



高职高专旅游大类十二五规划教材

中西点制作技术

主 编 © 王作鏞 曾永福
副主编 © 冯 飞



厦门大学出版社 | 国家一级出版社
XIAMEN UNIVERSITY PRESS | 全国百佳图书出版单位



高职高专旅游大类十二五规划教材

中西点制作技术

主 编 ◎ 王作鏢 曾永福
副主编 ◎ 冯 飞

参编人员 ◎ 陈明儿 毛永幸
王悦迪 黄文荣
李 迪



厦门大学出版社
XIAMEN UNIVERSITY PRESS

国家一级出版社
全国百佳图书出版单位

图书在版编目(CIP)数据

中西点制作技术/王作鏞,曾永福主编. —厦门:厦门大学出版社,2012.4
ISBN 978-7-5615-4196-8

I. ①中… II. ①王… ②曾… III. ①糕点-制作-高等职业教育-教材 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2012)第 004881 号

厦门大学出版社出版发行

(地址:厦门市软件园二期望海路 39 号 邮编:361008)

<http://www.xmupress.com>

xmup@public.xm.fj.cn

厦门集大印刷厂印刷

2012 年 4 月第 1 版 2012 年 4 月第 1 次印刷

开本:787×1092 1/16 印张:12.75

字数:335 千字 印数:1~3 000 册

定价:40.00 元

本书如有印装质量问题请直接寄承印厂调换

前 言

《中西点制作技术》是中、高职烹饪专业的专业课实训教材之一。本书力图系统、全面地阐述中西点制作的基础理论、基础知识和基本技能；本书内容覆盖面较广，在保证知识连贯性的基础上，主要着眼于基本技能的操作，各章节在编写中都力求精练，突出针对性、实用性和实效性。本书具有以下几个方面的特点：

1. 具有符合现代教育教学需要的完整性和知识的连贯性。本书内容分为中点和西点两大部分，基本涉及所有中西点专业的基本操作技能，同时每个章节都是一个独立的教学模块，并由浅入深具有知识的连贯性。教师在教学中可以分阶段教学，使教学目标更加明确；而对学生来说也会更加易学。

2. 内容注重实践操作。本书主要以中西点实践教学为主，注重培养学生的基本操作技能。学生在完整地学习本书的操作技能后，将来在工作岗位上能够较快地适应岗位要求，为学生未来的发展打下良好的技能基础。

3. 注重教学的实用性和实效性。本书各章节的技能实例都配有相应的操作流程或作品图片，图文并茂、直观性强，学生在学习过程中通过直观的图片就可对自己所要学习的操作技能了然于胸，使学生的课堂学习和课外自学更为简单。

本书由福州黎明职业技术学院的王作鏞副教授和烹饪讲师、高级技师曾永福任主编，具体编写分工如下：由福州黎明职业技术学院冯飞老师编写中点部分第二章和西点部分第二章、第三章、第四章、第七章；由曾永福老师编写中点部分第一章、第十章和西点部分第一章、第六章、第八章；由高级技师陈明儿老师编写中点部分第六章、第七章；由高级技师毛永幸老师编写中点部分第三章和第四章；由高级技师王悦老师编写中点部分第五章和西点部分第五章；由高级技师黄文荣老师编写中点部分第八章、第九章；福州黎明职业技术学院李迪老师在一些章节的图片和文字处理中做了工作。

本书在编写过程中得到了福州黎明职业技术学院执行董事长王苏华女士和福州旅游职业中专学校校长刘小健的指导与支持，在此表示感谢。

由于编者水平有限，本书难免存在不足之处，欢迎专家和读者提出宝贵的意见和建议。

曾永福
2012年2月



目 录

中式点心部分

第一章 概述	3
第一节 中式点心的概念、制作历史、现状及发展	3
第二节 中式点心的分类、主要风味和流派	5
第三节 中式点心常用设备与工具	11
第二章 中式点心基础操作工艺	17
第一节 和面、揉面、搓条、下剂、制皮、包馅	17
第二节 制作成形与熟制	23
第三章 中式点心的制馅工艺	28
第一节 馅心的基本知识	28
第二节 甜馅的制作工艺	30
第三节 咸馅的制作工艺	34
第四章 水调面团制品的制作	40
第一节 冷水面团的工艺原理与制作	40
第二节 温水面团的工艺原理与制作	48
第三节 烫水面团的工艺原理与制作	56
第四节 澄面面团的工艺原理与制作	62
第五章 膨松面团制品的制作	69
第一节 生物膨松面团的工艺原理与制作	69
第二节 化学膨松面团的工艺原理与制作	76
第三节 物理膨松面团的工艺原理与制作	82
第六章 酥松类面团制品的制作	87
第一节 单酥类点心的制作	87
第二节 层酥类点心制作	90
第七章 浆皮类点心制品的制作	98
第一节 浆皮面坯类点心制作工艺原理	98
第二节 浆皮类点心的制作	99
第八章 米、米粉类点心	102
第一节 米、米粉的用途及特点	102
第二节 米、米粉类面坯点心的制作	103
第九章 其他杂粮类点心制品的制作	113
第一节 杂粮类点心种类及特点	113



第二节 其他杂粮类点心制品制作	114
第三节 其他类点心的工艺原理与制作	121
第十章 中式点心的组合与运用	127
第一节 筵席点心	127
第二节 全席点心	131
第三节 其他组合点心	134

西式点心部分

第一章 概述	139
第一节 西式点心的发展简介、特点及分类	139
第二节 西式点心生产的主要原、辅料及设备与工具	142
第三节 世界各国著名西点简介	143
第二章 西式点心基本操作手法	151
第一节 搓、揉、捏	151
第二节 切、割、抹、裱挤	153
第三节 其他操作手法	155
第三章 蛋糕类制品制作	158
第一节 清蛋糕的制作	158
第二节 油蛋糕的制作	159
第三节 戚风蛋糕的制作	160
第四节 海绵蛋糕的制作	161
第四章 面包类制品的制作	163
第一节 面包制作发酵法	163
第二节 部分面包制作方法	165
第五章 混酥类制品的制作	168
第一节 面团型混酥类制品的工艺原理与制作	168
第二节 面糊型混酥类制品的工艺原理与制作	171
第三节 组合型混酥类制品的工艺原理与制作	173
第六章 清酥类制品的制作	177
第一节 清酥类制品的制作原理	177
第二节 清酥类制品的制作	179
第七章 泡芙类制品制作	183
第八章 冷冻类制品制作工艺	185
第一节 布丁类制品的工艺原理与制作	185
第二节 胶冻类制品的工艺原理与制作	188
第三节 冰淇淋类制品的工艺原理与制作	193
参考文献	197

ZHONG SHI DIAN XIN BU FEN

中式点心部分





第一章

概 述

中式面点制作是中国烹饪工艺的一个重要组成部分,它自成体系、技术独特、款式多样,是我国饮食文化的一朵奇葩。

面点制作技术涉及多种自然、社会和科学知识,如食品卫生学、营养学、烹饪原料学、化学、微生物学及工艺美术等各个学科,这些学科对面点品种的性质、特点、营养成分和造型工艺等都有一定的影响。

第一节 中式点心的概念、制作历史、现状及发展

一、中式面点的概念

最早的面食品种主要是饭、粥、饼、馍、糊等,经历代的不断改进,面食从品种到形态都有了很大的变化,如今中式点心的品种已数不胜数。中式面点的范畴极为广泛,它包括米饭、面食、粉团、糕点、正餐筵席中的各式点心和民间小吃、早茶、早点等。

所谓面点,就是以各种粮食为原料,或以粮食为主要原料,配以肉类、鱼虾类、杂品类、禽蛋类及鲜奶类等其他辅助原料,经过加工而制成的米面制品。概括而言,面点是一种营养丰富、色香俱佳、味性皆美的方便食品;就其作用而言,面点是人们日常生活中不可缺少的主要食品,又是人们调剂口味的补充食品。

二、中式点心制作的历史与发展

中国的面点小吃历史悠久、风味各异、品种繁多。面点小吃的历史可上溯到新石器时代,当时已有石磨,可加工面粉,做成粉状食品;到了春秋战国时期,已出现油炸及蒸制的面点,如蜜饵、飴食、糝食等。此后,随着炊具和灶具的改进,中国小吃的原料、制法、品种日益丰富,出现了许多大众化的风味小吃,如北方的饺子、面条、拉面、煎饼、汤圆等,南方的烧卖、春卷、粽子、元宵、油条等。此外,各地依其物产及民俗风情,又演化出许多品种。

在汉代,随着石磨的广泛使用和发酵等面点制作技艺的提高,面点品种迅速增加,并在民



间普及。崔寔《四民月令》中记述的农家面食有燕饼、煮饼、水溲饼、酒溲饼等。汉末刘熙《释名·释饮食》中详细记述了“饼，并也。溲面使合并也。胡饼作之大漫汗也，亦以胡麻着上也。”“蒸饼、汤饼、髓饼之属，皆随形而名之也。”其中胡饼为炉烤的芝麻烧饼，蒸饼类似馒头，汤饼为水煮的揪面片，髓饼为动物骨髓、油脂和面制作的炉饼。在《西京杂记》中记述了民间节日吃时令面点的习俗，如九月九佩茱萸、食蓬饵、饮菊花酒，令人长寿。蓬饵即蓬糕，从而开了重阳节食糕的先河。

魏晋南北朝时，面粉、米粉的加工已用重筛筛出极细的面粉，发酵方法日益成形与普及，并出现了蒸笼等炊事用具和面点成形器具。《饼赋》中提到了许多面点，如安乾、豚耳、狗舌、剑带、案成、髓烛、馒头、薄壮、起溲、汤饼、牢丸等等。

隋唐五代，随着中外文化的交流，不少胡食、面食西来，部分中国面点东传，面点制作进入全盛时期。如馄饨，有了花形、馅料各异的二十四气馄饨；毕罗的馅料变化有蟹黄毕罗、天花毕罗等，形状有阔片、细长片、方叶形、厚片等。唐代长安出现了面点铺，专卖胡饼、蒸饼、毕罗等等。长安、金陵一些士大夫家中精于饮食，创制出不少面点名品，有加热成熟后颜色鲜艳不损的樱桃毕罗、汤清可注砚的馄饨、可映字的薄饼和能打结的柔韧面条等。

宋元时期已出现酵子发面的技艺，油酥面团的制作也日趋成熟，并创造了用绿豆粉皮、鸡蛋煎饼包馅制兜子、金银卷煎饼的特殊技艺。《梦粱录》中记载的包子就有细馅大包子、水晶包子、笋肉包子、虾鱼包子、江鱼包子、蟹肉包子、鹅鸭包子、七宝包子等等。此时面点制作技艺日趋完善，除包子外，面条的制作方法也很多，有先擀后切成条的，有拉拽成宽长条的，有用汤匙拨面入沸水锅中呈鱼形状的，还有用特制有漏孔的木床压成细条入锅的河漏；此外，还有用模加压成形再经油炸的油酥面点，先捏成形再用剪刀在外层剪出花样的馒头，糕团也能制出寿桃、寿龟、骆驼蹄、梅花饼等多种象形成品。

北宋汴京、南宋临安、元大都等地的面点业十分繁荣，都有专业面点铺，《东京梦华录》中载有专卖包子的、馒头的、肉饼的、胡饼的名铺大店不下十家。其中郑家油饼店有二十余炉，而武成王庙前梅州张家、皇建院前郑家最盛，每家有五十余炉。其市肆之繁荣、面点受民众之喜爱和营业之兴旺不难想象。

明清时期，中国面点中的重要品种大体均已出现，各风味流派基本形成。面点原料制作更加精细，山东在磨面过筛过程中黏附在筛框上、基本属纯淀粉性质的飞面和江南将糯米水磨后入袋吊干晾晒而成的澄粉等，已被经常使用。清代抻面已能分别拉出三角形、中空形和细如棉线的形状，品种达到了登峰造极的境地。北京的豌豆黄、驴打滚、萨其玛、芙蓉糕、龙须面、小窝头等，山西的刀削面、抻面，山东的煎饼、饺子、油饼等，苏州的糕团，扬州的包子、浇头面，广州的粉点等，都已名声远扬。

三、中式点心的发展现状

新中国成立以后，中式点心制作技艺有了更大的发展和提高。各种机械化设备大量出现，中式点心开始进入机械化的配方式生产阶段，工艺手段和技术也在不断改进，南北食品生产相互交流融合，大大地丰富了中式点心的品种，同时也提高了中式点心的品质。同时，随着我国改革开放的深入，具有西方风味的中式点心品种也大量出现，各种创新品种层出不穷。



第二节 中式点心的分类、主要风味和流派

一、中式点心的分类

中式点心按面团分类可分为水调类制品、膨松类制品、酥松类制品、米类及米粉类制品、杂粮类制品等,按原料分类可分为麦类制品、米类制品、杂粮类制品,按流派分类可根据饮食文化习惯分为京、苏、广、杨、潮、鲁、闽、川等几个流派制品,按形态分类可分为糕、饼、团、包、条、饺、粥、羹、粉、饭、冻等,按熟制方式分类可分为蒸、炸、煮、烙、煎、烤等,按口味分类可分为甜味、咸味、甜咸味及复合味等等,按制馅原料分类可分为荤馅和素馅两大类。

二、中式点心的主要风味和流派

目前,我国点心被分为“南味”、“北味”两大风味,具体又分为“广式”、“苏式”、“京式”三大特色。

(一) 广式点心

广式点心是以岭南小吃为基础,广泛吸取北方各地,包括六大古都的宫廷面点和西式糕饼技艺发展而成的。广式点心的品种有 1 000 多款,居全国点心种类之冠。广式点心的主要特点是用料精博、品种繁多、款式新颖、口味清新多样、制作精细、咸甜兼备,能适应四季节令和各方人士的需要;各款点心都讲究色泽和谐,造型各异、相映成趣,令人百食不厌。广式点心具有广博的包容性,品种很多,其丰富性居全国之首。广式点心除了采用各种烹饪手段外,馅料的选择也非常广泛,甜咸、荤素、各种食材均有;同时,糅合了西点的一些技巧和特色,在原料上也会选择某些西点原料,如巧克力、奶油等,口感总体较为清爽。

点心的品种、款式和风味是由皮、馅和技艺构成的。现在,广式点心的皮有 4 大类 23 种,馅有 3 大类 46 种。点心师们凭着高超的技艺,给这些不同的皮、馅千变万化的组合和造型,制成各种各样的花式美点。在各类点心中,代表名品有:鲜虾荷叶饭、绿茵白兔饺、煎萝卜糕、马蹄糕、皮蛋酥、冰肉千层酥、叉烧包、酥皮莲蓉包、芝麻包、刺猬包子、粉果、及第粥、干蒸蟹黄烧卖等。富有地方特色的点心小食有:虾饺、干蒸烧卖、娥姐粉果、马蹄糕、叉烧包、糯米鸡、蜂巢香芋角、鸡仔饼、家乡咸水角等。在饼食中,以粤式中秋月饼最为有名。粤式月饼的制作有其独到之处,选料广泛、加工精细、皮薄馅精,不但在国内市场上十分畅销,而且远销港澳及国外。

(二) 苏式点心

苏式点心是指长江下游的江、浙、苏一带所制作的点心,以江苏为代表,故称苏式点心。苏式点心可分为宁沪、苏州、镇扬、淮扬等流派,各有不同的特色。苏式点心重调味、口味厚、色泽



深,略带甜味,形成独特的风味。馅心重视掺冻(即用鸡、鸭、猪肉和肉皮熬制汤汁冰冻而成),汁多肥嫩,味道鲜美,如淮安文楼汤包、扬州富春茶社的三丁包子和翡翠烧卖就驰名全国。苏式点心也很讲究形态,苏州船点(用米粉调制面团,包馅制成的美点)形态甚多,常见的有飞禽、走兽、鱼虾、昆虫、瓜果、花卉等,色泽鲜艳,形象逼真,栩栩如生,被誉为食品中精美的艺术品。

(三)京式点心

京式点心,泛指黄河以北的大部分地区(包括山东、华北、东北)所制作的点心,以北京为代表,故称京式点心。京式点心主要以面粉为原料,面食具有独特之处,被称为四大面食的面条、削面、小刀面、拨鱼面,不但制作技术精湛,而且口味爽滑、劲道,受到广大人民的喜爱。京式的小食品和点心也很丰富多彩,如一品烧饼、清油饼、北京都一处的烧卖、天津狗不理包子,以及清宫仿膳肉末烧饼、千层糕、艾窝窝、豌豆黄等,都享有盛誉。在馅料制作方面,肉馅多用“水打馅”,佐以葱、姜、黄酱、味精、芝麻油等,入口鲜咸而香,柔软松嫩,具有独特的风味。

三、全国地方名点介绍

(1)北京名小吃有焦圈、蜜麻花、豌豆黄、艾窝窝等。



焦圈



蜜麻花



豌豆黄



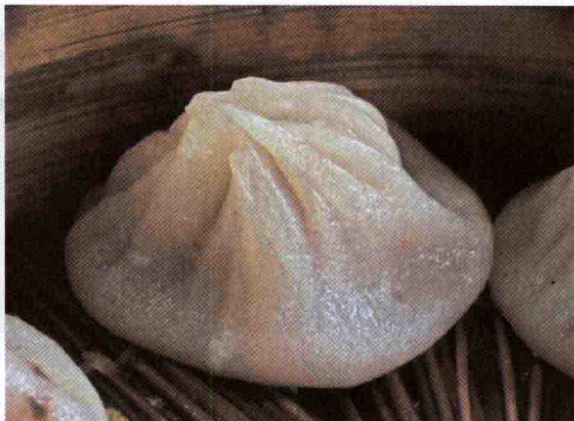
艾窝窝



(2)上海的名小吃有蟹壳黄、南翔小笼馒头等。



蟹壳黄



南翔小笼馒头

(3)天津的名小吃有狗不理包子、耳朵眼炸糕、桂发祥大麻花等。



狗不理包子



耳朵眼炸糕



桂发祥大麻花



(4)江苏的名小吃有葱油火烧、汤包、蟹黄烧卖等。



葱油火烧



汤包



蟹黄烧卖

(5)浙江的名小吃有酥油饼、重阳栗糕等。



酥油饼



重阳栗糕



(6)安徽的名小吃有徽州饼等。



徽州饼

(7)福建的名小吃有蛎饼等。



蛎饼

(8)河南的名小吃有枣锅盔、白糖焦饼、鸡蛋布袋、鸡丝卷等。



枣锅盔



(9)湖北的名小吃有东坡饼等。

(10)广东的名小吃有:鸡仔饼、皮蛋酥、冰肉千层酥、广东月饼、酥皮莲蓉包、刺猬包子、薄皮鲜虾饺、玉兔饺、干蒸蟹黄烧卖等。



皮蛋酥



薄皮鲜虾饺

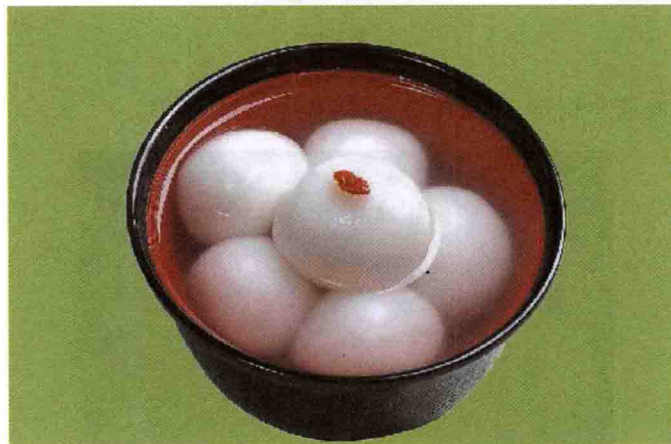
(11)四川的名小吃有蛋烘糕、龙抄手、玻璃烧卖、赖汤圆等。



蛋烘糕



玻璃烧卖



赖汤圆



第三节 中式点心常用设备与工具

一、汽蒸煮灶

(一) 蒸汽蒸煮灶

蒸汽蒸煮灶是目前厨房中广泛使用的一种加热设备,一般分为蒸箱和蒸汽压力锅两种。

蒸箱利用蒸汽传导热能,将食品直接蒸熟。它与传统煤火蒸笼加热方法比较,具有操作方便、使用安全、劳动强度低、清洁卫生、热效率高等优点。

蒸汽压力锅(又称蒸汽夹层锅)是利用热蒸汽通入锅的夹层与锅内的水交换热能,使水沸腾,从而达到加热食品的目的。它克服了明火加热易改变食品色泽和风味,甚至焦化的缺点,在面点工艺中,常用来做糖浆、浓缩果酱及炒制豆沙馅、莲蓉馅和枣泥馅。

(1)蒸箱的使用。蒸箱的使用方法是:将生坯等原料摆屉后推入箱内,将门关闭,拧紧安全阀后,打开蒸汽阀门。根据熟制原料及成品质量的要求,通过蒸汽阀门调节蒸汽的大小。制品成熟后,先关闭蒸汽阀门,待箱内外压力一致时,打开箱门取出屉。蒸箱使用后,要将箱内外打扫干净。

(2)蒸汽压力锅的使用。蒸汽压力锅的使用方法是:先在锅内倒入适量的水,将蒸汽阀门打开,待水沸腾后下入原料或生坯加热。加热结束后,先将热蒸汽阀门关闭,搅动手轮或按开关将锅体倾斜,倒出锅内的水和残渣,将锅洗净,复位。

(3)蒸汽蒸煮灶的安全使用与保养。使用高温高压设备必须遵守操作规程。在使用蒸汽加热设备时应注意:第一,进汽压力不超过使用加热设备的额定压力。对安装在设备上的压力表、安全阀及密封装置应经常检查其准确性、灵敏性和完好性,防止因失灵或疏忽而发生意外事故;第二,不随意敲打、碰撞蒸汽管道,发现设备或管道有跑、冒、漏、滴现象的要及时修理;第三,经常清除设备和输汽管道内的污垢和沉淀物,防止因堵塞而影响蒸汽传导。

(二) 燃烧蒸煮灶

燃烧蒸煮灶即传统明火蒸煮灶,是利用煤或煤气等能源的燃烧所产生的热量,将锅内的水烧开,利用水的对流传热作用或蒸汽的作用使制品成熟的一种设备。大部分饭店、宾馆多用煤气灶,主要是利用火力的大小来调节水温或蒸汽的强弱,从而使制品成熟。它适用于少量制品的加热。在使用时一定要注意安全操作,以确保安全。要定期清洗灶眼,平时注意灶台的卫生。

煤气燃烧蒸煮灶的保养方法是:(1)经常检查燃烧头的清洁卫生,以免油污和杂物堵塞燃烧孔,影响燃烧效果;(2)当污物堵塞喷嘴孔时,燃烧头会出现小火或无火现象,此时可用细铁丝通喷嘴数次,以使之畅通;(3)如发生漏气现象,应查找根源,维修之后再使用;(4)半年至一年进行一次维修保养,以保证燃烧效果。