来,我国旅游业发展迅猛,为适应新形势的需求,我们组织编写了这套“旅游行业职业技能等级培训考核教材”,在新世纪到来之际向全国推出。

这套丛书计划编写 18 本,包括《前厅服务》、《收银审核》、《康乐服务》、《调酒》、《客房服务》、《餐厅服务》、《中式烹调》、《西式烹调》、《中式面点》、《西式面点》、《烹饪综合基础知识》、《旅游服务基础知识》、《宾客行李员》、《餐具清洗》、《公共区域保洁》、《美容》、《美发》、《按摩》等。为保证教材质量,我司多次邀请各方面的专家对编写大纲和书稿进行审定,编写中注意理论联系实际,融知识性、科学性、实用性于一体。经审定,本套教材既可供各旅游企业、各地旅游培训部门对各岗位员工进行岗前或在岗培训,也可供旅游企业各工种工人在参加考核前自学。

本书编写过程中,曾得到许多单位和部门的支持,在此一并表示感谢。

编写旅游行业的工人培训教材有一定的难度,不足之处恳切欢迎各培训单位和教材使用者提出宝贵意见和建议,以便我们再版时修订。

国家旅游局人事劳动教育司

2000 年 7 月

编写说明

现代社会经济的发展和科学技术的进步,对新世纪餐饮行业的服务工作提出了更高的要求。为了继承、发扬、开拓、创新面点技艺,更好地适应社会发展的需要,国家劳动和社会保障部颁发了新的《国家职业标准》,按初级、中级、高级、技师、高级技师五个级别对工人技术人员实行培训定级。本书正是根据国家劳动和社会保障部最新颁,并于2000年5月10日起开始施行的《中式面点师国家职业标准》而逐级编写的。为配合中式面点行业工人技术等级培训考核,促进该行业技术和服务水平的提高,在南京旅游学校领导关心和帮助下,我们编写了《中式面点》一书,作为面点行业培训考核的教材。

本书内容全面,涉及面广。为实施《中式面点师国家职业标准》,在本教材的使用中,还需与《烹饪基础知识》教材配套使用。本书适合全国广大面点从业人员上岗、定级培训用,同时也可作为行业工作人员、烹饪爱好者及社会餐饮人员的自学参考书籍。

本书由邵万宽担任主编,参加本教材编写的有:邵万宽、端尧生、董在明。由于编写时间仓促,加之编者水平有限,书中存在的不足之处,敬祈专家、同仁不吝赐教,提出批评意见。

编者

2001年2月28日

目录

初 级

| | |
|----|-----------------------|
| 3 | 第一章 面点厨房的设备与工具 |
| 3 | 第一节 设备和主要用具 |
| 12 | 第二节 一般常用工具 |
| 18 | 第三节 设备、工具的保管 与维护 |
| 21 | 第二章 操作前的准备 |
| 21 | 第一节 操作间的整理 |
| 28 | 第二节 面点师的仪表仪容 |
| 33 | 第三章 面坯基础操作程序 |
| 33 | 第一节 面点制作程序 |
| 38 | 第二节 基础操作的要领 |
| 49 | 第四章 面点原料知识(一) |
| 49 | 第一节 主要原料 |
| 61 | 第二节 制馅原料 |
| 73 | 第五章 制馅工艺(一) |
| 73 | 第一节 馅料的加工 |
| 82 | 第二节 常用咸馅制作 |
| 93 | 第六章 面坯工艺(一) |
| 93 | 第一节 水调面坯的调制 |
| 98 | 第二节 化学膨松面坯的调制 |
| 99 | 第三节 杂粮面坯的调制 |

| | |
|--------------------------|-----|
| 第七章 成形技术(一) | 102 |
| 第一节 搓、擀、切..... | 102 |
| 第二节 卷、包、模印..... | 106 |
| 第八章 熟制技术(一) | 111 |
| 第一节 烤..... | 111 |
| 第二节 煮..... | 113 |
| 第三节 烙..... | 115 |
| 第九章 装饰工艺(一) | 118 |
| 第一节 面点的装盘..... | 118 |
| 第二节 构图与装盘..... | 120 |

中 级

| | |
|----------------------------|-----|
| 第一章 面点原料知识(二) | 125 |
| 第一节 常用甜味馅原料..... | 125 |
| 第二节 常用的辅助原料..... | 128 |
| 第三节 调味料的选用..... | 135 |
| 第四节 原料的保管与领用..... | 140 |
| 第二章 制馅工艺(二) | 147 |
| 第一节 馅料的剁切与加工..... | 147 |
| 第二节 甜馅原料的加工..... | 154 |
| 第三节 常见的甜馅品种..... | 159 |
| 第三章 面坯工艺(二) | 167 |
| 第一节 生化膨松面坯..... | 168 |
| 第二节 层酥面坯..... | 172 |
| 第三节 物理膨松面坯..... | 180 |
| 第四节 米及米粉面坯..... | 182 |
| 第五节 杂粮面坯..... | 187 |
| 第四章 成形技术(二) | 191 |
| 第一节 叠、摊、按、剪..... | 191 |

| | | |
|------------|----------------|-----|
| 第二节 | 捏、拧、滚沾、镶嵌 | 195 |
| 第五章 | 熟制技术(二) | 203 |
| 第一节 | 蒸 | 203 |
| 第二节 | 烤 | 206 |
| 第三节 | 烙 | 208 |
| 第六章 | 装饰工艺(二) | 211 |
| 第一节 | 色彩基础知识 | 211 |
| 第二节 | 面点的装饰 | 215 |
| 第三节 | 面点装饰方法 | 217 |
| 第七章 | 成本核算知识 | 220 |
| 第一节 | 面点原料成本核算 | 220 |
| 第二节 | 面点成品成本核算 | 225 |

高 级

| | | |
|------------|------------------|-----|
| 第一章 | 面点综合知识(一) | 233 |
| 第一节 | 原料的选择与合理使用 | 233 |
| 第二节 | 面点制作与合理营养 | 236 |
| 第三节 | 面点产品价格的核算 | 240 |
| 第二章 | 制馅工艺(三) | 244 |
| 第一节 | 馅心的作用与要求 | 244 |
| 第二节 | 馅心的质量鉴定 | 247 |
| 第三节 | 特色馅心品种 | 252 |
| 第三章 | 面坯工艺(三) | 258 |
| 第一节 | 水调面坯 | 259 |
| 第二节 | 生化膨松面坯 | 265 |
| 第三节 | 层酥面坯 | 271 |
| 第四节 | 其他面坯 | 276 |
| 第四章 | 成形工艺(三) | 279 |
| 第一节 | 抻、削、拨 | 279 |

| | | |
|------------|----------------|------------|
| 第二节 | 钳花、夹、挤 | 282 |
| 第五章 | 熟制工艺(三) | 286 |
| 第一节 | 炸 | 286 |
| 第二节 | 煎 | 289 |
| 第三节 | 复合成熟及熟制的标准 | 291 |
| 第六章 | 装饰工艺(三) | 294 |
| 第一节 | 装饰点心概述 | 294 |
| 第二节 | 面塑造型 | 296 |
| 第三节 | 蛋糕的装饰 | 299 |

技 师

| | | |
|------------|-------------------|------------|
| 第一章 | 面点综合知识(二) | 305 |
| 第一节 | 中国面点的作用和分类 | 305 |
| 第二节 | 中国面点的主要风味流派 | 307 |
| 第三节 | 中华民族饮食文化习俗 | 313 |
| 第二章 | 宴席与面点配备 | 316 |
| 第一节 | 宴席的意义、作用与种类 | 316 |
| 第二节 | 宴席面点的配备常识 | 320 |
| 第三节 | 宴席面点的编制与核算 | 323 |
| 第三章 | 成形与熟制工艺(四) | 326 |
| 第一节 | 成形的重要性 | 326 |
| 第二节 | 熟制的基本原理 | 328 |
| 第三节 | 色、香、味、形的特色与原理 | 334 |
| 第四章 | 面点生产与管理 | 339 |
| 第一节 | 面点房的组织机构与任务 | 339 |
| 第二节 | 生产过程的组织与管理 | 343 |
| 第三节 | 面点技术管理的实施 | 347 |
| 第四节 | 面点质量管理 | 351 |
| 第五章 | 培训与指导 | 355 |

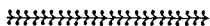
| | | |
|-----|-----------|-----|
| 第一节 | 面点师培训 | 355 |
| 第二节 | 教学与教案 | 360 |
| 第三节 | 论文写作知识(一) | 365 |

高级技师

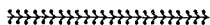
| | | |
|------------|-------------------|-----|
| 第一章 | 面点综合知识(三) | 371 |
| 第一节 | 中国面点发展简史 | 371 |
| 第二节 | 中国面点制作及文献 | 376 |
| 第三节 | 国外宾客的食点习惯 | 385 |
| 第二章 | 面点的色彩与造型 | 389 |
| 第一节 | 面点色彩的运用 | 389 |
| 第二节 | 面点造型与特色 | 394 |
| 第三节 | 点心装饰工艺 | 399 |
| 第三章 | 面点加热与调味原理 | 404 |
| 第一节 | 熟制热源和传热原理 | 404 |
| 第二节 | 调味的基本原理 | 409 |
| 第四章 | 面点制作中的性质变化 | 416 |
| 第一节 | 发酵与膨松 | 417 |
| 第二节 | 熟制对面点造型的影响 | 421 |
| 第三节 | 面点工艺中的理化变化 | 424 |
| 第五章 | 指导与创新 | 430 |
| 第一节 | 面点食谱与食单的制定 | 430 |
| 第二节 | 面点技术的创新 | 433 |
| 第三节 | 论文写作知识(二) | 440 |

初

級



第一章



面点厨房的设备与工具

几千年来,我国面点制作基本是以传统的手工操作为主,辅之以一些简单的小型成形工具及成熟必需的炉灶、蒸笼等普通设备,进行家庭作坊型的生产。而今,随着现代化工业的飞速发展,科技产品已广泛地运用到社会生产的各行各业中,与此同时,生产力水平的提高也促进了人们生活节奏的加快和生活水准的提高,这也间接地对我国面点制作的水平提出了更高的要求。为了适应这一时代的变化与需要,一些现代化的、先进的面点制作设备便应运而生。作为 21 世纪的厨师,了解并掌握先进设备和工具在面点制作中的功能和使用,以提高工作效益、提高产品质量就显得日益重要了。

第一节 设备和主要用具

一、现代机械设备

近几年来,现代机械设备已广泛地运用到面点制作中,并发挥着巨大的作用。现代机械设备的使用,不仅仅提高了产品的质量,也大大提高了人们的工作效率,减轻了广大从业人员的劳动强度,为各生产企业节省了劳动力。很多宾馆、饭店都已陆续使用了一些现代化的机械设备。

下面分别介绍一些主要的现代化机械设备的性能和用途。

1. 全自动包馅搓圆机

该机的优点在于可依据不同的外皮及馅料的种类,制作出不同的圆形包馅品种或不包馅品种,如各式包馅面包、豆沙包、汤圆、糯米糍等。该机主机出面系统与出馅系统均由独立马达带动,效率高,不易出现故障,容易保养和维修。产品规格可在15~50克之间调节,产量每小时可达2400~2700个。

2. 全自动螺旋搅拌机

本机采用搓、揉、捏、和、扭、绞六种动作设计,立体搅拌,可供馒头、面条、包子、饺子、杂粮、面粉、油酥等面团的调制,任何面团均可在3~8分钟内完成。该机是最理想的搅拌机,不用齿轮变速、换档,出力大、寿命长、故障率低,全部采用电磁式定时搅拌控制,操作简便。

3. 全自动包馅成形机

HB—300全自动包馅成形机,高1.72m、宽0.72m、长1.4m,馅桶容量16L,净重500kg,功率1.74kw,使用380V的电力,该机的主要部件由主机和各式模具构成,只需要在使用过程中,根据成品的规格、形状、大小,适当更换不同模具,便可生产出各种形状的有花纹或无花纹的成形品种,如:各种小菜包、肉包、豆沙包、夹花包、小笼包、肉圆、大小汤圆、水晶包、馅饼等各式有馅点心,体现出一机多用途的优势。该机成形的点心规格可在10~200克之间自由调节,产量高,每小时可生产2400个。该机操作简便,省时省力,规格大小都由显示盘控制,操作者只需调节刻度盘上的数字,就可根据品种要求生产出面皮厚薄均匀、馅心一致、大小一样的点心,无经验的人也可操作。另外,该机设计先进,基本做到了零故障,且由于采用不锈钢等卫生材料和特殊合金钢制成,耐磨、无噪音,符合卫生及环保要求。

4. 蒸气式煮炊搅拌机

该机虽然有多种型号和规格,但其共同特点是采用不锈钢材料制成,结构超强坚固,有安全压力阀设备,搅拌桶可倾倒,可用来

煮制稀饭,熬制豆沙、莲茸、各式水果馅心。由于加热系统采用蒸气式间接加热,因此,用该机熬制馅料不会焦糊。另外,该机还可用来搅拌各式馅心,具有搅拌均匀、快速省时等优点。

5. 蒸箱

蒸箱型号、规格大小多样,与旧式蒸笼相比,现代蒸箱具有明显的优越性。它们一般都采用不锈钢材料制成,清洁卫生度高,在热量运用上采用电、煤气、蒸气多种能源,特别是煤气式蒸箱性能更优越,它的热能回收率达80%。蒸箱一方面节省能源,另一方面适用范围广泛,除能蒸面点、饭、米糕等点心制品,还能用来蒸餐具、毛巾,并且它的热度分布均匀,没有死角,容量大,蒸制品层层排列,不浪费空间,不生水滴,蒸制品表皮不泡松、变形,是蒸制面点的理想成熟设备。

6. 冻藏发酵箱

型号、规格大小多样,采用进口不锈钢材料制成,整体造型美观,机械性能稳定,使用寿命长。冻藏发酵箱采用全自动程式控制,从整块面团快速冷冻、抑止发酵,到自然回温发酵、最后快速发酵都可自由设定,使面团处于最佳状态。冻藏发酵空间无死角,效果好,能确保食物的新鲜美味。控制开关清楚了,操作容易,并配有安全断电装置,确保安全无虑。

7. 烤箱

随着现代科技的发展,作为烤制成熟点心所使用的烤箱,已从传统的远红外线烤箱发展到今天的电气烤箱、瓦斯烤箱、热风旋转炉、专业性摇篮炉。其使用的能源从原来单一的电力加热,发展到现代的柴油燃烧加热、瓦斯燃烧加热、热力加热。产量上从烤制一两盘发展到现代的大容量18盘、24盘、30盘、36盘等多种选择性,不仅在效率上大大提高,而且现代烤箱运用了精确的电子计时器、火焰监视器,因而,热量分布均匀,产品质量更高。

8. 电冰箱和冷冻柜

厨房生产的特点决定了不可能将每天的原材料都生产完并且销售完毕,为了使食物不变质,一般都需冷藏保管,这必然需购置

冰箱或冰柜。现代厨房中使用的冰箱一般有四门、六门或冷藏工作台,它们的大小、规格多样,但有一个共同的特点:能够迅速下降温度,使食物不会腐烂变质。一般食物保管,我们可根据原料的不同性质选择不同的冷藏温度,肉制品一般采用冷冻法,温度控制在 -18°C 以下效果较好,而新鲜蔬菜、水果一般采用冷藏法,温度可控制在 $2^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 。

9. 压面机

一般又称压面面条机,它分立式、直立式两种,是固定在桌面上的小型压面机。机身装有光滑的双滚筒,切刀一侧面装有活螺栓,能够自由地调节两滚筒间的距离,因此,压面机能压出厚薄不同的面皮,由于面条切刀的牙数不等,又可切出粗细不同的面条。它是一种兼压面、制皮、切面多种功能于一体的机械,不仅大大提高了面团揉制的质量,而且也提高了面点制作的效率。

10. 脱壳机

一般分卧式或立式结构,型号、规格各异,采用电动机传动装置,由主机、进料口和两个出料口组成,主要用于豆馅的去皮脱壳。使用它不仅省力、省时、提高效率,而且能提高馅料的出净率和馅料的产量。

11. 绞肉机

绞肉机是用来将动物性原料粉碎成肉泥状,作点心的馅心。它可分为手摇绞肉机和电动绞肉机,构造比较简单,主要由机身、进料口、出料口、机筒、转动轴及刀具等组成。电动绞肉机又可分为台式及立式,型号、规格大小不一。它的优点是:绞肉粗细可自由调节,效率高,一般每小时可绞肉数十斤。

12. 磨浆机

磨浆机一般使用立型碟式电动机,主要由进料口、机身、电动机、出料口、过滤网组成。它的特点是:机身体积小,占用地面较小,用来水磨豆类、谷物的粉浆,它磨制的粉浆细、效率高,特别是在广式点心制作肠粉时,它是必不可少的机械。