



中等职业教育国家规划教材  
全国中等职业教育教材审定委员会审定

# Cooking

## 中式面点技艺

(烹饪专业)

主编 唐美雯 林小岗



高等教育出版社

# 中式面点技艺

(烹饪专业)

主    编  唐美雯  林小岗  
责任主审  杨铭铎  
审    稿  杨铭铎  王吉林

高等教育出版社

## 内容简介

本书是根据教育部2001年颁布的《中等职业学校烹饪专业课程设置》中主干课程《中式面点技艺教学基本要求》,并参照有关行业的职业技能鉴定规范及中级技术工人等级考核标准编写的中等职业教育国家规划教材。

本书共分7章,内容包括:绪论、面点制作基础知识、面团调制技艺、制馅技艺、成形技艺、成熟技艺、宴席面点的组合与运用等。

本书可作为中等职业学校烹饪专业教材,也可作为相关行业岗位培训教材或自学用书。

## 图书在版编目(CIP)数据

中式面点技艺 / 唐美雯, 林小岗主编. —北京: 高等教育出版社, 2002. 12 (2005 重印)  
中等职业教育国家规划教材  
ISBN 7-04-011648-0

I. 中... II. ①唐...②林... III. 面点-制作-中国-专业学校-教材 IV. TS972.116

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2002) 第 096711 号

---

出版发行	高等教育出版社	购书热线	010-58581118
社 址	北京市西城区德外大街4号	免费咨询	800-810-0598
邮政编码	100011	网 址	<a href="http://www.hep.edu.cn">http://www.hep.edu.cn</a>
总 机	010-58581000		<a href="http://www.hep.com.cn">http://www.hep.com.cn</a>
经 销	北京蓝色畅想图书发行有限公司	网上订购	<a href="http://www.landaco.com">http://www.landaco.com</a>
印 刷	国防工业出版社印刷厂		<a href="http://www.landaco.com.cn">http://www.landaco.com.cn</a>
开 本	787×1092 1/16	版 次	2002年12月第1版
印 张	6.5	印 次	2005年11月第4次印刷
字 数	150 000	定 价	9.20元
插 页	3		

---

本书如有缺页、倒页、脱页等质量问题,请到所购图书销售部门联系调换。

版权所有 侵权必究

物料号 11648-00

# 中等职业教育国家规划教材出版说明

为了贯彻《中共中央国务院关于深化教育改革全面推进素质教育的决定》精神,落实《面向21世纪教育振兴行动计划》中提出的职业教育课程改革和教材建设规划,根据教育部关于《中等职业教育国家规划教材申报、立项及管理意见》(教职成[2001]1号)的精神,我们组织力量对实现中等职业教育培养目标和保证基本教学规格起保障作用的德育课程、文化基础课程、专业技术基础课程和80个重点建设专业主干课程的教材进行了规划和编写,从2001年秋季开学起,国家规划教材将陆续提供给各类中等职业学校选用。

国家规划教材是根据教育部最新颁布的德育课程、文化基础课程、专业技术基础课程和80个重点建设专业主干课程的教学大纲(课程教学基本要求)编写,并经全国中等职业教育教材审定委员会审定。新教材全面贯彻素质教育思想,从社会发展对高素质劳动者和中初级专门人才需要的实际出发,注重对学生的创新精神和实践能力的培养。新教材在理论体系、组织结构和阐述方法等方面均作了一些新的尝试。新教材实行一纲多本,努力为教材选用提供比较和选择,满足不同学制、不同专业和不同办学条件的教学需要。

希望各地、各部门积极推广和选用国家规划教材,并在使用过程中,注意总结经验,及时提出修改意见和建议,使之不断完善和提高。

教育部职业教育与成人教育司

二〇〇一年十月

# 前 言

本书是根据教育部 2001 年颁布的《中等职业学校烹饪专业课程设置》中主干课程《中式面点技艺教学基本要求》，并参照有关行业的职业技能鉴定规范及中级技术工人等级考核标准编写的中等职业教育规划教材。

全书共分绪论、面点制作基础知识、面团调制技艺、制馅技艺、成形技艺、成熟技艺、宴席面点的组合与运用等七章。绪论、第一章、第六章由林小岗编写，第二章、第五章由唐美雯编写，第三章、第四章由陈璐编写。主编是唐美雯、林小岗。本书图片由范强摄影，面点制品由陈璐制作。

本书共 72 学时，具体安排见下表(供参考)：

模块类别	教 学 内 容		学 时 数			
			合计	讲授	实践	机动
基础 模块	面点制作 基础知识	面点制作的发展概况及在餐饮业中的地位 和作用	2	2		
		面点的分类及各地风味流派特点	2	2		
	面团调制 技艺	面团的作用和分类	2	2		
		主要面团的特性及形成原理	4	4		
		常用面团的调制方法	6	6		
	制馅技艺	馅心原料的加工处理方法	2	2		
		馅心制作技艺	6	6		
	各类成形 技艺	制皮上馅技艺	12	6	6	
		各种成形手法及其适用范围				
	成熟技艺	成熟的意义和作用	2	2		
各种成熟技艺		6	6			
面点的组 合与运用	面点的组合与运用及重要意义 宴席面点的配置要领	4	4			
实践 模块	和面基本 技能训练	水调面团	2		2	
		膨松面团	2		2	
		油酥面团	1		1	
		米粉面团	1		1	
	制皮技能 训练	擀皮	2		2	
		开酥	2		2	
	常用成形 技能训练	包、捏、卷、擀、抻	4		4	
选用 模块	面点装饰 基本技能	选料要求	1	1		
		基本手法	2		2	
		器皿与面点的搭配	1	1		
机 动			6			6
总 计			72	44	22	6

参加本课程教学基本要求与教材编写提纲审定会议的有江苏省金陵旅游管理干部学校周妙林,北京 103 职业学校李刚,北京市服务管理高级技工学校王月智,山东省饮食服务学校王振才,西安旅游职业中专张怀玉,上海市饮食服务学校夏庆荣,济南第三职业中专孙一蔚,长春市商业技工学校马福林,西安市服务学校庄永全,西安市服务学校樊建国,四川省商业服务学校郑存平,北京古城旅游服务职业高中于梁洪,广州市旅游职业中学蒋建基。

本书编写过程中,参考了高等教育出版社出版的教育部规划教材《面点制作技术》,以及中国商业出版社出版的《面点制作工艺》教材,并得到上海市徐汇职业高级中学、广西桂林商业技工学校的领导和教师的大力支持和帮助,在此一并表示感谢。

本书由全国中等职业教育审定委员会审定,哈尔滨商业大学杨铭铎教授担任主审,杨铭铎和烟台商业学校高级技师王吉林审阅了此稿,在此表示衷心感谢。

本书既适合三年制中等职业学校烹饪专业学生使用,也可供饮食行业在职人员及烹饪、面点爱好者学习参考。由于水平有限,加之时间仓促,书中难免存在缺点和错误,敬请广大读者指正。

编 者

2002 年 8 月

# 目 录

绪论 .....	1	第一节 馅心概述 .....	57
第一节 面点的地位和作用 .....	1	第二节 咸馅制作 .....	59
第二节 我国面点制作的发展概况 .....	2	第三节 甜馅制作 .....	64
第三节 我国面点的主要风味流派 .....	4	<b>第四章 成形技艺</b> .....	68
第四节 面点分类及制作特点 .....	6	第一节 成形基础技艺 .....	68
<b>第一章 面点制作基础知识</b> .....	9	第二节 成形方法 .....	71
第一节 面点制作工艺流程 .....	9	<b>第五章 成熟技艺</b> .....	76
第二节 面点原料知识 .....	11	第一节 成熟的意义和作用 .....	76
第三节 面点制作设备与工具 .....	26	第二节 基本成熟法 .....	78
<b>第二章 面团调制技艺</b> .....	32	第三节 其他成熟法 .....	86
第一节 水调面团调制技艺 .....	33	<b>第六章 宴席面点的组合与运用</b> .....	89
第二节 膨松面团调制技艺 .....	35	第一节 宴席面点的组配要求 .....	89
第三节 油酥面团调制技艺 .....	44	第二节 全席面点的设计与配置 .....	90
第四节 米粉面团的调制 .....	50	第三节 宴席面点的美化工艺 .....	92
第五节 其他面团的调制 .....	53	<b>彩图</b>	
<b>第三章 制馅技艺</b> .....	57		

# 绪 论

**教学目标：** 了解面点的概念及面点在饮食业中的地位和作用；了解我国面点的发展概况及主要风味特色；熟悉面点的分类及面点制作的基本特点。

我国具有悠久的历史 and 灿烂的文化。中国烹饪内涵丰富、技艺精湛、源远流长，是我国灿烂文化遗产之一。面点是中国烹饪的组成部分。经过长期的发展，历代面点师在不断实践和广泛交流中，创制了口味淳美、工艺精湛的各种面点。这些面点不但丰富了人们的生活，在国内外亦享有很高的声誉。随着社会的发展，人们生活水平的不断提高，面点在人们日常生活中显得愈来愈重要。人们在继承和挖掘整理传统面点的基础上，不断融入新的原料、新的技术，逐渐使面点制作工艺理论化、科学化、系统化，并成为一门专业技术学科。

## 第一节 面点的地位和作用

### 一、面点的基本概念

面点是“面食”和“点心”的总称。我国面点具有历史悠久、用料广泛、成形成熟多样、饮食形式多样等特点。

中式面点在制作中所用的原材料相当广泛，而且对原材料的利用也十分巧妙、合理，除粮食类原料外，还广泛使用鱼虾、畜禽肉、蛋、乳、蔬菜、果品等作为原料或辅料，从而使面点制品丰富多样。

中式面点在饮食形式上多种多样，它既是人们不可缺少的主食，又是人们调剂口味的补充食品，如糕、团、饼、酥、包、饺、面、粉、粥、粽等。在人们的饮食中，面点有作为正餐的米面主食，有作为早餐的早点、茶点，有作为宴席配置的点心，有作为旅游和调剂饮食的糕点、小吃，以及作为喜庆、节日礼物的礼品点心等等。

所以说，面点是以各种粮食、鱼虾、畜禽肉、蛋、乳、蔬菜、果品为原料，配以多种调味品，经加工而制成的色、香、味、形、质俱佳的面食、点心和小吃。

### 二、面点的地位和作用

#### 1. 面点是饮食业的重要组成部分

目前，中式烹饪在生产经营上主要包括两个方面的内容，一是菜肴烹调，行业俗称为“红案”；一是面点制作，行业俗称为“白案”。“红案”与“白案”既有区别，又密切联系、相互配合，形成饮食业的一个整体。特别是正餐的主、副食结合和宴席上菜点的配套，都体现了我国传统饮食文化的丰富内涵和整体配套性。面点除了常与烹调密切配合外，还具有相对的独立性，它可以离开菜肴



烹调而独立经营。如专门经营面点的面食馆、包子店、饺子店和烧卖店,饭店、酒楼、茶肆经营的早茶点心,饼屋、食品店经营的中西式点心等。

### 2. 面点是人们不可缺少的重要食品

面点不仅具有较高的营养价值,而且应时适口,价廉物美,食用方便。如清晨的早点、茶点,晚间的夜宵,用于日常充饥和作为旅游食品的糕饼、点心等。因此,面点不仅丰富了人们的饮食内容,而且也是人们生活中不可缺少的重要食品。随着社会的发展,生活节奏的加快,面点更显示出了方便、快捷的优越性。

### 3. 面点是活跃市场、丰富人们生活的消费品

面点不仅可作为早点或与菜肴配套为宴席增色,而且可作为喜庆佳节馈赠亲友的礼品。许多面点、小吃还与民间传说有关,例如新春的年糕、元宵节的汤圆、清明节的青团、端午节的粽子、中秋节的月饼、重阳节的重阳糕等等。可见,面点不仅丰富了人们的饮食内容,而且丰富了人们的精神生活。

综上所述,面点不仅在饮食业中占有重要的地位,而且对丰富人民生活、方便群众、活跃市场、促进经济发展有着重要的作用。

## 三、中式面点技艺的性质和学习内容

中式面点技艺是烹饪专业的一门重要专业课。它涉及到生物化学、物理、食品微生物和营养学等多门学科基础知识。它与中式面点制作构成了中等职业教育中面点制作技术的完整教学体系。

中式面点技艺学习的内容有:

- (1) 原材料在面点制作中所体现的性质和作用,原材料的选择和运用。
- (2) 面团的调制原理和调制方法,以及相应的面点品种。
- (3) 馅心的类型和调制方法。
- (4) 面点的成形手法及其相应的面点品种。
- (5) 面点的成熟方法和基本原理。
- (6) 面点的装饰、组合和运用。

在中式面点技艺的学习中,要理论联系实际,一方面用掌握的理论知识去解释或指导生产中遇到的实际问题;另一方面通过实践加深对理论的理解。在继承、发掘传统面点的同时,应注意新原料、新工艺、新设备的运用,这样才能更好地掌握面点技艺。

## 第二节 我国面点制作的发展概况

### 一、面点的形成和发展

我国面点制作历史悠久,远在2400多年前的春秋战国时期,就有了有关面点的记载。如在

《周礼·天官》中就有“羞筮之实，糗餌粉餐”<sup>①</sup>的记载，“糗餌”、“粉餐”就是以干粮形式出现的糕饼，尽管它们是经简单的加工制作出的，但已具面点的雏形了。战国时期爱国诗人屈原在《楚辞·招魂》中有“秬粳蜜餌，有饗惶些”<sup>②</sup>，据考证，“秬粳”、“饗惶”就是后来的麻花和馓子一类的食品。我们把这一时期称为我国面点制作的萌芽时期。到了汉代，面点制作技术有了进一步的发展，并出现了“饼”的名称。许慎《说文》对“饼”字这样解释：“饼，以粉及面为薄饼也。”餌是糕餌或饼餌的总称。北魏贾思勰所著《齐民要术》中有：“起面也，发酵使面轻浮起，炊之为饼。”这说明在2000年前，我国已能利用发酵技术，这是面点发展史上的一大突破。

到了唐代，由于社会生产力的发展，面点已成为商品，长安出现了专业作坊和“饼师”。由于面点制作者的专业化，面点制作技术有了很大的发展，做出的面点已达到“饼可映字，面可穿带”的水平。唐代大诗人白居易诗曰：“胡麻饼样学京都，面脆油香新出炉。”十分形象地描述了当时胡麻饼新出炉，面脆油香之情景。宋代文人吴曾在《能改斋漫录》中说：“世俗例，以早晨小吃为点心，自唐时已有此说。”可见唐代时，民间食用点心已较为普遍。到了宋代，设有“茶肆”后，面点的花色品种更多。《东京梦华录》中记载有：“凡饼店有油饼店、胡饼店。若油饼店，即卖蒸饼、糖饼、装盒、引盘之类。胡饼店，即卖门油、菊花、宽焦、侧厚、油锅、髓饼、新样满麻。每案用三五人擀剂卓花入炉。自五更卓案之声远近相闻。”这段记载列举了许多我们暂无法考证的面点名称，但从其描述中可看出当时的规模与现在供应早餐的点心店、面食馆已基本相同了。还有，宋代诗人苏东坡有诗曰：“小饼如嚼月，中有酥和饴。”说明当时在面点制作上已采用油酥分层和饴糖增色等工艺。我们把这一时期称为我国面点制作的发展时期。

明、清时期在原有的基础上把面点制作技术推向了新的高度，南北交流、满汉交流，使面点的品种更加丰富多彩。由于清代距今历史不长，许多面点制作技术得以继承下来。如京式的龙须抻面、“都一处”烧卖、天津狗不理包子、京八件、豌豆黄、萨其马等；苏式的三丁包子、翡翠烧卖、淮安汤包、千层油糕、花色船点等；广式的娥姐粉果、佛山盲公饼、油煎堆等。清代，还出现了以面点为主的宴席。传说清嘉庆年间的“光禄寺”做的一桌面点宴席，其用面量竟达60kg，可见其品种之多、内容之丰富和规模之盛大。1840年鸦片战争以后，西方点心制作技术大量传入我国，对我国面点制作技术产生了较大影响，特别是沿海地区，中西合璧，给传统的面点技术增添了新的原料、新的技术。我们把这一时期称为我国面点制作的繁盛时期。

新中国建立后，在党和政府的关怀下，各地面点师在继承传统技艺的基础上，对面点制作技术不断地总结、交流与创新，新的面点原料、制作设备不断开发，完全的手工操作正在被半机械化、半自动化生产方式所取代。各地的产品特色也得到广泛交流，长期形成的南、北方不同的饮食习惯相互融合，南点北传、北点南移，极大地丰富了面点品种，出现了大批南北风味结合、中西风味结合、古今风味结合的面点。

---

① 羞(xiū)——同“饗”，指美好的食物。  
筮(biān)——古代祭祀或宴会时盛装食物的竹器。  
糗(qiǔ)——古代指干粮。  
餌(ěr)——古代指糕饼。  
② 秬粳(jù nǚ)——古代一种环形的饼。  
饗惶(zhāng huáng)——古代一种面食。  
餐(cí)——同“糍”。

## 二、面点的发展方向

面点与人们的生活息息相关,它是饮食业的一个重要组成部分,具有投资少、见效快的特点,对饮食业的发展起着积极的促进作用。由于历史的原因,我国面点制作工艺缺乏科学理论的指导,因而在制作工艺、经营方式、营养卫生等方面离市场经济的需求还有一定的距离。为此,要积极开展面点制作工艺的理论研究工作,力求科学地阐释名特面点的制作原理、制作工艺,勇于实践,大胆创新,把我国面点制作这一传统技艺提高到一个新的水平。

### 1. 继承和发掘,推陈出新

我国是历史悠久的文明古国,有深厚的饮食文化积淀。我国面点精湛的技艺享誉世界,认真、全面、系统地整理和发掘传统的面点制作技艺是十分必要的。继承和发掘传统的面点制作技艺,是弘扬和发展我国面点的基础。

### 2. 加强科技创新,提高科技含量

开发新的原料,不但能满足面点品种在工艺上的要求,而且还能提高产品的质量。如各种类型的面粉满足了不同面点品种面团筋力的需要;面包改良剂、蛋糕油、植脂鲜奶油等新型原材料,使面点从口味上、口感上都有很大的提高。

新的技术,包括新配方、新工艺流程,不但能提高工作效率,而且增加了新的面点品种。

新设备的使用,不但可以改善工作环境,使人们从传统的手工制作解放出来,而且有利于形成批量生产,使产品的质量更加统一、规范。

### 3. 注重营养素的搭配

随着人们生活水平的不断提高,饮食上不光要吃饱,而且要吃好,更讲究营养素的合理摄入。应该说,我们的祖先也很注重营养素的搭配,如2000多年前的《黄帝·内经》中“五谷为养,五果为助,五畜为益,五蔬为充。”就科学地阐述了膳食中的营养平衡。但今天仍有一些传统面点重糖、重油,营养成分过于单一,需在用料上、工艺上加以改进,以达到合理摄入营养素的要求。

### 4. 突出方便、快捷、卫生

社会经济的发展,生活节奏的加快,导致人们的饮食习惯发生了变化。面点的发展要适应市场,要突出方便、快捷、卫生。面点制作必须走标准化的道路,使产品符合营养、方便、快捷、新鲜、卫生、形态更美、味道更佳的要求。

## 第三节 我国面点的主要风味流派

我国面点制作技术经过长期的发展,经过历代面点师的不断总结、实践和广泛交流,已创造出许多口味淳美、工艺精湛、色形俱佳的面点制品,在国内外享有很高的声誉。我国幅员辽阔、资源丰富,加上受各地气候、地理环境、物产、民俗习惯、人文特点等诸方面因素的影响,面点制品不仅繁多,而且具有浓郁的风格和特色。从全国看,面点制品在选料、口味、制作工艺上,大体形成了京式、苏式、广式、川式等地方风味流派。

### 一、京式面点

京式面点泛指黄河流域及黄河以北的大部分地区所制作的面点,以北京为代表,故称京式

面点。

北京曾为金、元、明、清的都城，具有悠久的历史 and 古老的文化。京式面点博采各地面点制作之精华，特别是清宫仿膳面点集天下精湛技艺于一身，花式繁多，造型精美，极富传统民族特色。京式面点师特别擅长制作面食，并有独到之处。如被称为中国面食绝技的“四大面食”抻面、刀削面、小刀面、拨鱼面，均以独特的技能、风味享誉国内外。

京式面点的坯料以面粉、杂粮为主，皮坯质感较硬实、筋道。馅心口味甜咸分明，味较浓重。甜馅以杂粮制茸泥甜馅为主，喜用蜜饯制馅或点缀；咸馅多用肉馅或菜肉馅，肉馅多采用“水打馅”制法，咸鲜适口，卤汁多，喜用葱、姜、酱、小磨麻油等为调辅料。

京式面点中富有代表性的品种有龙须面、银丝卷、三杖饼、一品烧饼、麻酱烧饼、“都一处”烧卖、天津狗不理包子、酥盒子、莲花酥、萨其马、豌豆黄、芸豆卷、艾窝窝、京八件等。

## 二、苏式面点

苏式面点泛指长江中下游江、浙、沪一带地区所制作的面点，以江苏为代表，故称苏式面点。

江浙一带是我国著名的鱼米之乡，物产丰富，为制作多种多样的面点提供了良好的物质条件。苏式面点包括宁、沪、苏州、淮扬、杭宁等风味流派，各自又有不同的特色。

苏式面点的坯料以米、面为主，皮坯形式多样，除了水调面团、发酵面团、油酥面团外，还擅长米粉面团的调制，如各式糕团、花式船点等。馅心用料广泛，选料讲究，口味浓醇、偏甜，色泽较深。肉馅中喜掺皮冻，成熟后鲜美多汁；甜馅多用果仁蜜饯。苏式面点大多皮薄馅多、滑嫩有汁，造型上注重形态，工艺细腻。

苏式面点中富有代表性的品种有扬州三丁包子、翡翠烧卖、千层油糕，淮安文楼汤包、黄桥烧饼，苏州的糕团、花式船点、苏式月饼，上海南翔小笼、生煎馒头，杭州小笼，宁波汤圆，以及各式酥点等。

## 三、广式面点

广式面点泛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。

广东地处我国南方，气候温和，物产极为丰富。传统的广式面点以米制品为主，如糯米鸡、粉果、年糕、油煎堆、伦教糕等。后又吸取各地面点制作之精华，借鉴西方点心技艺，兼收并蓄，创制了风味独特的面点，如蚝油叉烧包、干蒸烧卖、奶皇包、鲜奶鸡蛋挞等。长期以来，广东一带养成了“饮茶食点”的习惯，各酒楼、茶肆推出“星期美点”，使广式面点品种益发繁多，极富南国特色。

广式面点用料广泛，皮坯质感多变，除米、面外，还利用荸荠（马蹄）、芋头、红薯、南瓜、土豆等原料制坯。馅心味道清淡、原汁原味、滑嫩多汁，讲究花色、口味的变化。

广式面点中富有代表性的品种有笋尖鲜虾饺、蚝油叉烧包、娥姐粉果、鸡油马拉糕、生磨马蹄糕、伦教糕、糯米鸡、沙河粉、卷肠粉、佛山盲公饼、南乳鸡仔饼、老婆饼、莲蓉甘露酥、咸水角、蕉叶粿、蜂巢荔芋角、广式月饼、鲜奶鸡蛋挞等。

## 四、川式面点

川式面点泛指长江中上游以及西南一带地区所制作的面点，以四川为代表，故称川式面点。

四川素称“天府之国”，气候温和，物产丰富，巴山蜀水，人杰地灵，给四川小吃、面点的形成和发展奠定了良好的基础。四川传统的面点以地方小吃为主，不少品种风味独特、久负盛名、世代相传，如赖汤圆、龙抄手、合川桃片等。

川式面点历史悠久、用料广泛、制作精细、口味多样，擅长米粉制品的制作。富有代表性的品种有赖汤圆、龙抄手、担担面、黄凉粉、钟水饺、叶儿粑、白蜂糕、波斯油糕、葱椒油旋、合川桃片等。

以上四大面点流派都具有鲜明的特点，品种多样、内容丰富，荟萃了我国面点制作技术的精华，成为我国面点技艺的核心。但我国地大物博，地理环境、民族习惯差异较大，除以上介绍的以外，还有许多富有地方特色、民族特色的面点。同时，随着交通、信息、科技的发展，帮式流派的格局已逐渐被打破，各地面点博采众长、不断创新，形成了我国面点制作技术的新局面。

## 第四节 面点分类及制作特点

### 一、面点的分类

面点品种因地区差异较大，品种繁多、花色复杂，分类方法较多，归纳起来主要有以下几种分类方法。

#### 1. 按原料类别分类

按面点所采用的主要原料来分类，一般可分为麦类面粉制品，如包子、馒头、饺子、油条、面包等；米类及米粉制品，如八宝饭、汤圆、年糕、松糕等；豆类及豆粉制品，如绿豆糕、芸豆卷、豌豆黄等；杂粮和淀粉类制品，如小窝头、黄米炸糕、玉米煎饼、马蹄糕等；其他原料制品，如荔芋角、薯茸饼、南瓜饼等。由于制作面点的原料十分广泛，原辅料相互配用，所以按原料分类有一定的局限性。

#### 2. 按面团性质分类

按面点所采用的面团性质来分类，一般可分为水调面团（冷水面团、温水面团、开水面团）、膨松面团（生物膨松面团、化学膨松面团、物理膨松面团）、油酥面团（层酥面团、松酥面团）、米粉面团（糕类粉团、团类粉团）和其他面团。这种分类法对学习和研究面点坯形成原理很有帮助，在教学上常运用此分类法。

#### 3. 按成熟方法分类

按面点所采用的成熟方法来分类，一般可分为煮、蒸、煎、炸、烤、烙、炒等。这种分类方法常用于教学及面点实例的归类，与面团性质的分类结合，能较系统地对面点进行分类。

#### 4. 按形态分类

这种分类是按照人们习惯的各种面点的基本形状进行划分的，也可称为商品分类法。一般可分为糕、饼、团、酥、包、饺、粽、粉、面、粥、烧卖、馄饨等。

#### 5. 按口味分类

按口味一般可将面点分为甜味、咸味、复合味三种。这种分类方法对宴席面点、茶点的配置具有重要意义。

## 二、面点制作的基本特点

### 1. 用料广泛,选料精细

我国地大物博,地方风味突出,制作面点的原材料极为丰富,包括植物性原料(粮食、蔬菜、果品等)、动物性原料(鱼虾、畜禽肉、蛋品、乳品等)、微生物原料(酵母、面种等)、矿物性原料(矾、碱、盐等)、人工合成原料(膨松剂、乳化剂、凝胶剂、香料、色素等)。在使用常规原材料的同时,各地的面点制作都应充分利用本地的原料资源,开发新的面点品种。

在用料广泛的基础上,要注重原料的选择。有经验的面点师都非常注重原材料的选择,只有原料选择好,配料得当,才能制出高质量的面点。原料的选择首先要了解原料的特性,其次要了解原料的品种和加工处理方法。如抻面需选用筋力强的面粉,制作汤圆应选用质地细腻的水磨糯米粉,制作蜂巢荔芋角应选用质地松粉的荔蒲芋头等等,否则不易达到产品的质量要求。

### 2. 讲究馅心,注重口味

中式面点有别于西式点心的一个特点就是馅心的口味、种类特别丰富,各方有各方的味道,各地有各地的特色。如京式面点馅心注重咸鲜浓厚,苏式面点馅心口味浓醇、卤多味美,广式面点口味清淡,突出滑嫩鲜爽。中式面点在制作馅心时,融入了我国烹调技术的内容,加入多种调味料,口味、口感多样。如生菜馅鲜嫩爽口、色泽鲜明;生荤馅滑嫩、鲜香有汁;熟咸馅有干有湿、荤素搭配;甜馅中的泥蓉馅细滑、沙松、香甜;果仁馅松爽香甜,带有各种果料风味。许多面点均是以馅心用料讲究、制作精细、口味独特而闻名的。如苏式的淮安汤包、三丁包子,广式的蚝油叉烧包、莲蓉月饼,京式的天津狗不理包子、“都一处”烧卖等。所以说,掌握好馅心的调制是面点制作技术的关键。

### 3. 技法多样,造型美观

我国面点花样繁多是与面点制作技法多样分不开的。面点和菜肴一样,都要求色、香、味、形、质俱佳,而面点的形态美观更为重要。归纳起来,面点大致有17种成形技法,即搓、包、卷、捏、抻、切、削、拨、叠、摊、擀、按、钳花、模具、镶嵌、滚沾、挤注等。面点成形是面点制作中一项技术要求高、艺术性强的重要工序,通过形态的变化,不光丰富了面点的花色品种,而且体现了面点的特色,如龙须面、船点等面点,就是以独特的成形技法而享誉海内外。面点成形技法是面点制作的基本功,只有经常练习,才能做到手法灵巧、轻松自如、造型美观。

### 4. 成熟方法多样

在面点的多数品种中,成熟是最后一道工序,也是十分关键的一道工序。它涉及到制品的形态、色泽、风味特色。成熟也是相当复杂、较难掌握的一道工序,行业中有“三分做功,七分火功”的说法,这说明成熟工艺在面点制作中的重要性。面点主要用煮、蒸、煎、炸、烤、烙、炒等单一的加热成熟方法。但有的面点制品需要两种或两种以上的成熟方法,如先蒸后煎、先煮后炸等。不论单一成熟法还是复合成熟法,都要求制作者了解成熟工艺与面团性质、制品点的关系,正确掌握成熟过程中的技术要领,才能制出形态完整、保持风味特色的面点。

## 思考与练习

1. 什么叫面点？面点的地位和作用包括哪些方面？
2. 我国面点制作的发展可分哪几个阶段？各有何特点？
3. 你认为我国面点应如何发展？
4. 简述京式面点、苏式面点、广式面点的风味特色。每个流派列举4~5例代表性品种。
5. 面点有哪几种分类方法？举例说明。
6. 面点制作有何基本特点？如何学好面点技艺？

# 第一章 面点制作基础知识

**教学目标：** 了解面点制作的工艺流程；熟悉制作面点常用的原辅料性质及其在面点制作中的作用；熟悉和掌握制作面点的设备与工具。

## 第一节 面点制作工艺流程

面点制作有一套完整的制作程序，只有熟悉和掌握每道程序，才能制作出符合要求的面点。面点制作的操作程序包括原料的准备、工具的准备、面团调制、馅料调制、成形准备、成形、成熟等工序。

### 一、原料的准备

原料的准备要求制作者首先要熟悉所采用原材料的性质、特点和运用范围，根据面点品种不同的要求，选用原材料，使成品在质量上得到保证。如制作面包应选用高筋力面粉，制作蛋糕应选用低筋力面粉，起酥面团应选用固态油脂，制作汤圆应选用小磨粳糯粉等。其次，要根据所制面点的品种、数量，认真检查原料的准备情况，逐一备齐，存放在有标签的原料桶中，做到用时方便，避免错拿原料。第三，对于需要初加工的原料，要预先按要求处理。如粉料的过筛，果仁的去皮烤香，预制糖浆，碱粉制成碱水等，做到心中有数，随用随取。

### 二、工具的准备

许多面点的成形，需要借助各种工具。在面点制作前，应准备好所需的工具、设备，这样在操作时才能得心应手。工具的准备要求制作者熟悉各种工具的性能和使用范围，根据所制面点品种的需要，把所需的工具准备齐全，做到随用随有，以保证面点操作的顺利进行。一方面要检查各种工具、设备的完好率，操作、运转是否正常；另一方面要查看工具、设备的卫生状况，是否符合卫生要求。

### 三、面团的调制

面团调制是将主料与辅料等配料，采用工艺手段调制成适合于制作面点的面团的过程。由于各种面团的用料不同，面团的性质也不同。调制时，要根据面团的特性进行调制，运用不同的技术动作，面团才能符合下一步制作的要求。

对大部分面团而言，面团的调制包括和面和揉面两个部分。和面是指将粉料与水或其他辅料掺和调匀成面团的过程。它是整个面点制作技能中的最初工序，也是一个重要环节。和面的手法主要分为抄拌法、调和法、搅和法等三种。不论采用哪种方法，在和面过程中都应根据制品的要求，准确地掌握干湿度。



揉面就是将面团揉透、揉匀、揉顺,使其达到下一步操作的要求。揉面可使面团的原辅料进一步均匀,使面团达到增筋、柔润、光滑等要求。根据不同面团的特性,揉面的手法主要有揉制法、捣制法、擦制法、叠制法。要求筋力大的面团,可采用揉制法和捣制法;要求筋力小的面团,可采用叠制法;油酥面团则通常采用擦制法。

#### 四、馅心调制

在花样繁多的面点品种中,带馅面点有相当的比例。馅心调制就是利用各种不同性质的原料,经过精细加工、调制或熟制,制成形式多样、口味各异,利于成形的半成品。馅心的调制是面点制作中一道极为重要的工序。馅心的质量、口味的好坏不光直接影响面点的风味特色,对面点的成形也有直接的影响。要制出味美适口、利于面点成形的馅心,不仅要有熟练的刀工、烹调技巧,还要熟悉所用原料的性质和用途,善于结合面团的特性及熟制上不同的特点,采用相应的技术措施,才能达到良好的效果。

#### 五、成形的准备

成形的准备包括搓条、下剂、制皮、上馅等操作过程,为面点制品成形创造良好的条件。

搓条,是把面块推搓成便于下剂的圆形长条的操作过程。搓条时要求双手用力均匀,轻重有度。条子的粗细,根据剂子的大小而定。搓出的条子应粗细均匀,光滑圆整,无裂纹,不起毛。

下剂,是将搓好的面条子按制品的规格要求,分成大小一致的面剂。剂子大小是否一致,是关系到成品的分量是否准确、形态大小是否美观的关键。根据面团的特性,下剂的方法有揪剂法、切剂法、掐剂法、挖剂法等。不论采用哪种方法,都要求剂子大小一致,圆整、无毛刺,利于制皮或包馅、成形。

制皮,是将坯剂制成面皮的过程。凡是需要包馅成形的品种,几乎都有制皮这一工序。由于面团的性质不同、制品要求不同,制皮的方法也有所不同。常用的制皮方法有按皮、擀皮、压皮、捏皮、摊皮、敲皮等,它们的技术动作差别很大。无论采用哪种方法,制出的皮要求平展、厚薄均匀、大小一致、圆整,符合包馅成形要求。

上馅,就是把馅料放于制好的面皮上包入馅心的过程。上馅技术往往是与成形技术连贯在一起的,上馅的好坏,将影响到制品的成形。根据不同面点的形状要求,上馅的方法有包上法、拢上法、夹上法、卷上法、滚沾法等。

#### 六、成形

成形即是用调制好的面团、馅心,按照面点的要求,运用各种方法制成多种形状的生坯的过程。

面点的成形是面点制作工艺中一项技术要求高、艺术性强的重要工序。通过形态的变化,丰富了面点的花色品种,并体现了面点的特色。如龙须面、船点等面点,就是以独特的成形手法而享誉海内外。

我国面点的形态丰富多彩、千姿百态,是与多种多样的成形手法分不开的。成形手法归纳起来有搓、包、卷、捏、切、削、拨、叠、摊、擀、按、钳花、模具、滚沾、镶嵌、挤注等十几种。