

【中华面点】



十三大类别，
百款做法

中华

烹调名师独家技巧，千变美味
WHEATEN FOOD

面点王

精选136例中华南北风味面点

色、香、味俱全，滋味难挡，吃出健康，吃出营养
居家烹调最佳指导，厨师技能提升宝典

京式、苏式、
粤式……
中式面点名优大汇集

DVD
面点大厨手把手
教你做花样面点
基础&技巧
全面教导

李国英 编著
成都时代出版社

面点王

李国英 编著

成都时代出版社

图书在版编目(CIP)数据

面点王 / 李国英编著. —成都: 成都时代出版社,
2011.1

ISBN 978-7-5464-0335-9

I. ①面… II. ①李… III. ①面点—制作—中国
IV. ①TS972.116

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 005317 号

面点王

MIANDIANWANG

李国英 编著

出品人	段后雷
责任编辑	干燕飞
责任校对	张旭
装帧设计	中映·良品 (0755) 26740502
责任印制	莫晓涛

出版发行	成都传媒集团·成都时代出版社
电 话	(028) 86619530 (编辑部) (028) 86615250 (发行部)
网 址	www.chengdusd.com
印 刷	深圳市华信图文印务有限公司
规 格	787mm×1092mm 1/16
印 张	8
字 数	145千
版 次	2011年1月第1版
印 次	2011年1月第1次印刷
印 数	1-15000
书 号	ISBN 978-7-5464-0335-9
定 价	28.00元

著作权所有·违者必究。举报电话: (028)86697083

本书若出现印装质量问题, 请与工厂联系。电话: (0755)29550097

中华面点好风味

Zhong Hua Mian Dian Hao Feng Wei

“民以食为天”。

相信“吃”在每个人的生活中都有着极其重要的位置。然而吃什么、怎么吃，一直是人类自诞生以来不懈追求的话题。其中以面粉、米粉为主要原料制作的面点，是非常重要的—类食物，为世界各地人民普遍喜爱。

中国的面点食品由于发展历史悠久，再加上不同地域人群对各自饮食风俗习惯的追求和沿袭，在全国各地形成了种类繁多的面点品种。进入现代社会以后，随着人口的增加和人们对生活质量的进一步追求，面点食品的加工和制作也进一步精细化和规模化。

本书分四部分对面点的种类、制作、吃法进行了全面的剖析：第一部分主要从发展历程，京式、苏式、广式三大中式面点流派的风格特色，中式面点的各个分类标准、原料常识、常用设备及工具等各个方面叙述了中式面点的基本知识；第二部分主要从实用技术操作的角度讲解了面点制作的基本技能——和面、揉面、搓条下剂、制皮、上馅、成型；第三部分则介绍了面点的灵魂——馅心的制作工艺，包括生、熟、咸、甜四种馅；第四部分则以案例分析的方式全程解析了包子、馒头、花卷、春卷、饺子、馄饨、饼、火烧、馍、烧卖等13大类不同风味面点食品的加工方法、要点及其所需要的原料。

本书共精选140例中华南北风味面点，完全图解让您一看就会，看图跟做更是简单；专业烹饪师的提点，解决面点制作难题。如果您是一点基础都没有的初学者，我们详尽的介绍能让您很快掌握制作的要领，轻松做出美味面点；如果您已经是制作面点的老手，相信我们为您呈上的新鲜花样，一定会让您大开眼界，跃跃欲试。



第一章 中式面点——让视觉与味觉共享佳肴

一、中式面点的发展历程

——历史悠久、种类繁多.....2

二、三大风味流派竞风流.....6

三、六大分类各不同.....7

四、原料常识早知道.....7

五、常用设备与工具大有作为..... 9

第二章 基本操作技术——功夫好，味才美

一、和面

1. 冷水面团.....13

2. 开水面团.....14

3. 温水面团.....15

二、揉面

1. 揉制法.....16

2. 擦制法.....17

3. 擀制法.....17

三、搓条下剂

1. 搓条.....18

2. 下剂.....19

四、制皮

1. 按皮.....21

2. 擀皮.....21

3. 压皮.....22

4. 拍皮.....22

5. 摊皮.....22

五、上馅

1. 生馅包上法.....25

2. 熟馅拢上法.....25

六、面点成型

1. 卷.....26

2. 包.....27

3. 捏、切.....27

4. 按、叠、剪.....28



第三章 馅心工艺——精心精制，风味各异

一、制作生咸馅

1. 鲜肉馅.....31

2. 菜肉馅.....31

3. 虾肉馅.....31

二、制作熟咸馅

1. 叉烧馅.....32

2. 三丁馅.....32

三、制作生甜馅

1. 麻蓉馅.....32

2. 五仁馅.....33

四、制作熟甜馅

1. 豆沙馅.....33

2. 奶黄馅.....33



第四章 中式面点140例——味美，鲜香

一、包子

肉包

叉烧包	35
猪肉白菜包	36
虾肉包	36
狗不理包子	37
灌汤包	37
牛肉包	38
羊肉包	38

菜包

素菜包	39
香菇素菜包	39
酸菜包	40
卷心菜肉包	40
广式生煎包	41
水晶青菜包	41

其他

豆沙包	43
芝麻蓉甜包	43
菊花包	44
奶黄包	44
小笼包	45
生煎包	46
蟹黄包	47
芋香包	47

二、馒头

白馒头	48
金银馒头	49
荞麦馒头	49
双色馒头	50
玉米馒头	51
菠菜馒头	52
奶油小馒头	53
窝窝头	53

三、花卷

葱花卷	54
蔬菜番茄卷	55
双色花卷	56
金银花卷	57

糯米卷	58
鸳鸯卷	58

四、春卷

韭菜春卷	59
三鲜土豆卷	59
三丝春卷	60
虾仁春卷	60

五、饺子

青菜猪肉水饺	61
猪肉韭菜水饺	62
韭菜鸡蛋水饺	63
荠菜水饺	63
元宝水饺	64
菠菜水饺	65
白萝卜羊肉饺	65
牛肉饺	66
西红柿牛肉水饺	66
水晶韭菜蒸饺	67
三鲜饺子	68
水晶玉米蒸饺	68
虾饺	69
羊肉饺子	70
煎饺	70
咸水饺	71

六、馄饨

菠菜馄饨	72
猪肉白菜馄饨	73
三鲜云吞	73
胡萝卜馄饨	74
龙抄手	75
炸鸡丝云吞	75

七、面条

阳春面	76
三鲜面	76
担担面	77
牛肉拉面	77
臊子面	78
猪骨汤拉面	79
海鲜面	79
羊肉炒面	80

炸酱面	81
四川凉面	81
西红柿牛肉打卤面	82
陕西凉皮	83
广东捞面	84
热干面	84
新疆拌面	85
福建拌面	85

八、饼

大饼

南瓜饼	86
鸡蛋饼	87
葱油饼	87
牛肉饼	88
小煎饼	88
韭菜盒子	89
煎饼馃子	90
印度飞饼	90
老婆饼	91
冬蓉饼	92
千层饼	92
榴莲饼	93
生粒饼	93
金丝饼	94
麻蓉糯米饼	95
玉米饼	94
菠菜锅盔	95

酥饼

核桃酥	96
杏仁酥	97
和味酥	97
叉烧酥	98
豆沙酥	98
花生杏仁酥	99
椒盐酥	99
菊花酥	100

九、火烧

豆沙火烧	101
冬蓉火烧	102
石磨火烧	102

椒盐火烧	103
------	-----

十、馍

肉夹馍	103
羊肉泡馍	104

十一、糕点

马蹄糕	105
绿豆糕	106
桂花糕	106
山楂糕	107
枣糕	107
椰汁糕	108
黑芝麻糕	108
绿茶糕	108
玉米红枣糕	109
萝卜糕	109
千层糕	110
双色米糕	110
糯米糍	111

十二、烧卖

糯米烧卖	112
香菇烧卖	113
猪肉烧卖	113
羊肉烧卖	114
蟹黄烧卖	114
蟹黄三丁烧卖	115
虾仁烧卖	115
翡翠烧卖	116
炸牛肉烧卖	116

十三、其他

潮州粉果	117
紫薯蛋挞	118
麻花	118
麻团	119
油条	120
甜圈	120
糍粑	121
汤圆	121
虾米肠粉	122
凉粉	123

Chapter One

第一章

Wheaten Food

中式面点——

让视觉与味觉共享佳肴

Chinese Wheaten Food, Perfect in Colour and Taste

面点，从广义讲，是指用各种淀粉为原料，配以果品、鱼、虾、肉、蔬菜等多种馅料制作的主食、小吃和点心；从狭义讲，是以面粉、米粉为主要原料调成面团制作的面食、小吃和点心。中式面点的制作历史非常悠久，技术精湛，风味各异，是烹饪体系的主要内容之一，也是饮食业不可缺少的部分，在饮食业中占有重要地位。



一、中式面点的发展历程

——历史悠久、种类繁多



中国的面点小吃历史悠久，风味各异，品种繁多。面点小吃的历史可追溯到新石器时代，当时已有石磨，可加工面粉，做成粉状食品。春秋战国时期，已出现油炸及蒸制的面点，如蜜饵、飣食、糝食等。到了汉代，面食技术进一步发展，有关面食的文字记载也日渐增多，并出现了“饼”的名称。而“点心”这一名称首见于唐朝，唐朝以后，不但制作工艺水平提高，制品花色也有增多。到了清代，面点技术发展到了鼎盛时期，出现了以面点为主的筵席。此后，随着炊具和灶具的改进，原料、制法、品种更加丰富多彩，出现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、油条等。此外，各地依其物产及民俗风情，又演化出许多具有浓郁地方特色的风味面点。

起源（新石器时代～战国早期）

新石器时代，当时人类经过漫长的摸索，已经会将舂去麸皮的整粒谷物烤、爆、煮、蒸，制成比较香美的饭、粥、羹、糗（谷物熬熟后晾干捣粉）。但在商代和商代以前，主食品种仍较单调。

进入西周，农业生产的发展为其提供了较为充裕的原材料（五谷、五畜、五菜、五果、五味）；手工业生产的进步为其提供了制作工具（如杵臼、石磨、石碓、蒸锅、青釉刀具等）；再加上早期祭祀和筵宴的需要，已有了一批专门从事厨务劳动的奴隶，早期面点就这样诞生了。从西周至战国早期的面点已发展近20种。面点的用料主要是稻米和黍米，馅料有肉、蜜、酒和花卉，造型多为圆形，其性

质介于糕与饼之间；还有的则是将饭、粥、羹等主食加以精制。它的品种有“面”（爆熟磨碎的大麦）、“糜”（米粉与肉酱煮糊）、“饵”（蒸糕或蒸饼）、“蜜饵”（加蜜的粉饼）、“飣食”（酒发酵饼）、“糝食”（米粉加肉丁制饼油煎）、“淳熬”（肉酱油浇大米饭）、“淳母”（肉酱油浇黍米饭）以及“芳糗”、“糗饵”、“粉粥”、“糕糜”等。

工艺蜕变（秦汉魏晋南北朝时期）

秦汉魏晋南北朝时期，出现了精巧石磨、“火盛汤涌”大蒸笼、烤炉、一次成型模具和凿孔竹勺，普遍使用酸浆发酵法和酒粥发酵法，再加上植物油问世及“胡



饼”工艺的引进，面点工艺发展发生蜕变，形成中国面点发展史上的第一个高潮，主要标志有四点：①原料多为粉状，米麦皆用，糕与饼的区别明显；②广泛使用发酵工艺和模具成型，品种增多，风味各不相同；③面条出现片状、条状或环状等多种，有蒸、煮、烤多种吃法；④创新品种特多，相继推出包子、开花馒头、发酵品、乳制品、蛋制品、果制品和莲蓉点心，造型较为讲究。

汉魏六朝时期，面点的兴盛场景主要反映在以下两个方面。

①记述面点的古书较多。有史游的《急就篇》、扬雄的《方言》、刘熙的《释名》、崔宴的《四民月令》、《晋书》、《齐书》、《荆楚岁时记》等。其中，贾思勰的《齐民要术》系统介绍了白饼、粉饼等20余种面点的制作方法，首开食经详载面点谱的先例；束皙的《饼赋》是我国第一篇讴歌面点的文学作品，里面描绘了豚耳、狗

舌、薄壮、牢丸等10余个品种，将它们的颜色、香、味、形介绍得淋漓尽致。

②花色品种丰富。有“胡饼”（近似烧饼）、“蒸饼”（最早的馒头）、“汤饼”（水煮揪面片）、“截饼”（牛羊奶调和面团炸成）、“春饼”（春卷的前身）、“索饼”（较粗的湿面条）、“髓饼”（用骨髓、油脂、面粉制的炉饼）、“环饼”（类似麻花）、“面起饼（酸浆发酵）”、“酒漉饼”（酒粥发酵）、“鸡子饼”（添鸡蛋调制）、“豚皮饼”（先烙后煮）、“蓬饵”（早期莲子糕）、“切面粥”（面团制成棋子状蒸熟，浇肉汤食）、“粽子”（用浓草木灰汁煮）以及“糕”、“金饼”、“案成”、“粢”、“馄”、“水引”等。

制作精细化、规模化（隋唐五代宋金元时期）

隋唐五代宋金元时期，是中国面点发展的新阶段，有以下五个鲜明的特色。

①面团、馅料、浇头、成型和熟制方法进入多样化。在面团方面，发酵面团形成酵汁发酵、酒酵发酵、酵面发酵、对碱酵子发酵四种；水调面团有冷水和面、沸水烫两种；油酥面也日趋成熟，还有绿豆



粽子



寿桃糕

粉皮、鸡蛋面团等。在馅心方面，配制出了各种肉馅、菜馅、杂馅以及豆沙馅、水晶馅、蜜脯馅与果仁馅。在浇头方面，荤



烧卖



饺子

素并用，有浇在面上的，有和于面团中的。在成型方面，可擀、可漏、可压、可剪、可雕。在熟制方面，蒸、煮、煎、炸、烙、炒、烩诸法并用，还对石子馍、竹筒板等古法进行了延续和创新。

②花色品种空前丰富。改进的品种有100余种，如蜜糕、栗糕、糍糕、社糕、新样、满麻、宽焦之类。创新的品种有薄脆、饺子、角子、河漏、水团、麻团、月饼、元宵、拨鱼、烧卖、五福饼、卷煎饼、油炸果子等。其中，百味饼、古楼子、鹌突、雕酥、八方寒食饼和单笼金乳酥等都做得相当精致。

③出现规模较大的面点作坊和面食店。隋唐时长安出现辅兴坊卖胡饼，颁政坊卖馄饨，胜业坊卖蒸糕，并出现面点名师“花糕员外”和“张手美”。五代的南京，推出“建康七妙”，春饼能照见字影，馄饨汤可以磨黑。到宋代，汴京和临安都有专业饼店数十家，有的一家便有20多个炉子，甚至50多个炉子。

④节日点心、筵席点心受到重视。节日点心方面，除了汉魏六朝已有的春饼、粽子、重阳糕外，又增添二月十五的涅盘兜、重五的如意圆、伏日的绿荷包子、中元的孟兰饼、腊日的萱草面。筵席的点心方面，一是多，二是小巧，像宋代皇帝的寿筵中便有双下驼峰角子、蜜浮酥捺花、白肉胡饼等10余款。

⑤少数民族面点传播快，中外面点进行交流。契丹的年糕、金的软脂、西夏的花饼、蒙古的溯罗脱因、维吾尔的天花包子、女真的高丽粟糕等都在中原流传；同时中国面点东传日本、西传意大利，东南亚的婆罗门轻高面和西域的搭纳等也传入中国，面点市场相当活跃。



羊肉泡馍



汤圆

形成体系（明清时期）

中国面点发展到明清时期，出现了三个高潮，尤其是清代达到鼎盛时期。主要表现如下所述。

①制作工艺深化。不仅出现质地优异的“飞面”和“澄粉”，发酵方法与油酥面团更加完善，发明肉冻等特殊馅料，而且成型方法多达30余种，并采用混合加热法成熟。

②花样不断增多，新品迭出。一方面已有品种不断扩充花色（如面条推出抻面、刀削面、五香面、八珍面、伊府面、担担面、油泼面、鹅面、鱼面等40多个花色），相继载入各种笔记或食谱；另一方面，地方小吃脱颖而出，以特色风味独领风骚，如金陵薄皮包、淮扬三丁包、苏杭汤团、马蜀红油水饺、云贵饵丝、松沪南翔馒头、徽赣乌饭团、冀豫四批油条、甘宁泡儿油糕、京津狗不理包子、陕西羊肉泡馍、冀豫四批油条、甘宁泡儿油糕、内蒙哈达饼、新疆的馕等。

③节令点心定型。在节令点心中，几乎二十四节，节节有食，月饼有几十种，腊八粥各地不同。

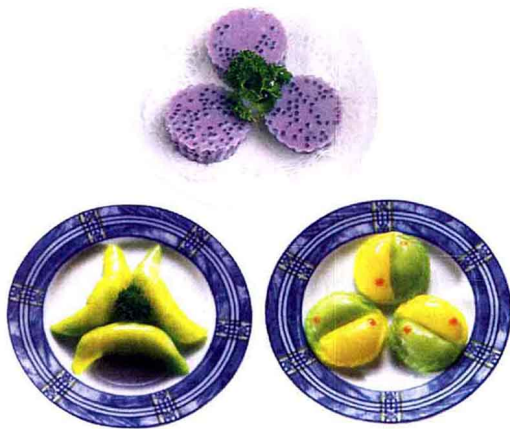
④筵席点心规范化。在筵席点心中，祭筵有供点，婚筵有喜点，寿筵有寿点，茶果席有茶点，东南西北，各成章法。特别是在民族酒筵中，民族点心五光十色，风情浓郁。



此时，面点中出现了京式、苏式、广式三大流派；小吃有北京、天津、山东、山西、上海、江苏、浙江、福建、安徽、河南、湖南、四川、广东等众多分支；点心有北京宫廷御点、山西民间礼馍、苏州市肆粉点、无锡太湖船点、扬州富春茶点、上海南翔花点、广州早茶细点、杭州灵隐斋点、回民开斋节点、满族敬神供点、蒙古毡房奶点、藏胞标花酥点等著名的系列，百花齐放，精彩纷呈。

更加多样化（现代）

随着世界食品科技的迅猛发展，食品文化相互交融，饮食潮流不断发生变化。新型原料的选用，如咖啡、蛋片、干酪、炼乳、奶油、糖浆以及各种润色剂、加香剂、膨松剂、乳化剂、增稠剂和强化剂，提高了面团和馅料的质量。加上现代面点的制作科学化、营养合理化、风味多样化，面点在饮食中的地位和作用将更为突出，愈来愈受到人们的欢迎。而且，现代人越来越关注生活质量，低糖、低盐、低脂肪、高蛋白、多维生的面点也逐渐受到人们的青睐。



二、三大风味流派竞风流

中国各地的面点都有其独特之处。一般笼统地分为“南味”、“北味”两大风味，由于地域不同，逐渐发展成特点鲜明的京式、苏式、广式三大流派。



京式

京式面点以北京为代表，泛指黄河以北的大部分地区（包括山东、华北、东北等）所制作的面点。代表品种主要有：一品烧饼，清油饼，北京都一处的烧卖，天津包子，清宫仿膳肉末烧饼、千层糕、艾窝窝、豌豆黄、清糖饼，混糖饼，单饼等。

京式面点主要以面粉为原料，特别擅长制作面食品。被称为“四大面食”的抻面、削面、小刀面、拨鱼面，不但制作技术精湛，而且口味爽滑、筋道，深受人们喜爱。京式的小食品和点心，也很丰富多彩。在馅制品方面，肉馅多用“水打馅”，佐以葱、姜、黄酱、味精、芝麻油等，口感鲜咸而香，柔软松嫩，风味独特。



苏式

“苏式面点”是指长江下游江浙一带地区所制作的面点，又细分为宁沪、苏州、镇

扬、淮扬等小流派。因以江苏为代表，故称苏式面点。主要代表品种有驰名全国的翡翠烧麦、淮安文楼汤包、扬州富春茶庄的三丁包子等。

江浙一带因处在鱼米之乡，物产极其丰富，为制作多种多样的面点创造了良好的条件。馅心重视缠冻（即用鸡鸭、猪肉和肉皮熬制成的汤汁冰冻而成），汁多肥嫩，味道鲜美，具有色、香、味俱佳的特点。苏式面点重调味，味厚、色深、略带甜头，形成独特的风味。尤其苏州的船点，形态非常多样，常见的有飞禽走兽、鱼虾昆虫、瓜果花卉等，色泽鲜艳，形象栩栩如生，被誉为“食品中的精美艺术品”。



广式

广式面点是指珠江流域及南部沿海地区所制作的面点，以广东为代表，故称广式面点。广式面点，富有南国风味，自成一格。代表性的品种有叉烧包、虾饺、莲茸甘露酥、蛋泡蟹肉批、马蹄糕、娥姐粉果、沙河粉等。

近百年来，广式面点又吸取了部分西点制作技术，品种更为丰富多彩，以讲究形态、花色、色泽著称，使用油、糖、蛋多，馅心多样、晶莹，制作工艺精细，味道清淡鲜滑，特别善于利用荸荠、土豆、芋头、山药、薯类及鱼虾等做坯料，制作出多种多样的面点。

三、六大分类各不同

按面团分类（这是面点师们经常使用的一类分类方法）可分为：实面类制品（即水调面团、死面、呆面等）、膨松类制品、酥松类制品、米类和米粉类制品等。

按原料分类可分为：麦类制品、米类制品、杂粮类。

按形态分类可分为：糕、饼、团、包、条、饺、粥、羹、粉、饭、冻等。

按熟制方法分类可分为：蒸、炸、煮、烙、煎、烤等。

按制馅原料分类可分为：荤馅、素馅两大类。

按口味分类可分为：甜味、咸味、甜咸味及复合味等。



四、原料常识早知道

制作面点的原料很多，不同种类的原料加工方法也较多，因此做出来的色、香、味、形俱佳的面点种类也非常多。

选用原料的原则

面点常用的原料有皮坯原料、馅心原料、调味原料以及辅助性原料。选用原则如下：

（1）熟悉各种原料的性质及用途

只有知道不同原料的性质和用途，才能更好地利用原料制作各种面点。通常人们会根据不同性质的面粉，制作各种不同品种的面点，如用特制粉制作精细糕点，用普通粉制作一般点心。这就是利用不同原料特点，避免原料运用不当而造成浪费和产品质量降低。

（2）熟知各原料的加工方法

面点制品选用的原料大部分是已经加工

过的净料。由于加工方法不同，加工所得到的净料就不同，用法也不同。因此，只有熟悉原料的加工方法，合理运用原料，才能制作出更加精美的面点来。

（3）选好原料和配料

一定要注意选用新鲜的没有变质的原料。原料和配料对成品的色、香、味、形影响很大，如果处理不好，制作出来的食品往往会不好看或者口感不好。而且，选好原料还要合理调配组合，才能集各种原料的优点制作出美味可口的面点来。



(4) 掌握辅料的性质和使用方法

在制作面点时，我们除了使用各种主料、副料及调味料以外，为了让面点的口感或卖相更好，往往会使用到多种辅助原料，如酵母、膨松剂、香精、天然色素等。这些辅助原料具有各自特殊的性质和功能（如增加体积，改善色、香、味等），使用前，必须熟悉它们的性质和使用方法，才不至于在制作过程中出问题。

主要原料

主要原料即用作面点坯料的原料。中式面点制品以包馅的居多，包馅必须有外皮。适于作外皮用的原料有两大特点：①要有一定的韧性，这样包馅后才不致破裂；②要具有一定的延伸性和可塑性，这样才能把它擀成薄片，便于包馅。

主要原料可分为麦类、米类、杂粮类等。麦类包括小麦、大麦、青稞麦、燕麦、荞麦等，常用的是小麦；米类有粳米、籼米、糯米等，可直接用来做成干饭和稀饭，又可磨成米粉后使用；杂粮类主要包括玉米、豆子、薯类，用来制作面点的豆类主要



面粉



泡打粉

有赤豆、绿豆、黄豆等，薯类有马铃薯、山药、红薯等。

馅心原料

馅心原料即调制面点馅心所需用的原料。一般来说，用于制作菜肴的各种副食品，都可以用来做馅心原料。不同的馅心所用的原料不同，如荤馅是用动物性原料制成的，素馅是用植物性原料制成的。一般荤馅咸的居多，素馅则有咸馅和甜馅两种。



猪肉



香菇

调味原料和辅助原料

调味原料在制作面点时，可用于调制馅，又可用于调制面团。其主要作用是能除去原料中的不良味道，增加美味。调味原料包括糖、盐、酱油、醋、味精、葱、姜、花椒、大料、桂皮等。

辅助原料主要作用是改善面团性质，使制品酥松多孔，柔软体大，增加香味，改善色泽，延长老化期。辅助原料包括油、酵母、香精、色素、乳品以及化学膨松剂等。



酵母

五、常用设备与工具大有作为

常用设备

(1) 蒸汽加热设备

目前广泛使用的加热设备一般有蒸箱和蒸汽压力锅两种。

(2) 机械设备

①**和面机**：和面机又称拌粉机，主要用于各种面坯的调制，是面点工艺中最常用的机具。

②**绞肉机**：绞肉机又称绞馅机，主要用于绞制肉馅。绞肉机有手动、电动两种。绞肉机工作效率较高，适用于大量肉馅的绞制。

③**打蛋机**：又称搅拌机，主要用于搅蛋液。打蛋机是利用搅拌器的机械运动将蛋液打起泡，兼用于和面、搅拌馅料等，用途较为广泛。



搅拌机

(3) 普通设备

①**案台**：案台是面点制作工艺中必备的设备，它的使用和保养直接关系到面点制作工艺能否顺利进行。案台一般分木案、大理石案和不锈钢案三种。

②**储物设备**：多用不锈钢材料制成（也有木质材料制成），用于盛放粳米、面粉等。

常用工具

(1) 面杖

面杖又称擀面杖，是面点制作工艺中最常用的手工操作工具。其质量要求是结实耐用，表面光滑，以檀木或枣木最好。面杖平时要注意保养，用完后擦净，不应有面污粘连在表面，放在固定处，并保持环境的干燥，避免面杖变形及表面发霉。



面杖

(2) 案上清洁工具

①**面刮板**：又称刮刀，它是用铜片、铝片、铁片或塑料片制成的。用后要刷洗干净，放在干燥处，防止生锈。



面刮板

②**粉帚**：以高粱苗或棕等为原料制成，主要用于案台上粉料的清扫。用后要将面粉抖干净，存放在固定处。

③小簸箕：以铝、铁皮或柳条等制成，扫粉时盛粉用。有时也用于从缸中取粉料。用后要将面粉抖干净，存放在固定处。

（3）成型工具

①模子：用木头或铜、铁、铝等材料制成。因用途不同，模子的规格大小也不等，形状各异。模内大多刻有图案或是字样，如月饼模子、蛋糕模子等。

②印子：刻有图案或文字的木戳，用来印制点心表面的花纹图案。



印子

③戳子：用铁、铝、铜、不锈钢等材料制成，有多种形状，如桃形，各种花、鸟、虫等。

④花镊子：一般用铁、铜、不锈钢等材料制成。它一头是扁嘴带齿纹的镊子，另一头是波浪形的滚刀，主要用于特殊形状面点的成型、节割等工艺。

⑤小剪刀：制作花色品种时用作修剪造型用。

（4）衡器

衡器的种类很多，主要包括台秤和天平。主要用于用量较少的原料和各种添加剂的称量，要求刻度十分精确。衡器用后必须将秤盘、秤体仔细擦拭干净，放在固定、平稳处。应经常校对衡器，以保证精确性。

（5）炉灶上用的工具

炉灶上的工具较多，下面列出常用的几种：

①漏勺：是面上带有很多均匀的孔、带柄的铁勺。根据用途不同有大、小两种，主要用于淋漓食物中的油和水分。

②网罩、笊篱：网罩有不锈钢网罩和铁丝网罩，是用不锈钢或铁丝编成的凹形网罩，在边上再加一围圈算，用于油炸食物沥油。笊篱也有不锈钢和铁丝的两种，带有长柄，主要用于油炸食物的沥油、捞饭等。

③铲子：用铁片制成，带有柄，用以翻动煎、烙制品等。

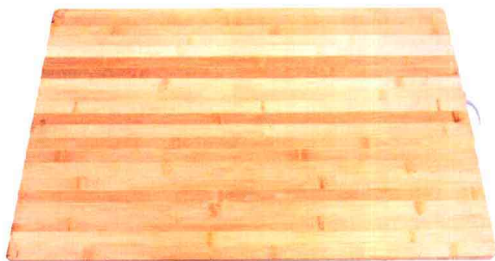
④刀：刀有方刀、大片刀两种。方刀主要用于切面条；大片刀主要用于剁菜馅等。



刀

⑤蛋甩帚：俗称“抽子”，有竹制和钢丝制两种，主要用于搅打蛋糊，也可用于调馅等。

⑥刷子：用于面点制品的抹油。



设备与工具的保养

（1）熟悉设备、工具性能

使用设备工具前，要先熟悉各项工具设备的性能，才能正确使用设备工具，并发挥它们的最大效能。学会各种工具的正确使用方法，操作手法要正确，以免发生事故或损坏机件。

（2）搞好清洁卫生

面点是直接入口的，清洁卫生工作的好坏直接关系着人们的健康。操作过程中除了必须做好个人的清洁卫生工作外，设备工具也必须保持干净整洁，特别是直接和熟食品接触的用具，更要保持干净。

（3）注意维护检修

如切面机、和面机等 的辊轴、轴承等，必须按时加油，使其润滑，减少磨损；刀片齿牙等，片薄性脆，使用和拆卸安放时都应特别注意。机器不用时，一般应用机罩或布盖好，以防止杂物和脏东西进入机器。

（4）加强安全操作

操作时，思想必须集中，保证人身安全，同时要严格订立操作安全责任制度，认真遵守执行。

