



中等职业教育国家规划教材配套教学用书

Cooking

中西点心

(烹饪专业)

主编 沈 军



高等教育出版社

中等职业教育国家规划教材配套教学用书

中西点心

(烹饪专业)

主编 沈 军

高等教育出版社

内 容 提 要

本书是中等职业教育烹饪专业国家规划教材配套用书。

本书按两大教学模块分上下两篇：中式点心和西式点心，分别从基础理论和实习教程两部分进行阐述。全书内容丰富，结构完整，图文并茂，语言流畅，浅显易懂，具有较强的实践性和可操作性。

本书适用于中等职业学校烹饪专业学生，也可作为岗位培训人员参考用书。

图书在版编目（CIP）数据

中西点心（烹饪专业）/ 沈军主编. —北京：高等教育出版社，
2004.1

ISBN 7-04-013153-6

I. 中... II. 沈... III. 面点—制作—专业学校—
教学参考资料 IV. TS972.116

中国版本图书馆 CIP 数据核字（2003）第 095848 号

出版发行 高等教育出版社
社 址 北京市西城区德外大街 4 号
邮政编码 100011
总 机 010—82028899

购书热线 010—64054588
免费咨询 800—810—0598
网 址 <http://www.hep.edu.cn>
<http://www.hep.com.cn>

经 销 新华书店北京发行所
印 刷 涿州市星河印刷厂

开 本 787×1092 1/16
印 张 23
字 数 580 000
插 页 6

版 次 2004 年 1 月第 1 版
印 次 2004 年 1 月第 1 次印刷
定 价 30.10 元

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

前 言

教材是实现教学目标不可缺少的媒介,是课程改革的关键。

中等职业教育点心专业以前采用的教材主要来源于两个方面,即“糕点教材”与“面点教材”。在以前的行业管理中,糕点属烟、酒、糖业食品工业公司,面点属饮食服务公司。两个行业在职业教育教学上均有各自编写的计划、大纲、教材,但两套教材的理论基础基本一致,制作工艺基本相同,不同的仅是教学实例(制作产品)各有侧重。目前“糕点”、“面点”的制作均已打破了行业间的界线,当今的点心只有中点、西点之分,并无“糕点”、“面点”之区别了。因此,为使中西点心专业理论和专业技能教学更具条理化、系统化,更贴近点心行业发展的需要,以目前的这两套教材为基础,补充当前出现的新技术、新工艺、新设备、新原料,合编一套具有中等职业教育特色的中西点心教材,以便在有限的教学时段内,使学生能学会更多的东西,更大程度调动学习的主动性、积极性,更有利于开拓创新。在杭州市职业技术教育研究中心的指导下,我们于2000年合编并完成了《中西点心》试用教材的初稿,并在教学中不断实践、补充和完善,取得了良好的使用效果。2003年,我们对试用教材进行了修订并作为国家规划教材配套教学用书出版发行。

《中西点心》教材的内容覆盖面较广,在编写过程中以“模块”作为划分标准,教学内容涵盖国家劳动和社会保障部的初、中、高级中式面点师和西式面点师的教学和考核要求。在保证知识连贯性的基础上,着眼于技能操作,力求浓缩精练,突出针对性、典型性、实用性和时效性。具有以下几个方面的显著特点:

1. 教材具有较强的先进性、完整性 《中西点心》因教材的合二为一,使教材知识覆盖面大大增加,同时补充了最新的工艺、设备、原料、技术,使教材更具科学性、完整性。教材按中西点心两大模块进行编写,分阶段进行教学,目标更加明确。各模块又按不同性质编制成若干个小模块,这些小模块的概念清晰,易记易懂,而且小模块内容拆装容易,随时能吐故纳新,保持了教材的相对先进性。

2. 教材的实用性、可操作性强 《中西点心》教材大多选用当前市场流行的典型产品进行教学,既能达到教学目标与要求,又使学生毕业上岗后能很快运用。另外,本教材主要采用了糕点中将工艺与实例分开编写的方法,所以学生应知应会目标相当明确,教师教学重点也就更加清晰。实例按原料配比、工艺流程、制作方法、质量标准、注意事项、同类产品顺序编写,可操作性很强,为学生选修、自修打下了良好的基础。

3. 教材便于实施考教分离,优化评估体系 《中西点心》教材对考核的范围、方法、质量标准、最后评估等均作了较明确的规定,透明度相当高,应会考核基本采用自选、规定相结合的方法,但允许学生多次重考、提前考,这样做既减轻了因考试带来的精神压力与负担,又能极大地提高学生学习的主动性、积极性、创造性。因考核有了明确的质量标准,也方便了考教分离的实施,避免了考核中的随意性、感情分,教学中出现的问题也能得到及时反馈。

本教材按两大教学模块共分上下两篇,上篇为中式点心模块,由中式点心基础理论、中式点心实习教程两个部分构成;下篇为西式点心模块,由西式点心基础理论、西式点心实习教程两个

部分构成,合计三十四章。

《中西点心》每一技能模块的教学具有具体的教学目标、理论指导、问题分析和考核标准,同时可以根据市场需要和当地实际情况,通过不同教学模块的优化组合,拼装调整相应的教学内容,因此,既适合于作为中等职业学校中西点心专业的教材,也适合于作为本专业的滚动式的社会化职业岗位培训教材,同时也可以作为广大点心从业人员的参考资料。中等职业学校的中西点心专业可安排120课时的专业理论教学和960课时的实习操作指导。职业岗位培训可根据实际情况,有选择地安排培训时数。本教材实习产品的选用充分考虑到与职业资格鉴定的接轨,同时也选用了部分特色产品和各地名点。

本教材由杭州市江滨职业学校高级教师、特一级点心师、国家级点心鉴评师沈军主编,并经中国烹饪大师王仁孝先生审阅定稿。本校高级教师、点心技师应小青编写了中式点心基础理论第二、三、四章及西点实习教程第三十三章,周永平编写了西式点心基础理论第十九章及西点实习教程第三十一章,曾锡林主编了西式点心基础理论第二十章及西点实习教程第二十七章,唐林达编写了西式点心基础理论第二十四章、西点实习教程第三十二章,李水根编写了西点实习教程第二十一、二十六章,朱康编写了中点实习教程第十六、十七章,周慧编写了中式点心基础理论第五、六、七章。

本书在编写过程中得到了杭州市职业技术教育研究中心主任孙宝元、教研员魏瑞渝的指导和支持,在此表示感谢。

编写《中西点心》教材有相当的难度,是一项探索性的工作,限于编者水平,不足之处在所难免,同时有些问题尚在研究和探讨之中,恳切欢迎广大读者提出宝贵意见和建议。

编 者

2003年6月

目 录

上篇 中式点心

第1部分 中式点心基础理论

第一章 概述	3	第一节 成形的分类	34
第一节 中式点心的历史、现状及发展	3	第二节 成形的方法与要求	35
第二节 中式点心帮式的形成与特点	4	第三节 成形方法的运用	39
第三节 中式点心常用设备与工具	5	第六章 成熟工艺	41
第二章 中式点心基础操作工艺	11	第一节 热能运用的一般原则	41
第一节 基础操作的意义、任务和程序	11	第二节 单一加热法与复合加热法	42
第二节 基础操作的要领	12	第三节 成熟原理及工艺技术特点	44
第三章 制坯工艺	17	第七章 装饰工艺	54
第一节 制坯的作用与分类	17	第一节 装饰点心的原料要求、技法 和分类	54
第二节 面坯的特性及形成原理	19	第二节 面塑造型	55
第三节 影响面坯形成的因素	20	第三节 工艺美术在裱花技巧上的运用	55
第四节 面坯的质量标准	22	第八章 冷却工艺	58
第四章 常用面坯的调制工艺	24	第九章 制馅工艺	60
第一节 水调面坯调制工艺	24	第一节 制馅原料的加工处理	60
第二节 膨松面坯调制工艺	25	第二节 馅的分类和制作工艺	62
第三节 层酥面坯调制工艺	28	第十章 点心的组合与运用	74
第四节 浆皮面坯调制工艺	29	第一节 筵席点心	74
第五节 米、米粉类面坯调制工艺	30	第二节 全席点心	77
第六节 其他面坯调制工艺	32	第三节 其他组合点心	81
第五章 成形工艺	34		

第2部分 中式点心实习教程

第十一章 基本技术动作	83	第五节 面条类	93
第十二章 水调面坯	87	第六节 饼类	95
第一节 饺类	87	第十三章 膨松面坯	98
第二节 烧卖类	90	第一节 生物膨松法	98
第三节 春卷类	92	第二节 化学膨松法	106
第四节 汤包类	92	第十四章 油酥面坯	116

第一节	炸制品	116	第五节	球	130
第二节	烤制品	119	第六节	船点	131
第十五章	米及米粉面坯	126	第七节	澄面	132
第一节	饭	126	第十六章	浙江风味小吃	136
第二节	粥	127	第十七章	全国部分名点名小吃	151
第三节	糕	128			
第四节	团	129			

下篇 西式点心

第1部分 西式点心基础理论

第十八章	概述	167	第一节	混酥类点心的酥性原理、原料选择、工艺流程及原料配比	240
第一节	西式点心的发展简介、特点及分类	167	第二节	混酥类点心的工艺过程	242
第二节	西式点心生产的主要原、辅料及设备与工具	169	第三节	质量分析与鉴定	244
第十九章	蛋糕制作工艺	172	第二十二章	清酥类制作工艺	246
第一节	蛋糕的特点、分类及膨胀原理	172	第一节	清酥类面团的起酥原理、原料选择、工艺流程及原料配比	246
第二节	蛋糕的原料选择	173	第二节	清酥类点心的工艺过程	248
第三节	蛋糕的配方及工艺流程	175	第三节	质量分析与鉴定	250
第四节	蛋糕制作的一般过程	178	第二十三章	泡夫类制作工艺	252
第五节	影响蛋糕质量的因素	183	第一节	泡夫的起发原理、原料选择、工艺流程及原料配比	252
第六节	蛋糕质量的鉴定和分析	185	第二节	泡夫制作的工艺过程	253
第二十章	面包制作工艺	191	第三节	质量分析与鉴定	255
第一节	面包的起源与发展	191	第二十四章	冷冻制品类制作工艺	257
第二节	我国面包工业的发展状况	193	第一节	各类甜汁	257
第三节	面包的分类	194	第二节	布丁类	261
第四节	原辅材料的选择	195	第三节	胶冻类	264
第五节	面包生产工艺	212	第四节	冰淇淋	267
第六节	面包生产方法	226	第五节	其他各种常见甜食	270
第七节	面包质量分析	231	第二十五章	巧克力类制作工艺	275
第二十一章	混酥类制作工艺	240			

第2部分 西式点心实习教程

第二十六章	基本操作手法	279	第二十七章	面包类	284
第一节	捏、揉、搓	279	第一节	主食面包	284
第二节	切、割、抹、裱挤	281	第二节	点心面包	287
第三节	其他操作手法	282	第三节	调理面包	293

第四节 造型面包	294	第四节 裱花型蛋糕	329
第二十八章 混酥类	296	第五节 多层蛋糕与艺术造型蛋糕	331
第一节 面团型	296	第三十二章 冷冻制品类	335
第二节 面糊型	301	第一节 布丁类	335
第三节 组合型	306	第二节 木斯类	336
第二十九章 清酥类	309	第三节 胶冻类	337
第一节 清酥面团的制作	309	第四节 冰淇淋类	338
第二节 应用实例	310	第五节 其他类	339
第三十章 泡夫类	316	第三十三章 节日点心	342
第一节 泡夫壳的制作	316	第一节 圣诞节点心	342
第二节 应用实例	317	第二节 复活节点心	343
第三十一章 蛋糕类	320	第三节 情人节点心	345
第一节 清蛋糕	320	第四节 感恩节点心	346
第二节 油蛋糕	323	第五节 节庆点心	347
第三节 复合型蛋糕	325	第三十四章 国外部分著名西点	349

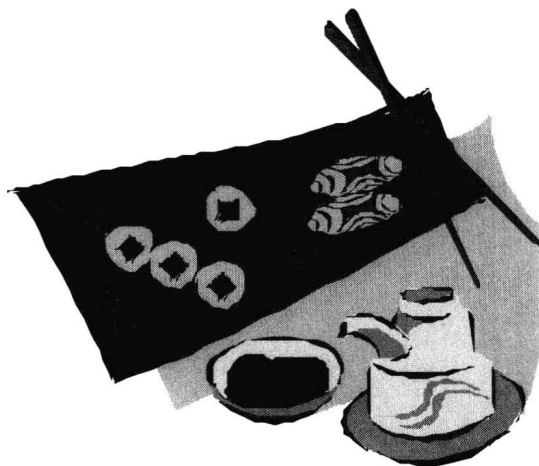
主要参考书目

附 彩 图

上 篇

中式点心

中国点心文化源远流长，种类繁多，风味独特。本书将带您领略中式点心的博大精深，从传统名点到现代创新，让您在品尝美味的同时，也能感受到中华文化的博大精深。



第1部分 中式点心基础理论

第一章 概述

第一节 中式点心的历史、现状及发展

一、中式点心制作的历史

1. 点心的起源

从现存的资料可知,我国以稻米作为主要食物加以保藏,以供长期食用的历史可追溯到6000~7000年以前。以稻米、小麦为主的粮食,为点心的出现奠定了物质基础。西周时期《周礼》中就有“羞筮之实,糗餌粉餐”的记载,尽管是简单的加工,但已具糕点的雏形。

2. 点心的形成

春秋战国时期,农业生产有了新的发展,点心制作随着原料和烹饪器具的增多,制作工艺也有了相应的提高。爱国诗人屈原在《楚辞》中所说的“糗糒、蜜餌,有餠餠些”,糗糒和餠餠就是后来的麻花和馓子。《齐民要术》中还详记了其成分和制法。重阳糕始见于晋人葛洪的《西京杂记》,以后每当重阳节“黍稷并收”之时,民间“以粘米加味尝新”以庆丰收。南北朝时已有带馅点心工艺“馅渝法”的记载。

秦汉统一政权的建立,使各地饮食上的差异很快得到相互沟通。西汉时南北往来进一步加强,也为点心制作提供了更多的原料。东汉初期佛教传入,素食点心随之发展。据史书记载,汉代已有发酵面及胡饼(麻饼)、蒸饼(馒头)、汤饼等食品。

3. 点心的发展

唐宋时期,点心已发展为商品生产,开始使用烤炉和“饼麿”(平底锅)等工具。点心的制作也由一般的小吃制作发展到精细的点心生产,从小型的现做现卖发展到具有一定规模的作坊式生产。专业性糕点作坊生产开始形成,面坯调制种类增多,水调面应用广泛,出现兑碱酵子发面,油酥面已趋成熟,南方米粉面也很盛行。馅心品种丰富多彩,动植物原料均可用于制馅,其口味甜咸酸均有。至此,一套较全面的点心制作技术和较丰富的品种制作规模已基本形成。如白居易有诗云:“胡麻饼样学京都,面脆油香新出炉。”元稹的诗云:“宋缙碧筠粽,香粳白玉团。”宋代的

《东京梦华录》、《梦粱录》、《都城记胜》、《武林旧事》等古籍中,记载当时的糕类有蜜糕、乳糕、重阳糕等;饼类有月饼、春饼、乳饼、千层饼、芙蓉饼等;糕饼的馅料有枣泥、豆沙、蜜饯、筒肉等,达数十种之多。

4. 点心的兴盛

明清时期,我国点心制作的工艺已达到相当高的水平,出现了以点心为主的筵席。传说清嘉庆的“光禄寺”(皇室举办宴会的部门)做一桌点心筵席,用面量达 60kg,可见品种繁多和丰富多彩。元、明、清继承和发展唐、宋的饼技外,尚有少数民族糕点流入中原,元代的《饮膳正要》第一次阐述营养知识。明戚继光抗倭时,将粒饼作军用干粮。到了清代,点心作坊已遍及城乡,点心制作工艺已发展到较高水平。鸦片战争后,西式食品和西式食品工业技术大量传入我国,扩大了食品市场。这个时期,中式点心的重要品种已大体定型,各个面点风味流派已基本形成。面团调制比较讲究,成形技术多样。馅心制作变化多端,成熟方法多种并用,点心制品更加精美,已达到“登峰造极”的地步。

二、中式点心制作的现状

新中国成立后,点心制作技艺有了更大的发展和提高。机械化、半机械化、自动化、半自动化的发展,大大减轻了点心制作工人的劳动强度,极大地提高了生产力。通讯的快捷、交通的便利,使各地的生产技术和特色产品得到广泛交流,南北食品的交流,大大丰富了南北点心市场的品种。

在点心创新品种上,出现了大量的中西风味结合、南北风味结合、古今风味结合,以及许多胜似工艺品的精细的高级点心。

在供应方式上,从肩挑零担、沿街叫卖的早点,到具有一定规模的点心店及大型的糕点制作工厂,所属的连锁供应网络一应俱全。点心已成为大中型饭店、酒席筵会上必备的食品,成为千家万户生活中的必备品。

三、中式点心制作的发展趋势

中华烹饪是“以味为核心,以养为目的”的,中式点心仍应坚持这方向,“快捷、科学、营养、卫生、经济”是时代对点心的要求。要努力使点心工艺科学化,即定量化、程序化、规范化,这样才能为保存传统的点心艺术成就和手工工艺转化为大批量生产工艺创造条件。

中式点心还应面向世界,用高超的制作技艺为世界人民服务。

第二节 中式点心帮式的形成与特点

目前,人们常把我国点心分为“南味”、“北味”两大风味,具体又分为“广式”、“苏式”、“京式”三大特色。

广式系指珠江流域及南部沿海地区所制作的点心,以广东为代表,故称广式点心。广式点心,富有南国风味,自成一格,近百年来,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,特别是善于利用荸荠、土豆、芋豆、山药、薯类及鱼虾等作坯料,制作出多种多样美点。富有代表性的品种

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。

苏式系指长江下游的江、浙、苏一带地区所制作的点心，以江苏为代表，故称苏式点心。苏式点心，因处在富庶鱼米之乡，物产极其丰富，为制作多种多样点心创造了良好条件。制品具有色、香、味俱佳的特点。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。

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，特别擅长制作面食品，具有独特之处，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、筋抖，受到广大人民喜爱。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，吃口鲜咸而香，柔软松嫩，具有独特的风味。

第三节 中式点心常用设备与工具

一、汽蒸煮灶

1. 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的事故。

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。

2. 燃烧蒸煮灶

即传统明火蒸煮灶。它是利用煤或煤气等能源的燃烧而产生热量,将锅内水烧开,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。它的特点是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:

第一,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。

第二,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,以便畅通。

第三,如发生漏气现象,应查找根源,经维修后再使用。

第四,半年至一年进行一次维修保养,以保证燃烧效果。

二、烘烤炉

1. 电热烘烤炉

电热烘烤炉是目前大部分饭店、宾馆面点厨房必备的一种设备。它主要用于烘烤各类中西糕点。常用的有单门式、双门式、多层式烘烤炉。电热烘烤炉的使用主要是通过定温、控温、定时等按键来控制,温度一般最高能达到 300℃。先进的烤炉一般都可以控制上下火的温度,以使制品达到应有的质量标准。它的使用简便卫生,可同时放置 4~10(或更多)个烤盘。

(1)使用方法。首先打开电源开关,根据品种要求,将控温表调至所要求的温度,当烘烤达到规定温度时,将摆放好生坯的烤盘放入炉内,关闭炉门,将定时器调至所需烘烤的时间,待品种成熟后取出,关闭电源。

(2)保养。待炉体凉透后,将炉内外清洗干净。烤盘清洗干净晒干后,摆放在固定处。

2. 燃烧烘烤炉

燃烧烘烤炉是以煤、煤气等能源作为燃料的一种加热设备。它通过调节火力的大小来控制炉温。在使用和保养上与电烤炉一样,但不如电烤炉方便。

三、加工机械

1. 和面机

和面机又称拌粉机,主要用于拌和各种粉料。和面机是利用机械运动将粉料和水或其他配料拌和成面坯,有铁斗式、滚筒式、缸盆式等种类。它主要由电动机、传动装置、面箱搅拌器、控制开关等部件组成,工作效率比手工操作高 5~10 倍。使用方法是:先将粉料和其他辅料倒入面桶内,打开电源开关,启动搅拌器,在搅拌器拌粉的同时加入适量的水,待面坯调制均匀后,关闭开关,将面坯取出。使用后 will 面桶、搅拌器等部件清洗干净。

2. 搅肉机

搅肉机又称搅馅机,主要用于搅制肉馅。搅肉机是利用刀具将肉轧成肉馅,有手动、电动两种。搅肉机的构造较为简单,由机筒、推进器、刀具等部件构成,工作效率较高,适于大量肉馅的

绞制。使用方法是：启动开关，用专用的木棒或塑料棒将肉送入机筒内，随绞随放，可根据品种要求调换刀具。肉馅绞完后要先关闭电源，再将零件取下。使用后及时将各部件内外清洗干净，以避免刀具生锈。

3. 打蛋机

打蛋机又称搅拌机，主要用于搅拌蛋液。打蛋机是利用搅拌器的机械运动将蛋液打起泡，由电动机、传动装置、搅拌器、蛋桶等部件组成，工作效率较高。打蛋机主要用于制作蛋糕等，是面点制作工艺中常用的一种机械，用于和面、搅拌等。使用方法是：将蛋液倒入蛋桶内，加入其他辅料，将蛋桶固定在打蛋机上。启动开关，根据要求调节搅拌器的转速，蛋液抽打达到要求后关闭开关，将蛋桶取下，将蛋液倒入其他容器内。使用后要将蛋桶、搅拌器等部件清洗干净，存放于固定处。

4. 磨粉机

磨粉机主要用于大米、糯米等粉料的加工，有人工和电动两种。它是利用传动装置带动石磨或以钢铁制成的磨盘转动，将大米或糯米等磨成粉料的一种机械。电磨的效率较高，磨出的粉质细，以水磨粉为最佳。使用方法是：启动开关，将水和米同时倒入孔内，随下米边倒水，将磨出的粉浆倒入专用的布袋内。使用后须将机器的各个部件及周围环境清理干净。

5. 饺子机

饺子机是用机械滚压成形，包制饺子的一种炊事机械，可包多种馅料的饺子，它工作效率高，但质量不如手工水饺。使用方法是：将调好的面坯和馅心倒入机筒内，启动开关，根据要求调节饺子的大小、皮的厚薄及馅量的多少。使用后，要将其内外清洗干净。

6. 馒头机

馒头机又称面坯分割器，有半自动或全自动两种。半自动式是采用一部分机械分割工具，结合一部分手工操作的半手工、半机械分割方法，通常使用的有直条面坯分割器、方形面坯分割器及圆形面坯分割器。全自动面坯分割器类型很多，主要构件有加料斗、螺旋输送机、切割器、输送带等。使用方法是：将面坯自加料斗降落入螺旋输送机，由螺旋输送机将面坯向前推进，直至出料口，出料口装有一个钢丝切割器，把面坯切下落在传送带上。使用后，要将机器各部件清洗干净。

7. 加工机械的保养

第一，定期加油润滑，减少机械磨损。如轧面机、和面机等的主轴、轴承等要按时检查、加油。

第二，电动机应置于干燥处，防止潮湿短路。机器开动时间不宜过长，长时间工作时应有一定的停机冷却时间。

第三，机器不用时，应用布盖好，防止杂物和脏东西进入机器内部。

第四，机器使用前，应先检查各部件是否完好、正常，确认正常后，再开机操作。

第五，检修机器时，刀片、齿牙等小零件要小心拆卸、安装，拆下的或暂时不用的零件要妥善保存，避免丢失、损坏。

四、案板

案板是点心制作中必备的设备，它的使用和保养直接关系到点心制作能否顺利进行。案板多以木板、大理石等为原料制成。

1. 案板的使用

在点心制作过程中,绝大部分操作步骤都是在案板上完成的。木质案板大多用6~7 cm以上厚的木板制成,以枣木制的最好,其次为柳木制的。案板要求结实牢固,表面平整,光滑无缝。绝大部分点心制作是在木质案板上进行,在使用时,要尽量避免用其他工具碰撞,切忌当砧板使用,不能在案板上用刀切、剁原料。大理石案板多用于较为特殊的点心制作(如面坯易迅速变软的品种),它比木质案板平整光滑,一些油性较大的面坯适合在此类案板上进行操作。

2. 案板的保养

案板使用后,一定要进行清洗。一般情况下,要先将案板上的粉料清扫干净,用水刷洗或用湿布将案板擦净。如案板上有较难清除的粘着物,切忌用力铲,最好用水将其泡软后,再用较钝的工具将其铲掉。案板出现裂缝或坑洼时,需及时对其进行修补,避免积存污垢而不易清洗。

五、常用工具的使用

1. 面杖工具

擀面杖是点心制作中最常用的一种手工操作工具。其质量要求是结实耐用,表面光滑;以檀木或枣木制的质量最好。擀面杖根据其用途、尺寸、形式,又可分为以下几种:

(1) 面杖。根据尺寸可分为大、中、小三种,大的长80~100 cm,主要用于擀制面条、馄饨皮等;中的长约55 cm,宜用于擀制大饼、花卷等;小的长约33 cm,用于擀制饺子皮、包子皮、小包酥等。使用方法是:双手持面杖,均匀用力,根据制品要求将皮擀成规定形状。

(2) 通心槌。又称走槌,此面杖的构造是,在粗大的面杖中有一两头相通的孔,中间插入一根比孔的直径略小的细棍作为柄。大走槌用于擀制面积较大的面皮,如花卷面等,小走槌用于擀制烧卖皮。

使用时,要双手持柄,两手动作协调,大走槌擀制的面皮较平整均匀,小走槌擀出的面皮呈荷叶边,褶皱均匀。

(3) 单手杖。又称小面杖,两头粗细一致,用于擀制饺子皮、小包酥等。使用时双手用力要匀,动作要协调。

(4) 双手杖。较单手杖细,擀皮时两根合用,双手同时使用,要求动作协调。主要用于擀制水饺皮、蒸饺皮等。

(5) 橄榄杖。它的形状是中间粗、两头细,形似橄榄,长度比双手杖短,主要用于擀制水饺皮或烧卖皮等。

使用时,双手持杖,用力要均匀,要保持面杖的相对平衡。以上几种面杖是面点制作中常用的工具,使用后,要将面杖擦净,放在固定处,并保持环境的干燥,避免其变形、发霉。

2. 粉筛

粉筛又称箩。根据制作材料可分绢制、棕制、马尾制、铜丝制、铁丝制等几种。根据用途不同,筛眼的大小有多种规格。主要用于筛面粉、米粉以及擦豆沙等。绝大部分精细点心在调制面团前都应将粉料过箩,以确保产品质量。

使用时,将粉料放入箩内,不宜一次放入过满,双手左右摇晃,使粉料从筛眼中通过。

使用后,将粉筛清洗干净,晒干后存放在固定处,要注意不要与较锋利的工具放置在一起。

3. 案上清洁工具

(1) 面刮板。又称刮刀,主要用于刮粉、和面、分割面团等。

(2) 粉帚。以高粱苗或棕等为原料制成,主要用于案上粉料的清扫。

(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。

4. 成形工具

(1) 模子。用木头或铜、铁、铝制成。根据用途不同,模子的规格大小不等、形状各异。模内多刻有图案或字样,如月饼模、蛋糕模等。

(2) 印子。即刻有图案或文字的木戳,用来印制点心表面的图案。

(3) 戳子。用铁、铝等材料制成,有多种形状,如桃、花、鸟、兔等。

(4) 镊子。一般用铁或铜片制成,用于特殊形状面点的成形、切割等。

(5) 剪刀。用于制作花色品种时修剪图案。

(6) 其他工具。面点师使用的小型工具多种多样,其中一部分属于自己制作的,它们精巧细致,便于使用,如木梳、塑料签、刻刀等。

5. 炉灶上用的工具

(1) 漏勺。是面上带有很多均匀的孔,铁制带柄的勺。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,如捞面条、水饺、油酥点心等。

(2) 网罩、笊篱。网罩有不锈钢网罩和铁丝网罩两种,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两种,并带有长柄,主要用于油炸食物沥油、捞饭等。

(3) 铁筷子。用两根细长铁棍制成。油炸食物时,用来翻动半成品和钳取成品,如炸油条、油饼等。

(4) 铲子。用铁片制成,带有柄,用以翻动、煎、烙制品,如馅饼、锅贴等。

6. 制馅、调料工具

(1) 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。

(2) 盆。盆有铝盆、瓷盆、不锈钢盆等,根据用途的不同有多种规格,主要用于拌馅、盛放馅心等。

(3) 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。

7. 储物工具

(1) 储米、面柜。多用不锈钢制成,用于盛放大米、面粉等。

(2) 发面盆、缸。根据用量大小分为多种规格,用于发面。

8. 着色、抹油工具

(1) 色刷。目前市场无此类专用工具,故多用新的牙刷代替。主要用于半成品或成品的着色(弹色)。

(2) 毛笔。用于点心的着色(抹色)。

(3) 排笔。用于点心的抹油。

9. 衡器

(1) 台秤。主要用于称量原料的重量,以使重量或投料比例准确。

(2) 天平、小勺秤。主要用于各种添加剂的称量,要求刻度准确。