

顾问：余德禄  
总主编：董家彪  
副总主编：杨结 吴宁辉 张国荣

国家中等职业教育改革发展示范校创新系列教材

# 新派粤点

XINPAI YUEDIAN

陈显忠 主编 陈日荣 副主编 张琼 主审



旅游教育出版社

国家中等职业教育改革发展示范校创新系列教材

顾    问：余德禄

总  主  编：董家彪

副总主编：杨  结  吴宁辉  张国荣

# 新派粤点

主    编：陈显忠

副主编：陈日荣

主    审：张  琼

北京·旅游教育出版社

责任编辑:郭珍宏

图书在版编目(CIP)数据

新派粤点 / 陈显忠主编. -- 北京:旅游教育出版社,2014.6

国家中等职业教育改革发展示范校创新系列教材

ISBN 978-7-5637-2911-1

I. ①新… II. ①陈… III. ①糕点—制作—广东省—中等专业学校—教材 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2014)第 063466 号

国家中等职业教育改革发展示范校创新系列教材

新派粤点

陈显忠 主 编

陈日荣 副主编

张 琼 主 审

|        |                                     |
|--------|-------------------------------------|
| 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@163.com                        |
| 印刷单位   | 北京嘉业印刷厂                             |
| 经销单位   | 新华书店                                |
| 开 本    | 787 毫米×1092 毫米 1/16                 |
| 印 张    | 13.75                               |
| 字 数    | 261 千字                              |
| 版 次    | 2014 年 6 月第 1 版                     |
| 印 次    | 2014 年 6 月第 1 次印刷                   |
| 定 价    | 28.00 元                             |

(图书如有装订差错请与发行部联系)

## 编委会

主 任：董家彪

副主任：曾小力 张 江

委 员（按姓氏笔画排序）：

王 娟（企业专家） 王 薇 邓 敏

杨 结（企业专家） 李斌海 吴宁辉

余德禄（教育专家） 张 江 张立瑜

张璆晔 张国荣 陈 烨 董家彪

曾小力

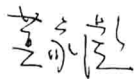
# 总 序

在现代教育中,中等职业学校承担实现“两个转变”的重大社会责任:一是将受家庭、社会呵护的不谙世事的稚气少年转变成灵魂高尚、个性完善的独立的人;二是将原本依赖于父母的孩子转变为有较好的文化基础、较好的专业技能并凭借它服务于社会、能独立承担社会义务的自立的职业者。要完成上述使命,除好的老师、好的设备外,一套适应学生成长的好的系列教材是至关重要的。

什么样的教材才算好的教材呢?我的理解有三点:一是体现中职教育培养目标。中职教育是国民教育序列的一部分。教育伴随着人的一生,一个人获取终身学习能力的大小,往往取决于中学阶段的基础是否坚实。我们要防止一种偏向:以狭隘的岗位技能培养代替对学生的文化培养与人文关怀。我们提出“立德尚能,素质竞争”,正是对这种培养目标的一种指向。素质与技能的关系就好比是水箱里的水与阀门的关系。只有水箱里储满了水,打开阀门水才会源源不断。因此,教材要体现开发学生心智、培养学生学习能力、提升学生综合素质的理念。二是鲜明的职业特色。学生从初中毕业进入中职,对未来从事的职业认识还是懵懂和盲从的。要让学生对职业从认知到认同,从接受到享受到贯通,从生手到熟手到能手,教材作为学习的载体应该充分体现。三是符合职业教育教学规律。理实一体化、做中学、学中做,模块化教学、项目教学、情境教学、顶岗实践等,教材应适应这些现代职教理念和教学方式。

基于此,我们依托“广东旅游职教集团”的丰富资源,成立了由教育专家、企业专家和教学实践专家组成的编撰委员会。该委员会在指导高星级饭店运营与管理、旅游服务与管理、旅游外语、中餐烹饪与营养膳食等创建全国示范专业中,按照新的行业标准与发展趋势,依据旅游职业教育教学规律,共同制定了新的人才培养方案和课程标准,并在此基础上协同编撰了这套系列创新教材。该系列教材力争在教学方式与教学内容方面有重大创新,突出以学生为本,以职业标准为本,教、学、做密切结合的全新教材观;真正体现工学结合、校企深度合作的职教新理念、新方法。

在此次教材编撰过程中,我们参考了大量文献、专著,均在书后加以标注,同时我们得到了旅游教育出版社、南沙大酒店总经理杨结、岭南印象园副总经理王娟以及广东省职教学会教学工作委员会主任余德禄教授等旅游企业专家、行业专家的大力支持。在此一并表示感谢!



2013年8月于广州

# 前言

为创建国家级示范校、紧跟中等职业教育发展和适应当今社会人才培养需求,我校积极推进课程教材建设。中餐烹饪与营养膳食专业部在专业委员会指导下,企业专家直接参与,开始研究专业培养模式、培养方案。在深入企业反复调研的基础上,本专业部依据专业培养方案,着手编写本教材。

在教材的开发和设计过程中,专业部抓住了当今的职业教育尤其是学生上岗前的培训教育特点,加强对学生专业岗位技能的培养和训练,重点培养他们的专业素质和职业道德规范,进而满足企业对岗位职业能力的要求。本教材为了便于教学,减轻学生学习压力,让学生通过教学展示、分析,全面掌握面点制作的各种工具和化学材料的运用,较为深入地理解面点的三大疏松原理以及加温方法,让他们明白学习的重点、难点,掌握学习方法,成为自主学习的主体。

教材内容划分成几个模块,突出教、学、做一体化的特点。以中级技能考证为基本目标,以基本功、三大疏松原理、广东烧卖、地方风味小吃、节日点心、席上点心作为知识点。每一节都设有知识要点、技能训练、温馨提示、课堂建议、拓展空间、考核标准等小板块。

“知识要点”主要介绍必备知识;

“技能训练”主要分析材料,介绍制作的流程,介绍投放原料的先后顺序;

“拓展空间”可以满足学习者的求知欲,丰富产品的相关知识;

“温馨提示”主要提醒学习者在操作时应注意的事项;

“课堂建议”可以作为同行的教学交流平台;

“考核标准”是提供为学习者打分的基本标准。

本书由陈显忠主编,陈日荣副主编企业一线专家研讨审订,具有较强的实用性和鲜明的时代特色。

教材的编写是不断创新、不断发展的过程,希望本教材在使用中不断得到检验,并给我们以反馈,从而有机会使本书不断完善。在此,对广大专家和师生对本教材编写所给予的无私指导和建议表示感谢,并希望各位专家和同行在读后不吝赐教,为进一步完善本教材提出宝贵意见。

# 目 录

|                        |     |
|------------------------|-----|
| 绪 论 .....              | 1   |
| 第一章 岗位职责与常用设备、工具 ..... | 5   |
| 第二章 面点基本功 .....        | 28  |
| 第一节 调制面团 .....         | 28  |
| 第二节 搓、出体 .....         | 36  |
| 第三节 皮类练习 .....         | 39  |
| 第四节 面点成型 .....         | 46  |
| 第三章 三大疏松原理 .....       | 55  |
| 第一节 微生物疏松 .....        | 55  |
| 第二节 化学疏松 .....         | 82  |
| 第三节 物理疏松 .....         | 93  |
| 第四章 广东烧卖 .....         | 135 |
| 第五章 地方风味小吃 .....       | 150 |
| 第六章 节日点心 .....         | 169 |
| 第七章 席上点心 .....         | 185 |

# 绪 论

点心制作是我国烹饪的重要组成部分,点心制作历史悠久,经过数千年,在历代点心师的长期实践和总结中,不断发展。近年来,点心师们在继承和发扬传统点心品种的基础上,结合最新设备与消费者的需求,不断发展和创新,使点心制作成为一个系统化、理论化、科学化的完整专业技术学科。

## 一、点心的发展史

早在 6000 多年前,点心在我国开始萌芽。邱庞同所著《中国面点史》指出:中国面点的萌芽时期在 6000 年前左右,在先秦时期,随着农业及谷物加工技术的发展,出现了面制品,如“饵”,据文献记载“合蒸为饵”,即蒸成的米粉制品被称为“饵”。战国时期,人们为祭祀、悼念爱国诗人屈原,将用芦苇包成的“黍角”粽子投入江中,说明当时的点心制作技术已经达到了一定水平。

到了汉代及魏晋南北朝时期,点心进入了发展阶段。贾思勰所著《齐民要术》载有“馅谕法”,即“起面也,发酵使面食高浮起,炊之为饼”。这说明在汉末或魏晋时期出现了发酵面食制品。汉代把面食制品统称为“饼”,炉烤的芝麻烧饼叫“胡饼”,上笼蒸制类似馒头的称为“蒸饼”,水煮的面食品称“汤饼”。自汉代到清代一直沿用这些名称。

宋元时期,中国点心进一步发展,不仅由旧品种衍生出许多花色,而且新品种大量涌现,宋代诗人苏东坡有诗曰:“小饼如嚼月,中有酥和饴”,说明当时点心制作已采用油酥分层和饴糖增色等制作工艺。另外,随着中外文化的交流,不少西方饮食文化传进来,我国点心制作技艺也传出去,加强了中外点心制作技艺的传播与发展。

到了明清时期,点心制作技术进入了兴盛期,制作技艺达到了新的高峰,节日点心品种也基本定型。如春节吃年糕、饺子,正月十五吃元宵,立春吃春饼等,宫廷的点心制作技艺更是发挥得淋漓尽致。我国的点心流派也在此时基本形成,北方主要是北京、山西、山东三大风味流派,南方主要是苏州、扬州、广州三大风味流派。有关点心的著作也比较丰富,如《食宪鸿秘》《养小录》《随园食单》《醒园录》《调鼎集》等,均有专门章节写到点心,其中《调鼎集》共收集点心品种及制作方法 200 多种。

到了 19 世纪末至 20 世纪 30 年代,帝国主义列强的坚船利炮打开了大清帝国闭关锁国的大门,不少海外华侨把欧美、东南亚等地的点心及其制作技术传回家乡,又将我国的点心技术带出去,增进了中外点心文化的交流。

新中国成立后,党和国家高度重视人民的生活,这成为点心业发展的一大动力。国家曾几次组织大规模的名菜名点展览,展会上全国各地和国外同行开展技术交流,大大提高了点心师们的素质,使点心制作业得到了空前的发展。制作方式也由手工制作慢慢转化为半机械化、自动化的方式。各地点心师们不断挖掘和整理历史上久负盛名的风味小吃和著名

点心,以及制作工艺和风味特色,开展了广泛的交流,南北东西的风味特色点心实现了大融汇。这有力推动了我国点心业的发展。我国出现了大量中西风味结合、南北风味结合、古今风味结合的精细点心新品种。在点心供应的规模和层次上,也由低档的零售小吃,发展到高、中档次的专门点心宴会和点心筵席,适应了人们不断增长的饮食需求。

## 二、点心的流派及其特点

我国地大物博,民族众多,各地风俗习惯、物产条件、地理气候均有所差异,导致我国点心在制作方法、风味、品种上随着历史沿革形成了各种不同的点心流派。从大的方面来讲,我国点心分为两大流派:以长江流域为分界线,长江以南的点心称为“南点”;长江以北的点心称为“北点”。南方特别是东南沿海地区的点心,无论在制作技术、风味品种、原辅料还是在设备使用和更新改进方面一直处于领先地位。因此,我国大部分点心流派集中在南方,而北方主要以京式点心著称全国。

目前,我国主要将点心划分为三大流派,即京式点心、苏式点心、广式点心,是我国的三大特色点心。

### 一、京式点心

京式点心,泛指黄河以北的大部分地区制作的点心,以北京地区为代表,吸收了满族、蒙古族、回族及南方各式点心之特长,融会贯通,特点鲜明:

- (1)注重时令,适应季节;
- (2)重油轻糖、甜咸分明;
- (3)注重民族风味;
- (4)皮、馅风味独特;
- (5)造型美观、精细,制品表面多有纹印,饼状产品较多。

### 二、苏式点心

苏式点心以苏州地区为代表,以民间食品为基础,吸取扬式点心的精华,经过漫长的岁月积淀,形成了完整的点心制作体系,销售遍及长江流域,有“南点”之称。特点如下:

- (1)应时应节,四季茶食;
- (2)品种糕、饼并重,多系酥皮包馅类制品和米制品;
- (3)选料严格,制作精细,讲究造型;
- (4)重糖重油,重果仁辅料,重天然香料,不使用化学合成添加剂,多以桂花、玫瑰调香,馅料中多配果仁辅料和猪板油丁。

### 三、广式点心

广式点心以广州地区为代表,最初以米制品居多,如伦教糕、年糕、炒米饼等。满清南下,带来了北方的饮食习惯,另外,广州自汉魏以来,就是我国和海外各国的通商口岸,经济贸易繁荣,特别是近百年来吸取了外国面包、西点的制作技术。所以,广式点心是在民间点

心制作的基础上,吸取北方和西式点心的特点,结合本地区人民的生活习惯,不断改进生产工艺,逐渐形成了独具南国风味的体系。

### 1. 广式点心的形成与发展

广式点心的制作,最早以民间食品为主。广东地处我国东南沿海,气候温和,雨量充足,物产丰富,盛产大米,故民间食品一般都是米制品,如伦教糕、萝卜糕、糯米年糕、油炸糖环,等等。

在这些本地民间小吃的基础上,经过历代的演变发展,逐步形成了当今的局面。

娥姐粉果是广州著名美点之一,它是在民间传统小吃粉果基础上,经过历代点心师的不断创新、不断完善而形成的。粉果小吃,有 300 多年的历史,在明代已很盛行。明末清初屈大均的《广东新语》记载:“平常则作粉果,以白米浸至半月,入白粳饭其中,乃舂为粉,以猪脂润之,鲜明而薄以为外,茶藨露、竹胎(笋)、肉粒、鹅膏满其中以为内,则兴茶素相杂而行者也,一名曰粉角。”

又如九江煎堆,驰名省、港、澳,它是在民间小吃基础上发展起来的,至今已有几百年的历史。初唐诗人王梵志有“贪他油煎饊,爱若菠萝蜜”的诗句。可见,在唐代,煎堆已是人们喜爱的食品之一。另据《广东新语》记载:“广州之俗,岁终,以烈火爆开糯谷,名曰炮谷,以为煎堆心馅。煎堆者,以糯粉为大小圆,入油煎之。”煎堆经过演变,目前品种已多样化,其皮有软、有硬有脆,其馅有炮谷、豆沙、椰丝等。

自从秦始皇南定百越,建立“驰道”,广东和中原联系开始加强。汉立南越王赵佗,五代时南汉主刘龚归汉后,北方各地饮食文化与岭南交流频繁。北方的饮食文化对广州点心产生了较大影响,如增加了面粉制品,出现了酥饼一类食品。乾隆二十三年(1758 年)《广州府志》就记载有沙壅、白饼、黄饼、鸡春饼等。

西晋末年至唐宋末年,中原几经战乱,大批汉人南迁到广东各县(本地称他们为“客家”),其食品仍保留中原一带风貌。如客家人保留着北方的食俗风尚,喜欢吃饺子,但是广东地区主产稻米而不种植小麦,古时交通和商品流通又不发达,因此,“客家”人便利用当地原料,创制出“米粉饺”等。这些饺子具有北方饺子之基本风采,又别具风味。

唐代,广州成为著名的港口,外贸发达,商业繁荣,与海外各国经济文化交流密切。19 世纪中期,英国发动了侵华的鸦片战争,国门大开,欧美各国的传教士和商人纷至沓来,广州街头万商云集、市肆兴隆。广州较早地从国外传入了各式西点的制作技术,广州点心大师们吸取西点的制作技术精华,丰富了广式点心。如广州著名的酥点之一擘酥类,就是吸取西点技术而形成的。擘酥是吸取西点清酥面而成,清酥面是用面粉和白塔油和成油面,经过冰箱冷冻,而擘酥则是采用面粉和凝结猪油,也经过冷冻,即用料中式化,制作上仍属西点。

点心师们根据本地的口味、嗜好、习惯,在民间食品的基础上,吸取中原点心和西点的优点,加以改良创新,促进了广式点心风味的形成和不断完善。例如广州传统美食肠粉,色泽洁白、水润晶莹、软滑爽口,就是经过历代点心师不断改进而形成的。肠粉兴起于 20 世纪 20 年代末,开始是将蒸熟的粉皮卷成长条形,因像猪肠一样而得名;到了 30 年代初,在肠粉中拌入芝麻为馅,吃起来爽滑麻香,随后又有所发展,以肉馅制成鱼片肠粉、滑牛肠粉、滑肉肠粉等,味道鲜美,作为点心上市。

### 2. 广式点心的特点

#### (1) 中西结合,博采众长

广东地处沿海,毗邻港澳,较多地受到西方饮食文化的影响。广式点心在继承传统制作工艺的基础上,吸取西点特长,品种新颖,工艺独特,如拿破仑酥、奶油蛋糕、布丁蛋糕等。

#### (2) 选料考究,品种丰富多彩

广式点心皮有四大类、23 种之多;馅有三大类、47 种之多;能制作各式点心 2000 多种。按大类可分为长期点心、星期点心、节日点心、旅行点心、早晨点心、中西点心、招牌点心,等等。

#### (3) 重糖重油

广式点心多数品种较甜,用油量较多,这与南方饮食习惯有关。

#### (4) 成品制作严格,皮薄馅厚,花纹清晰

广式点心注重馅料丰满,清香油润,荤素齐备。要求皮薄馅厚,皮馅丰满相贴,饼身边角分明,花纹清晰,成品精小雅致,规格完整。

#### (5) 季节性强

广式点心的品种依据不同季节的变化而变化,一般夏季宜清淡,春季浓淡相宜,冬季宜浓郁。如春季供应人们喜爱的浓淡相宜的礼云子粉果、银芽煎薄饼、玫瑰云霄果等;夏季应市的是生磨马蹄糕、西瓜汁凉糕等;秋季是蟹黄灌汤饺、荔浦秋芋角等;冬季则主供滋补御寒点心,如腊肠、糯米鸡,等等。

# 第一章 岗位职责与常用设备、工具

岗位是生产部门的分工,岗位职责概括了每个岗位员工应掌握的技术及工作的任务,设备与工具是制作面点的物质条件。了解岗位的职责、设备与工具性能,对于规范面点制作工艺、工作效率、产品的质量有重要意义。

面点生产部门内部的岗位分工、职责是比较明确的。一般分为主案(通常为部门的负责人)、副案、熟笼、拌馅、煎炸、烘焙、头杂、推销、水镬(明档)等岗位。各个岗位有不同的职责要求,在分工合作的原则下相互配合,齐心协力,做好工作。

## 一、案板岗位职责与常用设备、工具

案板岗位一般分为主案和副案。

1. 主案熟悉点心制作技术,具备管理能力,通常是部门主管,该岗位人员必须具备以下能力:

- (1)能制作各式中西点心、席上点心、星期美点,像生时果、花饼及名菜配件。
- (2)能掌握不同季节的材料使用和按货源情况更换花式品种。
- (3)合理安排各类品种的产量,抓好质量、把握产销规律,正确掌握成本核算、产品规格。
- (4)培养人才,提高制作技术水平和整体水平。

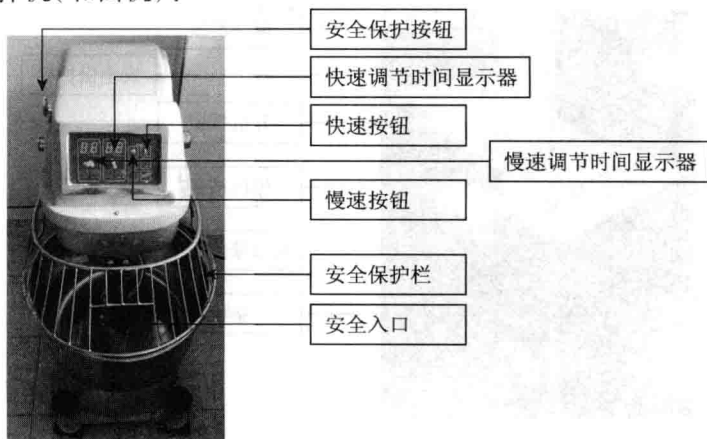
(5)领导部门全面工作,协调与其他各部门的联系,调配本部门各岗位的工作,抓好生产效率,抓好食品卫生和环境卫生工作。

### 2. 副案

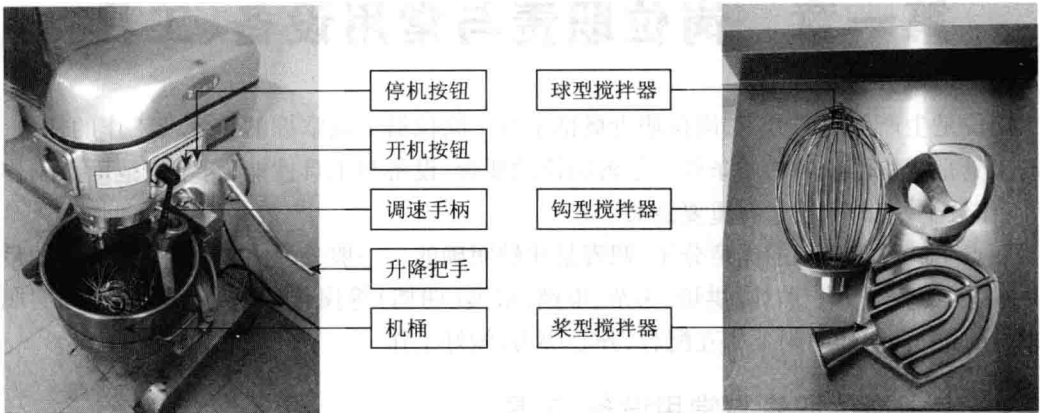
在日常工作中,副案是负责人的助手,应具备协助主案领导好部门全面工作的能力;在技术上应基本掌握主案的全面工作技能。熟练部门各个工种的技术操作,掌握各种原材料的性质和用途,能完成各种中西点心制作及其皮馅配制,懂得安排更换花式品种及成本核算,并能培养一线员工。

### 3. 常用设备和工具:

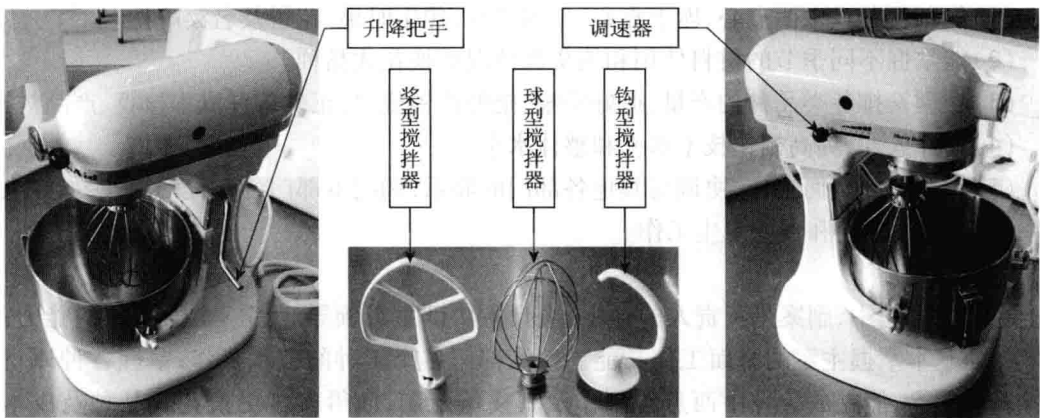
(1)卧式搅拌机(和面机):



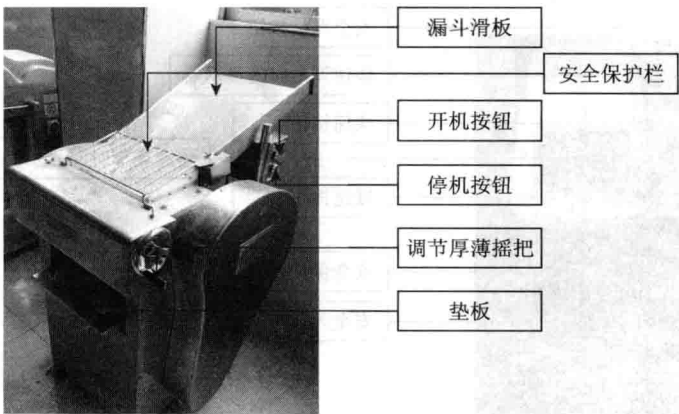
(2) 立式多功能搅拌机:



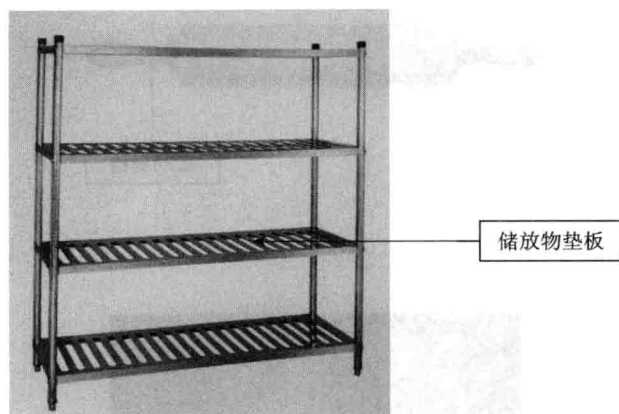
(3) 小型多功能搅拌机:



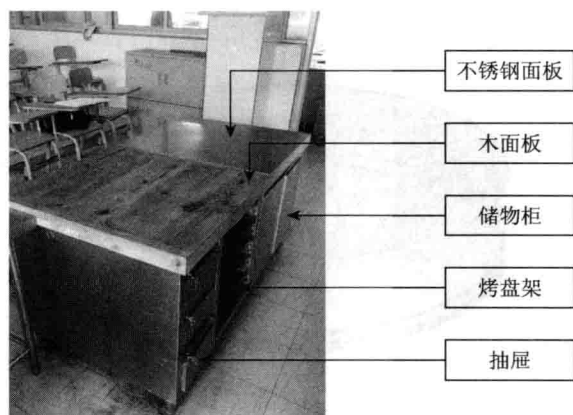
(4) 多功能压面机(快速、中速、慢速):



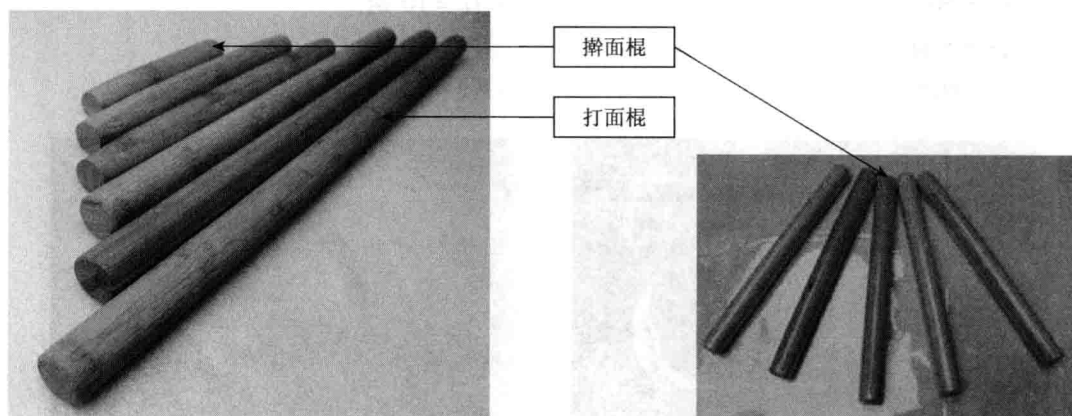
(5) 储物架:



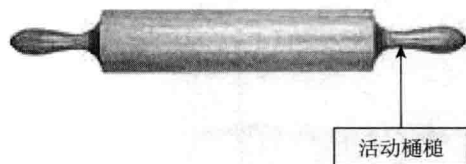
(6) 组合案台:



(7) 面棍:



(8) 槌槌(活动面杆):



(9) 月饼模:



(10) 粉筛(笏斗):



(11) 离等称:

五两离等称 = 250 克

一两 = 50 克

一钱 = 5 克

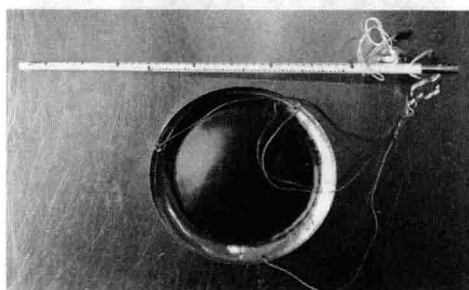
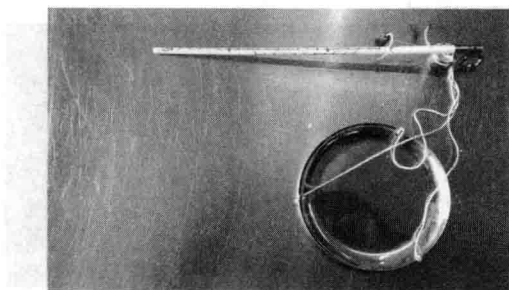
一分 = 0.5 克

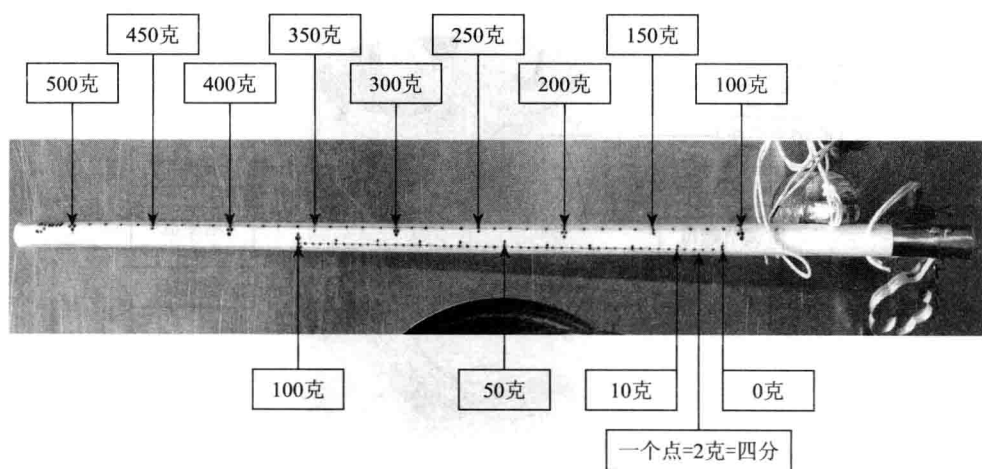
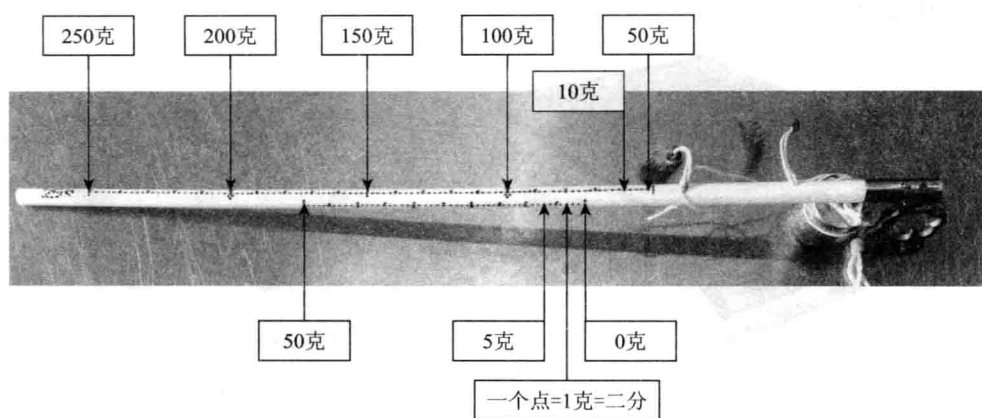
一斤离等称 = 500 克

一斤 = 10 两

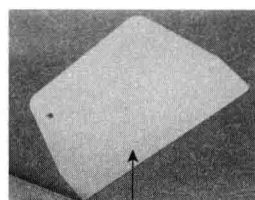
一两 = 10 钱

一钱 = 10 分

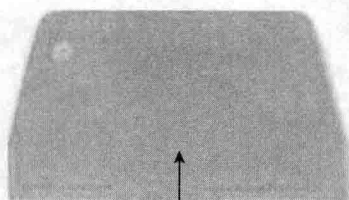




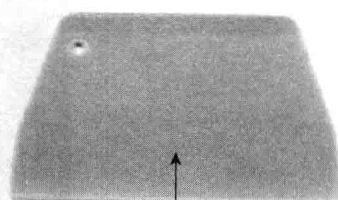
(12) 刮刀(刮板):



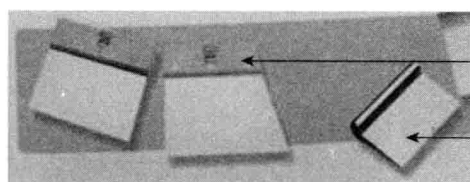
白塑料刮板



黄塑料刮板



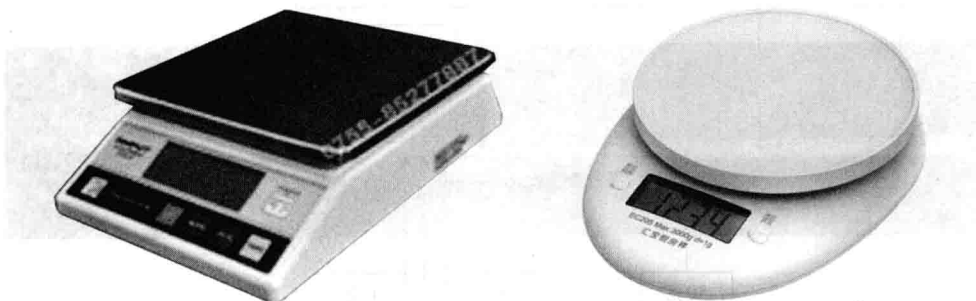
红塑料刮板



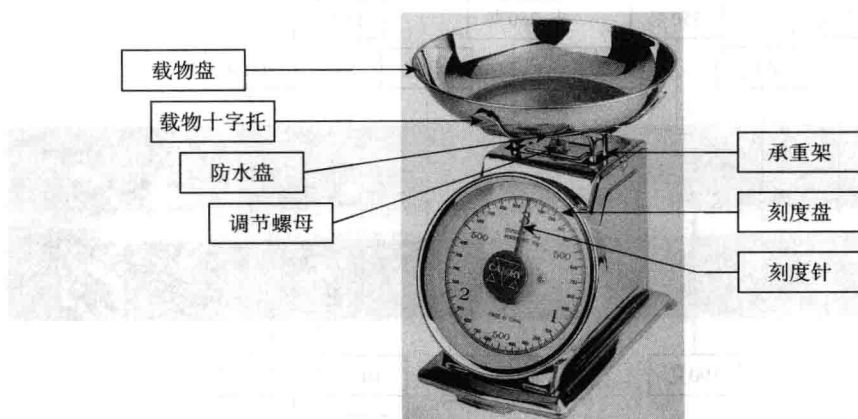
木柄不锈钢刮刀

铁柄不锈钢刮刀

(13) 电子秤:



(14) 案式弹簧秤:



(15) 光钬:

