



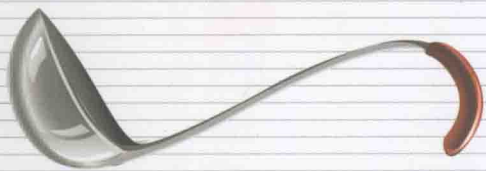
全国高等职业院校餐旅类专业教改教材



北京市高等教育精品教材立项项目



中国烹饪协会职业培训指定教材



ZHONGSHI
MIANDIAN GONGYI

中式面点工艺

(第二版)

王 美 主编

中国烹饪协会 组织编写





教育部
中国职业技术教育学会
中国烹饪协会
中国食品工业协会



教育部
中国职业技术教育学会
中国烹饪协会
中国食品工业协会

中国烹饪协会
中国食品工业协会

中国烹饪协会
中国食品工业协会

中式面点工艺

（第二版）

主编 王 强

副主编 王 强 王 强



全国高等职业院校餐旅类专业教改教材

中国烹饪协会职业培训指定教材



北京市高等教育精品教材立项项目

ZHONGSHI
MIANDIAN GONGYI

中式面点工艺

(第二版)

王 美 主编

中国烹饪协会 组织编写

图书在版编目 (CIP) 数据

中式面点工艺 / 王美主编. —2 版. —北京: 中国轻工业出版社, 2012.1

全国高等职业院校餐旅类专业教改教材

ISBN 978-7-5019-8579-1

I. ①中… II. ①王… III. ①面点-制作-中国-高等职业教育-教材 IV. ①TS972.116

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 271832 号

责任编辑: 史祖福

策划编辑: 史祖福

责任终审: 滕炎福

封面设计: 锋尚设计

版式设计: 锋尚设计

责任校对: 晋洁

责任监印: 张可

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街 6 号, 邮编: 100740)

印刷: 北京画中画印刷有限公司

经销: 各地新华书店

版次: 2012 年 1 月第 2 版第 1 次印刷

开本: 787 × 1092 1/16 印张: 14.75

字数: 363 千字

书号: ISBN 978-7-5019-8579-1 定价: 45.00 元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

090919J2X101ZBW

全国高等职业院校餐旅类专业教改教材编审委员会

主任：杨 柳

委员：王美萍 郭春慧 曲绍卿 刘 捷

鲁琳雯 巩显芳 石长波 隋海涛

郭晓赓 杨雪欣 王 玉 宋国庆

轩福华 汪晓梅 杨 晶 田 彤

王 美 闫喜霜 张丽娟 李日欣

本书编写委员会

主 编：王 美（北京联合大学旅游学院）

副 主 编：修 宇（北京联合大学旅游学院）

参编人员：孟祥萍（北京联合大学旅游学院）

赵 铮（北京联合大学旅游学院）

王造柱（北京饭店）

刘海林（天安门仿膳饭庄）

姜 波（紫禁城建福宫）

序 言

为深化我国高等职业教育教学改革,加强课程改革的实体教材建设,解决教材滞后对餐旅类院校深入推进教学改革带来的影响,2009年中国烹饪协会与中国轻工业出版社联合启动了高等职业院校餐旅类专业教改教材的研究项目,对餐旅类专业的课程、教学与教材进行了深入探讨。

职业教育教学改革的核心是课程改革,而课程改革的中心又是教材的改革。教材的内容与编写体例基本上决定了学生从该门课程中能学到什么样的知识、技能,形成什么样的逻辑思维习惯。目前餐旅类专业课程教材的编写多数是沿袭传统的学科教材模式,教材的内容与体例按章节设计,理论性强,没有与行业产品、岗位紧密联系在一起,缺乏针对性。本套教材以课程改革为主线,采取模块化的编写体例,以任务的形式完成课堂教学。教材内容围绕职业教育特点和行业对技能人才的需求进行阐述和安排。

本套教材作为中国烹饪协会与中国轻工业出版社联合推出的餐旅类专业的教育教学改革成果,获得了业内专家、学者与教师的大力支持和参与,经过了持续地探索和大胆地创新。本套教材由中国烹饪协会组织相关专家进行审稿,以确保教材质量。但由于教学改革是一项庞大的系统工程,不免会存在一定的局限性,恳请广大读者提出宝贵意见,以便我们今后修订时不断完善。

全国高等职业院校餐旅类专业教改教材编审委员会

前言

《中式面点工艺》出版至今已七年，2005 年该教材被北京市教育委员会评为北京市高等教育精品教材。本次修订是在听取国内同行建议，归纳几轮教学实践感悟的情形下进行的，与前版教材相比，修订教材结构更合理，内容更科学，工艺更真实，数据更规范，更能适应教学需要。具体有四点改变：

1. 本次修订增补了部分实物图片，图片大多来源于作者实地考察时的商品、教学过程中学生实训成品和全国各类烹饪竞赛中参赛选手的作品，目的在于使学习者在感官上真实体会产品的颜色和形态，便于模仿、借鉴和参照。

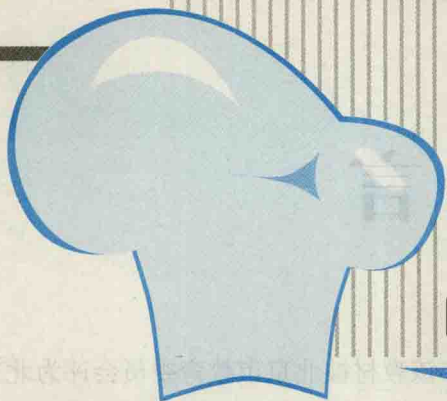
2. 本次修订移植了“经验配方”的概念，以示实训示例的配方来自于作者的亲自实践，提醒学习者在模仿的过程中应根据工艺环境、设备条件、原料变化等不同条件进一步总结、摸索和调整。

3. 本次修订根据最新版国家标准更新了面点原料的部分内容与数据，便于学习者掌握国家食品相关法律、法规、标准的变化，以便更新知识储备，改进加工技术。

4. 受教材篇幅所限，本次修订删减了面点设备工具和大部分制作实例的内容，此部分内容将在《中式面点实训教材》中进行更为详尽的说明与示范。本次修订还删减了中国面点习俗、面点配备方法等内容，拟在饮食文化与习俗等相关教材中进行更新与阐述。

本版教材由北京联合大学旅游学院王美担任主编，对第一、三、四、五、六、七章进行修订并补充全书的图片；由北京联合大学旅游学院修宇担任副主编，根据小麦粉国标 GB 1355—2005、食品添加剂使用标准 GB 2760—2011 对第二章进行修订。教材修订中还得到北京联合大学旅游学院孟祥萍老师、赵铮老师、北京饭店面点高级技师王造柱、天安门仿膳饭庄面点高级技师刘海林、紫禁城建福宫面点高级技师姜波的鼎力支持，在此一并表示感谢。

编者



目录

中式面点概述 12

第一节 中式面点的作用 13

一、中式面点工艺在餐饮业中的地位 ... 13

二、中式面点的分类 14

第二节 中式面点各风味流派的形成和特色 15

一、京式面点的形成和特色 15

二、苏式面点的形成和特色 18

三、广式点心的形成和特色 20

四、川式面点的形成和特色 23

五、晋式面点的形成和特色 24

六、秦式面点的形成和特色 26

第三节 中式面点的基本工艺流程 29

一、和面 29

二、揉面 30

三、搓条 31

四、下剂 31

五、制皮 32

六、制馅 33

七、上馅 33

八、成形 34

九、熟制 34

十、装盘 34

第一章





第二章

面点常用原料 37

第一节 常用的主坯原料 38

一、小麦与面粉 38

二、稻谷与大米 45

三、杂粮 49

第二节 辅助原料 54

一、糖的物理性质与运用 54

二、食盐的物理性质与运用 55

三、油脂的物理性质与运用 56

四、牛乳及其制品的物理性质与运用 56

五、鲜蛋的物理性质与运用 57

第三节 食品添加剂 58

一、着色剂 58

二、膨松剂 66

三、食品香料与食品香精 68

四、增稠剂 72

五、乳化剂 73

第四节 常用制馅原料 75

一、干果类 75

二、水果花草类 80

三、畜、禽肉类 83

四、水产海味类 84

五、其他原料 84

面坯工艺及其原理 86

第一节 水调面坯 87

一、水调面坯的特性 87

二、水调面坯工艺 87

三、水调面坯性质的形成 90

第二节 膨松面坯工艺 91

一、生物膨松面坯 91

二、化学膨松面坯 96



第三章



第三章

三、物理膨松面坯	98
第三节 层酥面坯	101
一、层酥面坯的分类	101
二、层酥面坯工艺	102
三、层酥面坯性质的形成	104
四、层酥面坯工艺要领	105
第四节 米制品面坯	106
一、米类面坯	106
二、饭皮面坯	107
三、米粉面坯	107
第五节 杂粮面坯	111
一、玉米面坯	111
二、苡麦面坯	112
三、高粱米与高粱面坯	112
四、谷子与黄米面坯	113
五、豆类面坯	113
六、薯类面坯	114
七、荞麦面坯	115
第六节 其他面坯	116
一、澄粉面坯	116
二、果蔬类面坯	116
三、糖浆面坯	117

制馅工艺 120



第四章

第一节 制馅的作用、制作要求与分类	121
一、制馅的作用	121
二、制馅工艺要求	122
三、馅的分类	123
第二节 甜馅制作工艺	125
一、泥蓉馅	125
二、糖油馅	128
三、果仁蜜饯馅	129



第四章

四、鲜果花卉馅	131
五、糖油蛋(糠)馅	133
第三节 咸馅制作工艺	135
一、素馅	135
二、荤馅	138
三、荤素馅	141
四、三鲜馅	145
第四节 卤臊浇头制作工艺	149
一、盖浇类	149
二、汤料类	152
三、凉拌、蘸汁类	154
四、焖炸煎炒类	156
第五节 包馅面点的皮馅比例与要求	157
一、轻馅品种	157
二、重馅品种	157
三、半皮半馅品种	158

成形工艺 159



第五章

第一节 手工成形法	160
一、抻、切、削、拨法	160
二、摊、擀、叠、按法	162
三、搓、卷、包、捏法	165
第二节 器具成形法	167
一、模具成形法	167
二、钳花成形法	169
三、滚沾成形法	170
四、挤注成形法	171

熟制工艺 173



第六章

一、热传导	174
二、热对流	174
三、热辐射	174



第六章

第一节 煮、蒸	177
一、煮制法	177
二、蒸制法	182
第二节 炸、煎、烙	189
一、炸制法	189
二、煎制法	193
三、烙制法	197
第三节 烤、微波加热	201
一、烤制法	201
二、微波加热	208

装饰工艺 212

第一节 中式面点的造型	213
一、中式面点造型分类	213
二、造型艺术在盘饰工艺中的应用	214
三、中式面点造型实例	217
第二节 中式面点的色彩	222
一、面点色彩的来源	222
二、色彩在造型工艺中的应用	224
第三节 面点原料对造型与色彩的影响	226
一、面粉对面点造型与色彩的影响	226
二、米粉对面点造型与色彩的影响	226
三、油脂对面点造型与色彩的影响	227
四、蛋品对面点造型与色彩的影响	228
五、膨松剂对面点造型与色彩的影响	229
六、有色植物原料的影响	229
七、馅心的影响	230
第四节 成熟工艺对面点造型与色彩的影响	231
一、烤制工艺对面点造型 与色彩的影响	231



第七章



第七章

二、炸制工艺对面点造型

与色彩的影响 232

三、蒸制工艺对面点造型

与色彩的影响 233

四、其他熟制方法对面点造型

与色彩的影响 234

参考文献 236

中式面点工艺

第一章 绪论

第一节 面点的定义

第二节 面点的分类

第三节 面点的历史

第二章 原料与配方

第一节 面粉

第二节 淀粉

第三节 油脂

第四节 糖

第五节 盐

第六节 酵母

第七节 其他添加剂

第三章 加工工艺

第一节 和面

第二节 揉面

第三节 醒面

第四节 擀面

第五节 切面

第六节 成型

第七节 熟制

第四章 成品与评价

第一节 成品展示

第二节 评价标准

第五章 卫生与安全

第一节 卫生要求

第二节 安全操作

第六章 创新与发展

第一节 传统与创新

第二节 发展前景

全国高等职业院校餐旅类专业教改教材

中国烹饪协会职业培训指定教材



北京市高等教育精品教材立项项目

ZHONGSHI
MIANDIAN GONGYI

中式面点工艺

(第二版)

王 美 主编

中国烹饪协会 组织编写



中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

中式面点工艺 / 王美主编. —2 版. —北京: 中国轻工业出版社, 2012.1

全国高等职业院校餐旅类专业教改教材

ISBN 978-7-5019-8579-1

I. ①中… II. ①王… III. ①面点-制作-中国-高等职业教育-教材 IV. ①TS972.116

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 271832 号

责任编辑: 史祖福

策划编辑: 史祖福

责任终审: 滕炎福

封面设计: 锋尚设计

版式设计: 锋尚设计

责任校对: 晋洁

责任监印: 张可

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街 6 号, 邮编: 100740)

印刷: 北京画中画印刷有限公司

经销: 各地新华书店

版次: 2012 年 1 月第 2 版第 1 次印刷

开本: 787 × 1092 1/16 印张: 14.75

字数: 363 千字

书号: ISBN 978-7-5019-8579-1 定价: 45.00 元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

090919J2X101ZBW

全国高等职业院校餐旅类专业教改教材编审委员会

主任：杨 柳

委员：王美萍 郭春慧 曲绍卿 刘 捷

鲁琳雯 巩显芳 石长波 隋海涛

郭晓赓 杨雪欣 王 玉 宋国庆

轩福华 汪晓梅 杨 晶 田 彤

王 美 闫喜霜 张丽娟 李日欣

本书编写委员会

主 编：王 美（北京联合大学旅游学院）

副 主 编：修 宇（北京联合大学旅游学院）

参编人员：孟祥萍（北京联合大学旅游学院）

赵 铮（北京联合大学旅游学院）

王造柱（北京饭店）

刘海林（天安门仿膳饭庄）

姜 波（紫禁城建福宫）

序 言

为深化我国高等职业教育教学改革,加强课程改革的实体教材建设,解决教材滞后对餐旅类院校深入推进教学改革带来的影响,2009年中国烹饪协会与中国轻工业出版社联合启动了高等职业院校餐旅类专业教改教材的研究项目,对餐旅类专业的课程、教学与教材进行了深入探讨。

职业教育教学改革的核心是课程改革,而课程改革的中心又是教材的改革。教材的内容与编写体例基本上决定了学生从该门课程中能学到什么样的知识、技能,形成什么样的逻辑思维习惯。目前餐旅类专业课程教材的编写多数是沿袭传统的学科教材模式,教材的内容与体例按章节设计,理论性强,没有与行业产品、岗位紧密联系在一起,缺乏针对性。本套教材以课程改革为主线,采取模块化的编写体例,以任务的形式完成课堂教学。教材内容围绕职业教育特点和行业对技能人才的需求进行阐述和安排。

本套教材作为中国烹饪协会与中国轻工业出版社联合推出的餐旅类专业的教育教学改革成果,获得了业内专家、学者与教师的大力支持和参与,经过了持续地探索和大胆地创新。本套教材由中国烹饪协会组织相关专家进行审稿,以确保教材质量。但由于教学改革是一项庞大的系统工程,不免会存在一定的局限性,恳请广大读者提出宝贵意见,以便我们今后修订时不断完善。

全国高等职业院校餐旅类专业教改教材编审委员会