

职业技能训练用书

ZHONGSHI MIANDIANSHI

中式面点师

(中级)

祁可斌○主编



机械工业出版社
CHINA MACHINE PRESS



职业技能训练用书

中式面点师

(中 级)

主 编 祁可斌

副主编 李茂华 朱登祥

参 编 王 建 李欣欣 王 鹏

邢 奎 侯 斌

主 审 单智习

参 审 王春晖



机械工业出版社

本书是依据《国家职业技能标准 中式面点师》的相应鉴定内容，紧密结合技能训练的要求而编写的。主要内容包括选择原料、制馅、调制面团、成型、熟制、装饰等，并精选了20个综合训练项目。

本书可作为高等、中等职业院校、技工学校中式面点师的技能培训用书，还可作为中式面点师（中级）技能鉴定和短期技能培训用书，同时也是广大面点制作爱好者自学的好帮手。

图书在版编目（CIP）数据

中式面点师：中级/祁可斌主编. —北京：机械工业出版社，2011.9
职业技能训练用书
ISBN 978-7-111-35506-9

I. ①中… II. ①祁… III. ①面点—制作—中国—技术培训—教材
IV. ①TS972.116

中国版本图书馆 CIP 数据核字（2011）第 154927 号

机械工业出版社（北京市百万庄大街 22 号 邮政编码 100037）

策划编辑：朱 华 责任编辑：朱 华 陈 洁

版式设计：霍永明 责任校对：刘秀芝

封面设计：陈 沛 责任印制：乔 宇

三河市国英印务有限公司印刷

2011 年 10 月第 1 版第 1 次印刷

184mm×260mm·7.75 印张·189 千字

0001—3000 册

标准书号：ISBN 978-7-111-35506-9

定价：19.00 元

凡购本书，如有缺页、倒页、脱页，由本社发行部调换

电话服务

网络服务

社服务中心：（010）88361066

门户网：<http://www.cmpbook.com>

销售一部：（010）68326294

教材网：<http://www.cmpedu.com>

销售二部：（010）88379649

读者购书热线：（010）88379203

封面无防伪标均为盗版

前 言

职业技能训练是培养技能型人才的重要途径之一，技能训练用书的质量直接影响着技能型人才的培养质量。目前，突出强化中式面点师职业技能训练的书相对匮乏，多数内容陈旧，并且有相当一部分内容与新的《国家职业技能标准》不对应。广大的培训机构和读者迫切需要一套与新的《国家职业技能标准》相适应并适合中式面点师的技能培训用书。为满足社会的需要，特编写了《中式面点师（初级）》、《中式面点师（中级）》、《中式面点师（高级）》三册技能训练用书。

本书以《国家职业技能标准 中式面点师（中级）》为依据，内容涵盖了国家职业标准对中式面点师（中级）的各项操作技能要求，注重现实社会发展和就业需求，从而实现对学员实际操作技能的训练与职业能力的培养。

在编写过程中，本书没有刻意追求理论知识的系统性，而是坚持以强化能力为根本，重视技能方面的指导。在编写形式上，本书按《国家职业技能标准 中式面点师（中级）》的技能要求，将训练体系分为若干个技能训练模块，每个技能训练模块又分为若干个项目要点。每个模块都以项目训练为基础，从提出训练目的和要求开始，然后设定训练内容，并突出工艺要领和操作技能。在“相关知识”部分，将项目要点涉及的理论知识进行梳理，主题鲜明，重点突出。面点技法训练模块和技能综合训练模块强调了训练过程和训练要点，并配有检测及评分方法，将每个实训项目的训练效果进行量化，并相应地给出量化参考标准。

本书可作为高等职业院校、中等职业院校、技工学校的中式面点师技能培训用书，还可作为中式面点师（中级）技能鉴定用书和短期技能培训，同时也是广大面点爱好者入门学习的好帮手。

本书由祁可斌任主编，李茂华、朱登祥任副主编，王建、李欣欣、王鹏、邢奎、侯斌参编，单智习任主审，王春晖参审。

在本书的编写过程中，参考了多本相关书籍和资料，咨询了多位面点专家、学者。在此，特向各相关书籍和资料的作者和各位专家、学者表示衷心的感谢。

由于本专业具有知识点多、技术性强等特点，且内容初次采用模块化结构编写，若有不当之处恳请广大读者提出宝贵意见和建议，以便修订时加以完善。

编 者

目 录

前言		
模块一 选择原料	1	
项目一 选择甜馅原料	1	
项目二 选择辅助原料	5	
项目三 选择调味原料	13	
模块二 制馅	16	
项目一 甜馅原料的加工	16	
项目二 调制甜味馅心	18	
模块三 调制面团	27	
项目一 调制生化膨松面团	27	
项目二 调制层酥面团	35	
项目三 调制物理膨松面团	42	
项目四 调制米及米粉面团	48	
项目五 调制杂粮面团	60	
模块四 成型	65	
项目一 叠	65	
项目二 摊	67	
项目三 按	70	
项目四 剪	73	
项目五 滚、沾	75	
项目六 拧	76	
项目七 捏	78	
项目八 镶嵌	84	
模块五 熟制	87	
项目一 蒸	87	
项目二 烤	91	
项目三 烙	94	
模块六 装饰	97	
模块七 综合练习	102	
项目一 三鲜猫耳面	102	
项目二 家常葱油煎饼	103	
项目三 玫瑰糖糕	104	
项目四 天津“狗不理包子”	104	
项目五 奶黄包	105	
项目六 双麻火烧	106	
项目七 驴打滚	107	
项目八 艾窝窝	107	
项目九 桂花糖年糕	108	
项目十 百果松糕	109	
项目十一 知了饺	110	
项目十二 淮扬汤包	111	
项目十三 生煎馒头	112	
项目十四 馓子	112	
项目十五 双酿团	113	
项目十六 百果蜜糕	114	
项目十七 棉花糕	115	
项目十八 伦教糕	115	
项目十九 糖火烧	116	
项目二十 蟹黄干蒸烧卖	117	
参考文献	119	

选择原料

我国用以制作面点的原料非常广泛，几乎所有的主粮、杂粮，以及大部分可食用的动物、植物等都可以使用。要保证面点的质量，首先要保证原材料的质量，一是因为面点之所以有那么多品种和不同的风味特色，除了加工方法不同外，还取决于取用的原材料，这也是重要原因；二是因为各种原料的营养成分不同，要搭配制成符合一定营养要求的面点，就要选择合适的原料。

本模块则主要分析面点制作过程中原料的选择问题，它包括甜馅原料的选择、辅助原料的选择及调味原料的选择。通过学习，要求学员能系统地掌握面点原料的相关知识，并能鉴别所有原料。

项目一 选择甜馅原料

制馅原料是面点原料中重要的组成部分。许多面点都需要加馅料，以增加面点的花色品种和营养价值。一般来说，凡可烹制菜肴的原料，均可作为馅料。馅料种类繁多，有荤有素，有甜有咸，全国各地又有不同的风味，因此，必须根据原料的特点和品种的要求合理选择，其中的甜馅原料又有其独特的选择和使用要求，故本项目以甜馅原料的选择作为主要内容。

[学习目标]

通过本项目的学习和训练，使学员达到以下目标：

- 1) 能正确识别制作甜馅面点的原料。
- 2) 能合理选择和使用甜馅原料。

[训练内容]

一、正确识别豆类原料

我国豆类品种很多，有大豆、赤豆、绿豆、扁豆、豌豆、蚕豆等。豆类具有丰富的营养价值和高含量的蛋白质，豆类蛋白质中的氨基酸组成与动物蛋白相似，属于完全蛋白质。

1. 操作前准备

大豆、赤豆、绿豆、扁豆、豌豆、蚕豆。

2. 相关知识

- 1) 大豆 大豆按皮色可分为黄豆、青豆、黑豆、杂色豆等，其中以黄豆产量最高，营

养价值最高，应用最广。

黄豆粉黏性差，需与其他粮食粉料掺和使用，但可制作许多面点制品，还能改善制品的口味，例如用玉米面或小米面做丝糕时，可以掺入黄豆粉。

2) 赤豆 又称红豆、红小豆等。赤豆经泡涨，煮烂，去皮取沙后，可加工制成赤豆泥、赤豆冻、赤豆糕。赤豆是面点中甜馅的主要原料，与其他粮食粉料掺和使用，可制作出多种款式的面点。

3) 绿豆 绿豆品种很多，以颜色深绿、富有光泽、粒大整齐的品质最好。用绿豆粉可直接制作绿豆糕、豆皮等面点，也可与其他粉掺和使用，例如与熟籼米粉掺和制作豆蓉等馅心或一般饼类；与黄豆粉、熟籼米粉掺和做一般的点心。

4) 豌豆、扁豆、蚕豆 豌豆、扁豆、蚕豆煮熟后都具有软糯、口味清香等特点，它们都可以经煮熟后捣成泥，做馅心使用，另外还可与其他粮食粉料掺和制作各色面点和小吃，例如扁豆糕、豌豆糕、蚕豆糕等。

3. 操作步骤

1) 准备原料。

2) 用感官检验法检验原料。

3) 确定原料。

4. 操作要点提示

1) 要观察豆类原料的色泽形态。在通常情况下，大豆的荚果呈长圆形，表面密布棕色绒毛，外表为黄绿色，种子呈圆球形、椭圆形或扁圆形，嫩时呈绿色，老熟后呈黄色、青色、紫色、褐色或黑色。

2) 赤豆豆脐为白色，呈长条形且不凹陷，大而明显。赤豆的品质以粒大饱满、皮薄，红紫有光泽，并且脐上有白纹者最佳。

3) 绿豆种皮的颜色主要有青绿、黄绿、墨绿三种，其形态较小。

4) 豌豆又称寒豆、麦豆等，有椭圆、扁圆、凹圆、皱缩等形态，颜色有黄白色、褐色、黑色等。

5) 扁豆的子粒扁薄，呈凸透镜形。扁豆的表面光滑，有浅红色、黄色、黑色、绿色等颜色的品种，表面带斑点或斑纹。

6) 蚕豆的荚果呈扁平筒形，未成熟的豆荚为绿色，成熟的豆荚为黑色。蚕豆按其子粒的大小可分为大粒蚕豆、中粒蚕豆、小粒蚕豆。大粒蚕豆的子粒宽而扁平，中粒蚕豆的子粒呈扁椭圆形，小粒蚕豆的子粒呈近圆形或椭圆形。

二、正确识别干果类原料

1. 操作前准备

瓜子仁、榄仁、松子仁、芝麻、花生、白果、榧子、核桃、杏仁、板栗、榛子、莲子。

2. 相关知识

(1) 瓜子仁 瓜子仁是制作五仁馅、百果馅的原料之一，也可作为八宝饭、蛋糕等点心的配料。瓜子仁的品质以干洁、饱满、圆净、颗粒均匀者为佳。面点制作工艺中最常用的是西瓜子仁、南瓜子仁、葵花子仁。

1) 黑瓜子仁也称西瓜子仁，为西瓜的种子去壳后的子仁。江西信丰和广西贺县所产的

瓜子最好，其子粒肥大、肉厚清香、久不霉变。

2) 白瓜子仁也称南瓜子仁、金瓜子仁、角瓜子仁，为南瓜（倭瓜）、角瓜、白玉瓜和西葫芦等瓜子去壳后的子仁。我国北方出产很多，吉林、黑龙江等地出产的白瓜子较著名。白瓜子的品种有雪白、光板、毛边、黄厚皮四种，其中雪白和光板质量好，毛边次之，黄厚皮较差。

3) 葵花子仁是向日葵的子实去壳后的子仁，是一种经济价值很高的油料作物，我国各地均有种植，以东北和内蒙古较多，其品质以粒大、仁满、色青、味香者为优。

(2) 榄仁 榄仁是橄榄科植物黑橄榄的核仁，其形状如梭，外有薄衣（红色），焙炒后薄衣很易脱落，仁色洁白而略带牙黄色，肉质细嫩，富有油香味。榄仁是一种名贵的果仁，品质以颗粒肥大且均匀、仁衣洁净、肉色洁白、脂肪多、破粒少的为佳。榄仁是南方五仁馅的原料之一，主产于福建、广东、广西、中国台湾等地。

(3) 松子仁 松子仁为松树的种子仁，馅料中主要用红松和偃松的种子仁。红松和偃松多产于黑龙江省的大、小兴安岭和东部林区，集中成片，一般在每年的9月上旬开始成熟。松子仁的品质以颜色呈黄褐色，有明显的松脂芳香味，颗粒整齐、饱满、洁净者为佳。由于松塔素有“秋分不落春分落”的特征，因而采集时不能等松塔自然脱落，需人工采集。松子仁是北方五仁馅的原料之一。

(4) 芝麻 芝麻是五仁馅的原料之一，按种皮颜色分为黑芝麻、白芝麻、黄芝麻三种。芝麻以颗粒饱满、均匀、色泽一致、无杂质者为佳。将芝麻加热炒熟并去皮后为芝麻仁。我国除西北地区外，广有栽培。

(5) 花生 花生又名落花生，通常在每年9~10月上市，种子呈长圆形、长卵形或短圆形，种皮为淡红色或红色等。花生主要的类型有普通型、多粒型、珍珠豆型和腰型四类，是五仁馅、百果馅的原料之一。花生去壳、去内衣后为花生仁，以粒大身长、粒实饱满、色泽洁白、香脆可口、含油脂多者为佳。制馅时应先烤熟并去皮。

(6) 白果 白果是我国特有的硬壳果之一，其核仁熟制后可供食用。主产于江苏、浙江、湖北、河南等地，一般在每年的10月成熟，有椭圆形、倒卵形和圆珠形三种形状。核果外有一层黄绿色且有特殊臭味的假种皮，收获后便腐烂，露出晶莹剔透的果核，敲开果核，才是玉绿色的果仁，每千克果仁可有300~400粒。

白果仁中含有白果苷，可分解出毒素，食用不当会导致食物中毒，所以应严格控制使用数量。优质品种有：

1) 佛指。产于江苏泰兴，特点是仁大、壳薄，两头尖似橄榄，核饱满，味甘美，为白果中的良种。

2) 梅核。产于浙江长兴，俗称圆白果。特点是形状像梅子核，颗粒较小，果仁软润且甘甜，清香味美。

(7) 榧子 榧子又称彼子、玉榧、玉山果等，是我国的特产珍果。它形似枣核，但较大，去壳、去衣后为榧子仁，仁肉为奶白至微黄色，较松脆，具有独特的香味，面点制品中常作为糕点配料。榧子主产于东南地区。

(8) 核桃 核桃与扁桃、腰果、榛子称为世界四大干果。核桃又称胡桃、长寿果，原产于伊朗，现在我国北方和西南地区均有种植，7~9月成熟，外面为木质化硬壳，里面是供食用的果仁。它的特点是水分含量少，糖类、脂肪、蛋白质和矿物质丰富，营养价值很

高，耐储存。核桃的品种较多，有光皮绵核桃、露仁核桃、鸡爪绵核桃、阳平核桃。核桃仁以饱满、味道醇正、无杂质、无虫蛀，未出过油者为佳。一般先经烤熟，再制馅，是五仁馅的原料之一。

1) 光皮绵核桃主要产于山西汾阳，每年9月中旬成熟，果形有长有圆，粒大壳薄，表面光滑，出仁率59%左右。

2) 露仁核桃产于河北昌黎，外壳薄，核桃仁微露，易脱仁，出仁率为65%。

3) 鸡爪绵核桃产于山东，壳薄光滑，核桃仁饱满，出仁率为40%~54%。

4) 阳平核桃产于河南洛阳，壳薄，果实大，核桃仁饱满，产量较高，是河南的优良品种。

(9) 杏仁 杏仁为我国特产，有苦和甜两种。苦杏仁多为山杏的种子，多产于内蒙古。苦杏仁含有苦杏仁苷和苦杏仁酶，苦杏仁苷经酶的作用，可生成有杏仁香气的苯甲醛和剧毒性的氢氰酸等，食用不当会引起食物中毒，食用前需要反复水煮、冰水浸泡以去掉苦味。杏仁是五仁馅的原料之一，既可炒食，也可磨粉做成杏仁饼、杏仁豆腐、杏仁酪、杏仁茶，还可做成各种小菜。同时它还是榨油（含脂肪50%（质量分数））和制药的优质原料。

甜杏仁中的苦杏仁苷含量很少，我国著名的甜杏仁品种有：

1) 龙王帽（大扁）产于北京西部山区及辽宁等地。杏仁扁平且肥大，仁肉质细，含脂肪56.7%（质量分数），出仁率18%，每千克杏仁有340粒仁，是杏仁中颗粒最大的品种。

2) 巴旦杏仁产于新疆喀什地区，是世界四大干果之一。巴旦杏果肉干硬不可食用，杏仁重1~5g，有甜苦之分，甜者食用，苦者药用，有很高的营养价值。

(10) 板栗 板栗为落叶乔木属，山毛榉科植物，为我国原产干果，各地均有栽培，但主要产区在我国北方，每年9~10月间果实成熟。我国著名品种有：

1) 京东板栗产于北京西部燕山山区，良乡是其集散地，因而又称良乡板栗。它个小、壳薄、易剥，果肉细、含糖量高，在国内市场久负盛名。

2) 黑油皮栗产于辽宁省丹东市。它个大，重量平均在10g以上，果壳色乌且有光泽，果实味醇且甘甜，质细。

3) 确山板栗产于河南确山县，它个大（每千克有70粒左右的板栗）、皮薄，色泽好，饱满且匀实，产量高且稳定，被评为我国优良品种，有“确栗”之称。

4) 泰安板栗产于山东省泰安市，它含糖量高，淀粉含量在70%（质量分数）以上，入口绵软，甘甜且香浓。

板栗可做点心、羹等食品。保存板栗最好的方法是在凉爽的地方沙埋，因为栗子怕风干和受热。

(11) 榛子 榛子是世界四大干果之一，又称山板栗、平榛子、毛榛子，是一种野生的名贵干果。它产于我国东北大兴安岭南部和东北部林区，榛子仁含油量可达45%~60%（质量分数），高于花生和大豆。它具有补气、健胃、明目的功能。榛子仁既是制作糖果、糕点的主要辅料，也是榨油的主要原料。

(12) 莲子 莲子由莲的种子干制而成，有湘莲子、湖莲子、建莲子等品种。莲子的外衣呈赤红色，莲子为圆粒形，内有莲心。莲子一般需去掉外衣和莲心，用以制馅。

3. 操作步骤

1) 准备原料。

- 2) 用感官检验法检验原料。
- 3) 确定原料。
4. 操作要点提示
 - 1) 要与标本对比鉴别。
 - 2) 掌握原料的主要特征。
 - 3) 经验来源于实践，应多接触生活。

[操作练习题]

一、豆类的识别

1. 要求

正确识别大豆、赤豆、绿豆、扁豆、豌豆、蚕豆。

2. 原料

大豆、赤豆、绿豆、扁豆、豌豆、蚕豆各 100g。

3. 操作方法

- 1) 用眼睛观察各种豆类的色泽、形状，并与标本对比。
- 2) 用生活常识鉴别。

二、干果的识别

1. 要求

正确识别各种干果。

2. 原料

瓜子仁、榄仁、松子仁、白果、核桃、花生、杏仁、板栗、芝麻、榛子、莲子、榧子各 100g。

3. 识别方法

- 1) 观察各种干果的外观和色泽，并与标本对比鉴别。
- 2) 用生活常识鉴别。

项目二 选择辅助原料

辅助原料是面点原料的重要组成部分。面点制作中的辅助原料，一般在面点中起到改善面团性质，使制品具有酥松多孔且柔软体大的特点，达到色、香、味、形俱佳的效果。但有的辅料则兼具调味和调节面团性质的双重作用，如糖、油、蛋、奶等。

[学习目标]

通过本项目的学习和训练，使学员达到以下目标：

- 1) 能正确识别面点制作中的辅助原料。
- 2) 能合理选择和使用辅助原料。

[训练内容]

一、正确识别和使用油脂

油脂是面点制作中的重要辅助原料，它既能作为制作和改善面团性能的辅助原料，又能

作为拌制面点馅心的调味料，同时还是面点成熟的传热介质。

1. 操作前准备

植物性油脂、动物性油脂。

2. 相关知识

油脂是指来源于生物体内，可供人类烹饪用的脂肪。习惯上将常温下呈液态的脂肪称为油，呈固态的称为脂，实际上，它们两者之间并无严格的界限，常统称为油脂。

中式面点中常用的油脂分为动物性油脂和植物性油脂两大类。常用的动物性油脂是猪油，植物性油脂主要有花生油、芝麻油、豆油。

(1) 猪油 面点中常用的猪油呈白色软膏状，有光泽、味香、无杂质，其中约 99%（质量分数）为脂肪。猪油的熔点较高，为 28~48℃，有利于加工，常用于制作酥皮类、单酥类的点心，制品具有色泽洁白，味道香，起酥性好等优点。用其炸制食品，成品的色泽较白。猪油分为熟猪油和板油丁两种。熟猪油是由板油、网油及肉油熔炼而成，在常温下为白色固体，多用于酥类点心的制作；板油丁是板油加工制成的，多用于馅心的制作，例如水晶馅。

(2) 花生油 花生油是从花生中提取出来的，具有花生的香气。花生油呈淡黄色，透明、芳香、味美，是良好的食用油脂。花生油的营养价值较高，其中含 80%（质量分数）不饱和脂肪酸，亚麻酸的含量为 26%（质量分数），此外还含有维生素 E 族、维生素 B 族及微量元素锌、硒等。花生油熔点为 0~3℃，在我国北方，春、夏、秋季花生油呈液态，冬季则呈白色半固体状态，温度越低，凝固得越坚固。花生油是人造奶油的最好原料。

(3) 芝麻油 芝麻油是从芝麻中提炼出来的，具有特殊的香气，故又称为香油。由于加工方法的不同，芝麻油又可分为小磨香油和大槽香油。小磨香油香气醇厚，呈褐色，品质最佳，是我国上等食用植物油，用于拌制馅料；大槽香油色泽浅，香味淡，不宜生食。芝麻油在加工过程中，芝麻中的芝麻酚素会在高温下水解为芝麻酚，它不仅具有特殊的香气，还有很强的抗氧化能力，因而芝麻油与其他植物油相比较，不易酸败，可延长制品的储存期。

(4) 大豆油 大豆油是我国主要油脂之一，产于我国东北各省，按加工方法不同，可以分为冷榨油、热榨油和浸出油。大豆油中的亚油酸含量高，又不含胆固醇，长期食用可预防动脉硬化。大豆油在人体的消化率高，可达 95%，而且含有维生素 A 和维生素 E，营养价值很高，故大豆油多用于面点制作。大豆油状态稳定，一般呈液态。

油脂在面点制作中的工艺性能有五个方面：第一，油脂能增加成品的香味，提高成品的营养价值；第二，油脂能使面团润滑、分层或起酥发松；第三，油脂的乳化性可使成品光滑、油亮、色匀，并有抗“老化”作用；第四，油脂能降低制品的黏性，便于工艺操作；第五，作为传热介质，油脂可使成品达到香、脆、酥、松的效果。

3. 操作步骤

1) 准备原料。

2) 用感官检验法检验原料。

① 观察油脂状态。猪油常温下呈固态，花生油、芝麻油、大豆油在常温下呈液态。

② 闻味道。小磨香油香气醇厚；花生油具有花生的香气；猪油味道芳香。

③ 观察色泽。猪油呈白色；花生油呈淡黄色且透明；小磨香油呈褐色。

3) 确定原料。

4. 操作要点提示

掌握各种油脂的主要特征。

二、正确识别和使用糖类原料

糖类也被称为碳水化合物，是一种具有甜味且能溶于水的结晶体。可被人体消化液分解而为人体所吸收，以供给人体丰富的热量。糖是面点制作中的一种重要辅助原料，同时也是制作带馅面点不可缺少的调料。

1. 操作前准备

白砂糖、绵白糖、冰糖、饴糖、蜂蜜。

2. 相关知识

(1) 白砂糖 白砂糖为精制砂糖，简称砂糖，纯度很高，99%（质量分数）以上都是蔗糖。白砂糖为粒状晶体，晶粒整齐均匀，颜色洁白，无杂质，无异味。根据晶粒大小，可分为粗砂糖、中砂糖、细砂糖；按精制程度又有优级、一级、二级之分。白砂糖由于颗粒粗硬，如果用于含水量小的制品或蒸、煮制品时，则需先制成糖粉或糖浆后再使用，否则会使命点制品出现斑点。而白砂糖用于制作烤制品时，则不易上色。

(2) 绵白糖 也称白糖，色泽雪白明亮，品质纯净，晶粒均匀且细小，质地细软，溶解速度快，易达到较高浓度，甜味较足，是糖类中的佳品。制作面点制品时，常用绵白糖与面粉混合调制面团，还可以用作花色点心的装饰，以求制品清爽、沙甜，例如制作荷花酥、芙蓉糕等。

(3) 冰糖 色白透明，成结晶块状，颗粒粗大、坚实。它是砂糖的再结晶产品，常用于馅心的制作中，例如传统五仁月饼。

白砂糖、绵白糖、冰糖的主要成分都为蔗糖，其在面点工艺中的工艺性能有：

- 1) 改善点心的色泽，美化点心的外观。
- 2) 调节面筋的胀润度，保持成品的柔软性。
- 3) 供给酵母菌养料，调节面团发酵速度，使酵母膨松性面团起发并使其增白。
- 4) 增加甜味，调节口味，提高成品的营养价值。
- 5) 具有一定的防腐作用，能延长成品的保存期。

(4) 饴糖 饴糖的主要成分是麦芽糖，因而人们通常称其为麦芽糖，在广式点心制作工艺中还被称为米稀或糖稀。饴糖的色泽较黄，呈半透明状，具有很高的黏稠性，甜味较淡。用大米制得的饴糖，颜色较黄，但质量好；用白薯淀粉为原料制得的饴糖，颜色较深，气味质量较差。饴糖广泛应用于糖果、糕点的生产中。由于饴糖色泽深浅不一，麦芽糖含量不等，在使用时应注意成品的质量要求。其在面点工艺中的工艺性能有：

- 1) 增加面点制品的香甜气味，还可增加点心品种，能使制品更具光泽。
- 2) 提高制品的滋润性和弹性。
- 3) 可抗蔗糖结晶，以防止上浆制品发烊、发砂。
- 4) 改善质感，使制品不易发硬，起绵软作用。

(5) 蜂蜜 蜂蜜又称蜂糖、蜜糖，是蜜蜂中的工蜂采集花蜜后存入体内的蜜囊中，归巢后再贮于蜡房中，经过反复酿造而成的一种黏稠、透明或半透明的胶状液体。蜂蜜含有芳

香物质和大量果糖及葡萄糖，其中果糖味道特别香甜。蜂蜜一般适用于制作特色的营养面点。其在面点工艺中的工艺性能有：

- 1) 富含糖、铁、铜、锰，具有提高成品营养价值的作用。
- 2) 增进成品的滋润性和弹性，使成品膨松、柔软，独具风味。
- 3) 改进制品色泽，增添香味的作用。

蜂蜜具有很大的吸湿性和黏性，在使用时应注意用量，使用量过多会使制品吸水变软，相互粘连。

3. 操作步骤

- 1) 准备原料。
- 2) 用感官检验法检验。
- 3) 确定原料。

4. 操作要点提示

1) 蔗糖常温下为固体，可按粒状大小进一步区分。白砂糖为粒状晶体，晶粒整齐均匀，颜色洁白；绵白糖晶粒均匀细小，质地细软；冰糖颜色洁白且透明，成结晶块状，颗粒粗大、坚实。

2) 饴糖、蜂蜜常温下为黏稠状。饴糖外观为浅棕色，甜味温和，且为半透明状。蜂蜜是浓厚、黏稠的胶状液体，光亮润泽，透光性强，颜色均匀一致，每种蜂蜜都有固定的颜色，例如椴树蜜为浅琥珀色，清澈且半透明；向日葵蜜为琥珀色；杂花蜜的颜色不固定，一般为黄红色。

三、正确识别和使用蛋类原料

蛋是面点制作中重要的辅助原料之一，利用蛋的各种特性，可以制作出许多滋味独特、营养丰富的面点制品。

1. 操作前准备

鸡蛋、鸭蛋（咸）。

2. 相关知识

面点制作工艺中常用的蛋类原料主要是鸡蛋和鸭蛋（咸）。质量正常的鲜蛋蛋壳表面有一层白霜状的粉末，清洁，无禽粪等污物，颜色鲜明，没有光泽，外形完好，无裂纹和砂窝，嗅之无异味。磕开后，蛋白浓厚、黏稠，为透明的半流体物质，浓蛋白和稀蛋白的界限明显，不浑浊，蛋黄呈球形，色泽为淡黄色或深黄色。蛋类营养价值非常高，将蛋白和蛋黄加到面团中，能极大地改善面团的性质。

蛋白是一种亲水胶体，具有很好的起泡性能。在调制物理膨松面团时，蛋白经过高速搅拌，黏度增加，并将混入的空气包围起来形成泡沫。当烘烤半成品时，泡沫内气体受热膨胀，使制品疏松多孔并具有一定的弹性和韧性。蛋白的起泡性在面点制作过程中起到膨松面团和增大制品体积的作用。

蛋黄中含有许多磷脂，磷脂具有亲油和亲水的双重性质，是一种理想的天然乳化剂。经搅拌，它能使油、水和其他材料均匀地混合在一起，使制品组织细腻，质地均匀，疏松可口，具有良好的色泽。

蛋类在面点工艺中的工艺性能有：

- 1) 它能提高制品的营养价值, 增加制品的天然风味。
- 2) 蛋清的发泡性能可改变面团的组织状态, 从而提高制品的疏松度和柔软性。
- 3) 蛋黄的乳化性能可以提高制品的抗老化能力, 从而延长制品保存期。
- 4) 蛋液可改变面团的颜色, 增加制品的色彩。在面点的表面涂上蛋液, 经烘烤后会呈现金黄发亮的光泽, 使制品具有特殊的蛋香味。

3. 操作步骤

- 1) 准备原料。
- 2) 用感官检验法检验原料。
- 3) 确定原料。

4. 操作要点提示

(1) 鲜鸡蛋 蛋壳清洁、完整、无光泽, 壳上有一层白霜, 蛋壳颜色鲜明。在灯光下看, 气室的直径小于11mm, 整个鸡蛋呈微红色, 蛋黄略呈现阴影或无阴影, 且位于中央, 蛋黄不移动, 蛋壳无裂纹。

(2) 咸鸭蛋 包料完整无损, 蛋壳也完整无损, 无裂纹或霉斑, 摇动时蛋内有轻度荡漾的感觉。在灯光下透视, 蛋黄凝结, 呈橙黄色, 蛋黄靠近蛋壳, 蛋清为白色。

四、正确识别和使用乳类原料

乳品是面点制作中的一种重要辅料。乳品中含有丰富的蛋白质和脂肪, 易被人体消化吸收, 营养价值高, 乳品还具有特殊的风味, 能使烘烤食品带有乳香味。

1. 操作前准备

牛乳、炼乳和乳粉。

2. 相关知识

(1) 牛乳 为不透明的乳白色(或白中微黄)液体, 有乳香味, 无苦涩味、酸味、鱼腥味, 加热后不发生凝固现象。牛乳常用于调制面团或拌馅, 它不仅可使成品有乳香味, 还可使成品颜色发白。

(2) 炼乳 有甜炼乳和淡炼乳两种, 加糖的称为甜炼乳, 不加糖的称为淡炼乳。它是牛乳经消毒、浓缩、均质而成的。有奶香味和良好的流动性, 组织细腻, 颜色为白色或淡黄色。

(3) 乳粉 有全脂乳粉和脱脂乳粉两种。它是牛乳经浓缩和喷雾干燥后制成的粉粒。

乳品在面点工艺中的工艺性能有:

1) 提高制品的营养价值。乳及乳制品中含有的脂肪颗粒小, 熔点低, 人体必需脂肪酸含量高, 乳及乳制品蛋白质中所含的人体必需氨基酸种类齐全且含量高。乳中的维生素含量非常丰富, 所以将乳加入面点中, 可增加面点制品的营养成分。

2) 改善面点的色、香、味。在面点中加入乳或乳制品, 能使制品颜色增白, 并使制品具有一定的乳香味, 尤其是经过高温烘烤后, 可使低分子脂肪酸挥发, 香味会更为浓郁, 起到了促进食欲和提高制品食用价值的作用。

3) 改进面团的工艺性能。乳具有良好的乳化性能, 在面粉中使用能改进面团的胶体性质, 促进面团中油、水、蛋的乳化, 从而调节面筋的胀润度, 使制品柔软, 并保持完整的外形。

3. 操作步骤

- 1) 准备原料。
- 2) 用感官检验法检验原料。
- 3) 确定原料。

4. 操作要点提示

牛乳为不透明的乳白色液体；炼乳的组织细腻，颜色发白或为淡黄色；乳粉呈粉粒状。

[操作练习题]

一、花生油质量的鉴别

1. 要求

能正确识别和判断花生油的质量。

2. 原料

花生油。

3. 操作方法

(1) 色泽鉴别 优质花生油一般呈淡黄色至棕黄色；次质花生油呈棕黄色至棕色；劣质花生油呈棕红色至棕褐色，并且油色暗淡，在日光照射下还有蓝色荧光。

(2) 透明度鉴别 优质花生油清晰透明；次质花生油微混浊，还有少量悬浮物；劣质花生油混浊。

(3) 气味鉴别 优质花生油具有花生油固有的香味（未经蒸、炒，直接榨取的油香味较淡），无任何异味；次质花生油有花生油固有的香气，但较平淡，还微有异味，例如青豆味、青草味等；劣质花生油有霉味、焦味、哈喇味等不良气味。

另外，优质花生油的水分含量在 0.2%（质量分数）以下。

二、芝麻油质量的鉴别

1. 要求

能正确识别和判断芝麻油的质量。

2. 原料

芝麻油。

3. 操作方法

(1) 色泽鉴别 不同的植物油有不同的色泽，鉴别时，可倒点油在手心上或白纸上观察。大槽香油为淡黄色；小磨香油为红褐色。

(2) 气味鉴别 每种植物油都具有本身植物种子的气味，例如芝麻油有芝麻的香味，豆油有豆腥味，花生油有花生仁味等。如果芝麻油中掺入了某一种植物油，则芝麻油的香气会消失，并且会含有掺入油的气味。

(3) 透明度鉴别 在阳光下观察，纯质芝麻油为澄清透明的，没有杂质；掺假的芝麻油混浊，杂质明显。

(4) 泡沫鉴别 将油倒入透明的玻璃瓶内，用劲摇晃玻璃瓶，如果油不起泡沫或有少量泡沫，并能很快消失的，说明是真芝麻油；如果泡沫多且成白色，泡沫消失慢，则说明油中掺入了花生油。

(5) 味道鉴别 纯芝麻油, 入口则感觉浓郁芳香; 掺入菜油、豆油、棉籽油的芝麻油, 入口则感觉发涩。

三、食糖质量的鉴别

1. 要求

能正确识别和判断食糖的质量。

2. 原料

白砂糖、绵白糖、冰糖。

3. 操作方法

(1) 色泽鉴别 观察食糖的色泽时, 应先将样品在白纸上铺成一薄层, 然后观察。优质食糖的色泽洁白且明亮有光泽; 次质食糖的色泽为白中略带浅黄色; 劣质食糖发黄, 光度暗, 无光泽。

(2) 组织状态鉴别

1) 优质食糖。优质白砂糖的颗粒大如砂粒, 晶粒均匀整齐, 晶面明显, 无碎末, 糖质坚硬; 优质绵白糖的颗粒细小而均匀, 质地绵软、潮润; 优质冰糖的块形完整, 颗粒均匀, 结晶组织严密, 透明或半透明, 无破碎。凡是优质白糖都应干燥, 晶粒松散, 不粘手, 不结块, 无肉眼可见的杂质。白糖的水溶液应清晰透明且无杂质。

2) 次质食糖。晶粒大小不均匀, 有破碎及粉末, 潮湿, 松散性差, 粘手。

3) 劣质食糖。吸潮结块或溶化, 有杂质, 糖水溶液可见有沉淀。

(3) 气味鉴别 可取食糖样品直接嗅其气味, 或取少许于研钵中, 研碎后再嗅其气味。优质食糖具有白糖的正常气味; 次质食糖有轻微的糖蜜味; 劣质食糖有酸味、酒味或其他气味。

四、蜂蜜质量的鉴别

1. 要求

能正确识别和判断蜂蜜的质量。

2. 原料

优质蜂蜜、劣质蜂蜜。

3. 操作方法

(1) 用感官方法鉴别蜂蜜的优劣 在对蜂蜜进行感官鉴别时, 主要是依据以下几方面进行。首先是观察蜂蜜颜色深浅, 是否有光泽, 组织状态是否呈胶体状, 黏稠度如何, 同时注意有无沉淀、杂质、气泡等, 然后是嗅其气味是否清香宜人, 有没有发酵的酸味、酒味等, 最后是品尝其滋味, 感知味道是否清甜纯正, 有无苦涩等不良滋味。

1) 色泽鉴别。优质蜂蜜一般呈白色、淡黄色到琥珀色, 不同蜜源植物的蜂蜜有不同的颜色。油菜花蜜为淡黄色, 紫云英蜜为白色且带淡黄, 柑橘蜜为浅黄色, 荔枝蜜为浅黄色, 龙眼蜜为琥珀色, 枇杷蜜为浅白色, 棉花蜜为浅琥珀色。所有优质蜂蜜的蜜质都亮而有光泽; 次质蜂蜜色泽会变深、变暗; 劣质蜂蜜的色泽暗黑且无光泽。

2) 组织状态鉴别 将样品置于白色背景上, 借散射光线进行观察, 注意蜂蜜有无沉淀物及杂质, 也可用木筷挑起蜂蜜观察其黏稠度。

优质蜂蜜在常温下是黏稠的，透明或半透明的胶状流体，温度较低时可发生结晶现象，无沉淀和杂质，用木筷挑起后可拉起柔韧的长丝，断后的断头回缩并形成下粗上细的叠塔状，并慢慢消失；次质蜂蜜在常温下较稀，有沉淀物及杂质（死蜂、残肢、幼虫、蜡屑等），不透明，用木筷将蜜挑起后呈糊状并自然下沉，不会形成叠塔状；劣质蜂蜜表面会出现泡沫，蜜质混浊且不透明。

(2) 鉴别蜂蜜的真假 假蜂蜜是用蔗糖（白糖或红糖）加碱水熬制而成，其中没有蜜的成分，或是蜜的成分很少。其品质特点是，没有自然蜂蜜的花香气味，而有一股熬制过的糖浆的气味，品尝时无润口感，而有白糖水的滋味。为了进一步确认是假蜂蜜，可将一根烧红的粗铁丝插入蜂蜜内，如果冒气则是真货，冒烟则是假货。

五、乳粉质量的鉴别

1. 要求

能正确识别和判断乳粉的质量。

2. 原料

乳粉。

3. 操作方法

(1) 色泽鉴别 优质乳粉色泽均匀一致，呈淡黄色，其中的脱脂奶粉为白色，有光泽；次质乳粉色泽呈浅白色或灰暗色，无光泽；劣质乳粉的色泽灰暗或呈褐色。

(2) 组织状态鉴别 优质乳粉的粉粒大小均匀，手感疏松，无结块，无杂质；次质乳粉中有松散的结块或少量硬颗粒、焦粉粒、小黑点等；劣质奶粉中有焦硬的、不易散开的结块，并有肉眼可见的杂质或异物。

(3) 气味鉴别 优质乳粉具有牛奶纯正的乳香味，无其他异味；次质乳粉的乳香味平淡或有轻微异味；劣质乳粉有陈腐味、发霉味、脂肪的哈喇味等。

(4) 乳粉的真假鉴别 用手捏住乳粉包装袋并来回摩擦时，真乳粉质地细腻，发出“吱、吱”声；假乳粉由于掺有白糖和葡萄糖而颗粒较粗，发出“沙、沙”的声响。

六、鲜蛋质量的鉴别

1. 要求

能正确识别和判断鲜蛋的质量。

2. 原料

鸡蛋。

3. 操作方法

(1) 眼看 即用眼睛观察蛋壳的外观、色泽、清洁度等。

优质鲜蛋的蛋壳清洁、完整、无光泽，壳上有一层白霜，色泽鲜明；次质鲜蛋的蛋壳有裂纹和咯窝现象，或蛋壳破损，蛋清外溢，或壳外有轻度霉斑等；劣质鲜蛋的蛋壳表面的白霜脱落，壳色油亮，呈乌灰色或暗黑色，有油样浸出，并有较多或较大的霉斑。

(2) 手摸 即用手摸蛋的表面是否粗糙，并掂量蛋的轻重，还把蛋放在手掌心上翻转等。优质鲜蛋的蛋壳粗糙，重量适当；次质鲜蛋的蛋壳有裂纹、咯窝或破损，手摸有光滑感，重量轻，将蛋放在手掌上自转时总是一面向下（贴壳蛋）；劣质鲜蛋有光滑感，掂量时