

职业技术学院烹饪专业教材




广东省职业教育特色教材

主编 郑慧敏 张霞

# 中式面点 工艺 (中式面点)

ZHONGSHI  
MIANDIAN GONGYI

 中国劳动社会保障出版社

职业技术院校烹饪专业教材  
广东省职业教育特色教材

# 中式面点工艺

(广式面点)

郑慧敏 张霞 主编

中国劳动社会保障出版社

## 图书在版编目(CIP)数据

中式面点工艺. 广式面点/郑慧敏主编. —北京: 中国劳动社会保障出版社, 2013  
职业技术院校烹饪专业教材 广东省职业教育特色教材  
ISBN 978-7-5167-0276-5

I. ①中… II. ①郑… III. ①面食-制作-广东省-高等职业教育-教材 IV. ①TS972.116

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2013)第 052865 号

### 中国劳动社会保障出版社出版发行

(北京市惠新东街 1 号 邮政编码: 100029)

出版人: 张梦欣

\*

北京金明盛印刷有限公司印刷装订 新华书店经销

787 毫米×1092 毫米 16 开本 8.5 印张 195 千字

2013 年 3 月第 1 版 2013 年 3 月第 1 次印刷

定价: 16.00 元

读者服务部电话: (010) 64929211/64921644/84643933

发行部电话: (010) 64961894

出版社网址: <http://www.class.com.cn>

版权专有 侵权必究

如有印装差错, 请与本社联系调换: (010) 80497374

我社将与版权执法机关配合, 大力打击盗印、销售和使用盗版  
图书活动, 敬请广大读者协助举报, 经查实将给予举报者重奖。

举报电话: (010) 64954652

## 简介

《中式面点工艺（广式面点）》主要包括概述、设备与工具、面点原料常识、成型工艺、制馅工艺、面团调制工艺、熟制工艺、成本核算知识等内容。

本书为职业院校烹饪专业教材，也可作为职工培训用书。

本书由郑慧敏、张霞主编，康有荣、冯漩、黎月友、范治国参编，徐丽卿、周发茂审稿。

# 前 言

广东省历来以饮食业发达而闻名，粤菜以其独特的烹饪原料、烹制技术和风味而独树一帜、广受青睐。为了更好地适应广东省职业技术学院烹饪专业的教学要求，人力资源和社会保障部教材办公室与广东省职业技术教研室共同组织开发了具有广东省职业教育特色的烹饪专业教材，首批推出《中式烹饪工艺（粤菜）》《中式烹饪工艺实训（粤菜）》《中式面点工艺（广式面点）》《中式面点工艺实训（广式面点）》《西餐烹饪工艺》《西餐烹饪工艺实训》《西点制作工艺》《西点制作工艺实训》《烹饪原料与初加工技术》，其他教材将根据教学需要陆续开发出版。

本套教材由广东省有关职业技术学院的教学研究人员、一线教师和行业专家共同编写和审定，具有以下特点：

（1）突出职业教育特色，以满足企业对技能型人才的需求为依据，并结合广东省职业技术学院烹饪专业教学的要求，合理确定教材的结构体系，降低理论知识的难度，加强实践性教学内容。

（2）贯彻职业资格证书与学历证书并重的精神，教材内容力求涵盖国家有关职业标准及中式烹调师职业技能鉴定考试的需要。

（3）继承与创新相结合，注重将新原料、新工艺、新技术、新菜品等融入教材，使教材具有鲜明的时代特征。

（4）在教材编写方面，力求文字表述通俗易懂，并尽可能多地使用图片和图表，重点教材还配有视频光盘，以增强教学的直观性，为学生营造良好的认知环境。

本套教材的编写得到了广东省人力资源和社会保障厅的高度重视，并得到了广东省职业技能鉴定指导中心、广东商学院、广东省贸易职业技术学校、广州市旅游商务职业学校、湛江市商业技工学校、广州白云工商高级技工学校、肇庆市高级技工学校、深圳第二高级技工学校、深圳市第二职业学校、江门市高级技工学校、佛山市高级技工学校、肇庆商业技工学校、潮州市技工学校、暨南大学深圳旅游学院、珠海市南屏中学、广东厨艺技工学校、湛江市高级技工学校、东莞市高级技工学校、广东省华立高级技工学校、阳江市技工学校的大力支持，在此我们表示诚挚的谢意。

人力资源和社会保障部教材办公室

广东省职业技术教研室

2013年1月

广东省职业技术院校烹饪专业教材  
编写委员会

黄明超 周发茂 江海强 何世晃 徐丽卿  
谭小敏 张杰棠 江镇球 谢飞明 郑慧敏  
王 刚 江永丰 区景峰

# 目 录

<b>第一章 概述</b> .....	( 1 )
练习题.....	( 6 )
<b>第二章 设备与工具</b> .....	( 7 )
第一节 常用设备.....	( 7 )
第二节 常用工具.....	( 12 )
练习题.....	( 18 )
<b>第三章 面点原料常识</b> .....	( 18 )
第一节 坯料原料.....	( 18 )
第二节 制馅原料.....	( 31 )
第三节 调辅料.....	( 33 )
第四节 食品添加剂.....	( 38 )
练习题.....	( 46 )
<b>第四章 成型工艺</b> .....	( 47 )
第一节 成型前的基础操作技法.....	( 47 )
第二节 基础成型技法.....	( 55 )
第三节 模具、工具成型技法.....	( 62 )
第四节 面点的装饰成型.....	( 64 )
练习题.....	( 65 )
<b>第五章 制馅工艺</b> .....	( 66 )
第一节 刀工处理.....	( 66 )
第二节 馅心的分类、作用及制作要求.....	( 72 )
第三节 调制咸馅.....	( 74 )
第四节 调制甜馅.....	( 80 )
练习题.....	( 82 )

<b>第六章 面团调制工艺</b> .....	( 84 )
第一节 水调面团.....	( 84 )
第二节 膨松面团.....	( 88 )
第三节 油酥面团.....	( 97 )
第四节 米粉面团.....	( 104 )
第五节 其他面团.....	( 106 )
练习题.....	( 111 )
<b>第七章 熟制工艺</b> .....	( 112 )
第一节 熟制的作用与质量标准.....	( 112 )
第二节 熟制原理与成熟方法.....	( 114 )
练习题.....	( 118 )
<b>第八章 成本核算知识</b> .....	( 119 )
第一节 饮食成本核算.....	( 119 )
第二节 主配料成本核算.....	( 120 )
练习题.....	( 127 )



# 第一章

## 概 述

### 学习目标

- 掌握中式面点的概念及基本分类方法
- 了解我国面点的风味流派及其特色

面点是中国烹饪的主要组成部分，素以历史悠久、制作精致、品类丰富、风味多样著称于世。对于面点制品北方人习惯称其为面食，南方人则习惯称其为点心。为了兼顾南北方的习惯用语，行业中常用面点一词来代表面食和点心。

### 一、面点的含义

在饮食业中，面点的内容很广泛。广义上讲，面点泛指用米和杂粮制成的饭、粥等米面粉制品的统称。狭义地说，面点是指以面粉、米粉和杂粮粉等为主料，以油、糖和蛋等为调辅料，以蔬菜、肉品、水产品、果品等为馅料，经过调制面团、制馅（有的无馅）、成型和熟制工艺，制成的具有一定色、香、味、形、质的各种主食、小吃和点心。面点因其所用原料主要是面粉和米粉，在行业中俗称白案或面案。

### 二、面点的特点

#### 1. 选料精细，花样繁多

制作面点面坯的原料非常广泛，几乎包括所有的麦类、米类及杂粮（见表 1—1）。

表 1—1 制作面点面坯的原料

原料	特点	用途
高筋面粉	加工精度较高、颜色洁白，细腻爽滑，面筋质（湿量） $\geq 26\%$ ，水分 $\leq 14.5\%$	面包、面条
中筋面粉	色稍黄、含麸量多，面筋质（湿量） $\geq 24\%$ ，水分 $\leq 14\%$	饺子、酥食类
低筋面粉	色黄、含麸量多于标准粉，面筋质（湿量） $\geq 22\%$ ，水分 $\leq 13.5\%$	包子、蛋糕
籼米粉	黏性小，胀性大，粉质较松	肠粉、松糕

## 中式面点工艺 (广式面点)

续表

原料	特点	用途
粳米粉	黏性中等, 胀性中等, 粉质硬	年糕、伦教糕
糯米粉	黏性大, 胀性小, 粉质松	汤圆、年糕
潮州粉	软滑带韧性	香蕉糕、五仁月饼馅
澄粉(纯小麦淀粉)	制品色泽洁白、呈半透明, 细腻柔软、口感嫩滑	虾饺、粉果、晶饼

### 2. 讲究馅心, 注重口味

馅料是体现带馅类面点口味的主要材料, 用于制作面点馅心的原料也很广泛, 包括大部分可食用的动植物原料, 且用料讲究、制作精细(见表 1—2)。我国素有南甜、北咸、东辣、西酸之说。这种口味习惯再加上各地人们所处的地理环境、生活习惯不同, 使面点制作非常注重馅心口味(见表 1—3)。京式面点馅心注重咸香口味; 广式面点馅心口味鲜美, 具有鲜、爽、滑、嫩、香等特点; 苏式面点馅心口味浓、卤多、味美。

表 1—2 制作馅心原料

原料	选用部位	加工要求
猪肉	五花肉	
牛肉	腰板肉、颈肉、前头肉	剁成蓉或切片、丝
羊肉	腰板肉、肋条肉	剁成蓉或切片、丝
鸡肉	鸡脯肉	剁成蓉或切粒、丝
鱼肉	海鱼肉质较厚、出肉率高	剁蓉、绞成蓉
虾	对虾	
海三鲜	海参、鲜贝、虾仁	
生菜肉馅	五花肉、时菜	丁、粒、末、蓉(泥)

表 1—3 馅心口味

咸味	特点	甜味	特点
生菜咸味馅	鲜嫩爽口、味美	糖甜馅	甜香适宜
生荤馅	肉嫩、鲜香、多卤	泥蓉馅	带有不同的果香
熟菜馅	油肥、嫩滑、鲜美	果仁、蜜饯馅	松爽香甜、带有各种果料的特殊香味
熟荤馅	味美、油重、卤汁少、吃口爽		

### 3. 技法多样, 造型逼真

我国面点花样繁多, 是与面点制作技法多样分不开的。面点制作技法历经劳动人民的长期实践, 特别是面点厨师的继承、发展和创新, 形成多种多样的技法。面点技法大约有 16 种, 如包、卷、捏、抻、切、削、拨、叠、摊、擀、按、钳花等。每一种技法又可细分为许

多种,如捏的成型技法可分为挤捏、推捏、绞捏、叠捏、塑捏等;卷分为单卷、双卷等。

技法的多样性又形成了面点各种各样的形态。如包中有似馒头形的大包,形似撮形或蝴蝶的馄饨,形似石榴的烧卖等;卷有麻花形、虎头形、荷叶形、银丝形、蝴蝶形、菊花形、秋叶形等。

通过综合成型法,再加上色彩的配置,还可捏塑成各种象形物,如飞禽、走兽、花卉、水果、蔬菜、鱼、虾等。花色面点以苏州船点、扬州面点最为著名。

### 三、面点分类

面点的分类方法较多,可根据原料、制熟方法、制品形状、口味及特色进行分类,见表1—4。

表 1—4 面点的分类方法

分类方法	说明
根据原料分类	麦类制品、米类制品、杂粮类和其他原料制品
根据熟制方法分类	蒸、煮、炸、煎、烙、烤等复合熟制品
根据制品形状分类	饭、粥、糕、团、条、包、饺、羹、冻等
按口味分类	甜味、咸味和咸甜味制品
根据地方特色分类	京式、苏式和广式三大地方特色

行业中是按制作面坯所用原料进行分类的,见表1—5。

表 1—5 面点分类

分类	名称	概念	实例
麦面类制品	水面制品	指面粉与水(有的品种加入少量调辅料如盐、碱、蛋等)调制而成的面团,成型、熟制而成的制品	面条、饼、饺子、烧卖、春卷等
	酵面制品	指面粉与水,再掺入面肥或酵母,经调制成团,发酵、成型和熟制而成的制品	馒头、花卷、包子、蒸饼、银丝卷等
	蛋面制品	指使用大量蛋品,经搅打起泡,加入面粉等原料制成面糊状,再经成型、熟制而成的制品	蛋糕
	松酥制品	指以面粉、油和糖等为原料,并加入化学膨松剂(有的不加入化学膨松剂),经调制成团、成型、熟制而成的制品。其是否加蛋品、奶品依品种而定	莲蓉甘露酥、松酥、核桃酥等
	层酥制品	指用水油面或水面等包入干油酥,再经过调制工艺制坯,成型、熟制而成的制品。(也可包馅)	花色酥、擘酥皮广式点心等
	澄粉制品	指以特殊加工的纯淀粉加水调制,再经成型、熟制而成的制品	虾饺

## 中式面点工艺 (广式面点)

续表

分类	名称	概念	实例
米粉类制品	米制品	指以米与水熟制而成, 是否加入调辅料, 依品种而定	米饭、荷叶饭、粥、生滚粥
	糕类粉团制品	指以糯米粉、粳米粉、籼米粉为原料, 加水或糖(糖浆、糖汁)拌和调制, 经成型、熟制而成的制品	松糕、方糕、年糕等
	团类粉团制品	指以糯米粉、粳米粉为主要原料, 采用局部热处理, 经调制、成型、熟制而成的制品	各色汤圆、糯米糍、蘋叶果等
	酵米面制品	指以籼米粉加水及膨松剂等辅料调制, 经发酵、成型、熟制而成的制品	棉花糕等
杂色制品	杂粮豆薯类制品	指用杂粮或豆类磨成粉, 经调制、成型、熟制而成的制品。其是否掺入面粉、米粉、油、糖等, 依品种而定	番薯饼、红豆糕、绿豆糕、豌豆黄、荔莆芋角等
	果蔬制品	指用果蔬类为原料制成的面制品	南瓜饼、莲子蓉鸡角、百合蓉鸡角等
	其他制品	指上述制品之外的制品	鱼虾蓉点心

### 四、我国面点主要风味流派

我国地大物博, 民族众多, 各地的风俗习惯、物产条件、地理气候均不相同, 因而在面点制作方法、风味、品种上历史地形成了各种不同的制作传统和风味流派。总的来说, 以长江流域为分界线, 我国的面点可分为两大流派: 一类是长江以南的面点, 称为南味; 另一类是长江以北的面点, 称为北味。这两大流派又可分为很多各具风味的地方特色点心, 其中广式面点、京式面点和苏式面点被誉为我国的三大特色面点 (见表 1—6)。

表 1—6

我国面点三大特色

特色	形成	特色
京式面点	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 与北京的历史条件和古老的文化密不可分</li> <li>2. 与继承发展本地民间小吃分不开</li> <li>3. 兼收各地风格、各民族面点风味及宫廷面点而形成</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 用料广, 以麦面为主</li> <li>2. 品种多</li> <li>3. 制作精细</li> <li>4. 馅心具有北方独特风味</li> </ol>
苏式面点	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 具有悠久的历史</li> <li>2. 优越的地理环境和丰富的物产资源</li> <li>3. 继承与发扬了本地的传统特色</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 品种繁多 (500 余种)</li> <li>2. 制作精细、讲究造型</li> <li>3. 应时而出</li> <li>4. 馅心掺冻、汁多肥嫩、味道鲜美</li> </ol>

续表

特色	形成	特色
广式面点	1. 起源于广东地区的民间食品 2. 吸取北方和西式面点的优点 3. 面点师的创新和发展	1. 品种丰富多彩 (3 000 余种) 2. 季节性强 3. 擅长米及米粉制品 4. 使用油、糖、蛋较多 5. 馅料用料多, 口味鲜美

## 五、面点部的组织结构

### 1. 面点部的组织结构

面点部的组织结构如图 1—1 所示。

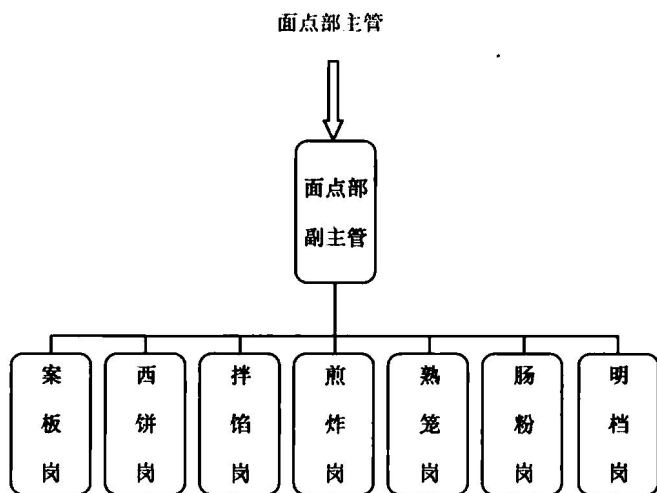


图 1—1 面点部的组织结构

(1) 主管。主管要有熟练制作面点的全面技术,能制作各式中西面点、席上面点、四季点心等;能随季节变化合理使用原材料,增加面点花样品种;掌握产销规律,合理安排各面点品种的产量;了解面点制作成本核算和产品规格;培训并提高员工的制作技术;具有全面管理及调配各个岗位工作的能力。

(2) 副主管。在日常工作中协助主管做好全面生产管理工作,技术上要求具备全面的西点制作技能;熟知部门各个工种的技术操作;掌握各种原材料的性质和用途;懂得制作各种面点及皮的配制,同时懂得安排更换花式品种及成本核算。

(3) 案板岗。主要负责搓制各式中西皮类,制作及包制各式茶点;掌握在不同季节选用不同材料的技巧,推出不同的面点品种,技术全面,心灵手巧。

(4) 西饼岗。主要负责制作面包、西饼、生日蛋糕之类的制品。要求心灵手巧,技术过硬;能制作生日蛋糕以及点心拼盘、装盘装饰,以及具有一定的美术知识和审美能力。

(5) 拌馅岗。拌馅岗是面点部各式馅料的输出点。除了负责切配原料,还负责拌制各式

## 中式面点工艺（广式面点）

生、熟馅料；熟悉各个季节原料的性能和用料、加工处理方法及起货率；合理节约原材料，管理好各种肉类、干湿原材料，做好成本核算；懂得原辅料的再加工和生熟馅的剩余处理；拥有敏锐的味觉和熟练的刀工。

（6）煎炸岗。负责以煎炸的方法将点心加温至熟的人员。要熟悉煎炸各种点心的火候，做到火候均匀，成品鲜美；具有制作一般的中、西点心的技术；懂得煮制甜汤、大小咸甜水碗；做好成品保温和保管，指挥安排推销人员推销产品；做好食品卫生和环境卫生的实际工作。

（7）熟笼岗。主要负责面点的蒸制工作。主要掌握所管理炉灶的性能及各种面点的火候，能熟练地蒸出符合要求的各种包点、糕点和各种半成品；协助案板岗蒸制各式茶点馅料（如奶黄馅）；负责有关面点和半成品的复制处理；掌握好出品的数量及时间，正确鉴别成品的生熟程度。时间观念强。

（8）肠粉岗。主要负责白粥的熬制和各式肠粉的拉制工作。懂得鉴别大米和其他原材料的质量，熟识各种原材料的性质和用途；掌握出品的时间顺序、快慢，保证各式肠粉的供应量；懂得成本核算；做好食品卫生和环境卫生工作。

（9）明档岗。主要负责推销面点部各种茶点，为顾客将半成品加热至熟或将成品加热。具有良好的思想品德和服务态度；具备食品制作和供应的一般业务知识；能做到有秩序、分主次先后供应食品；热情礼貌、态度和蔼地主动介绍花式品种，推介面点部的新品种，做好本岗位的卫生清洁工作。

### 2. 面点从业人员的职业道德

职业道德是从业人员在从事本职业活动中必须遵守的行为规范，也是本行业对社会应承担的基本责任和义务。一个合格面点师的职业操守如下：

- （1）敬业乐业，尽职尽责。
- （2）讲究质量，注重信誉。
- （3）尊师爱徒，团结协作。
- （4）积极进取，钻研业务。
- （5）勤俭节约，反对浪费。
- （6）遵纪守法，讲究公德。

## 练习题

1. 什么是面点？
2. 简述我国面点风味流派的分类及其特色。
3. 面点的基本分类方法是什么？
4. 面点部有哪几个岗位？
5. 广式面点的形成有哪几方面？广式面点有哪些特点？
6. 面点从业人员有哪几方面的职业道德？

## 第二章

# 设备与工具

### 学习目标

- 了解中式面点制作常用设备与工具的用途
- 掌握中式面点制作常用设备与工具的使用

我国传统的面点制作多以手工生产为主，手工生产需要一些专门的工具与设备。同时，随着餐饮业的发展，各种新材料、新工艺、新设备（工具）、新能源被广泛使用，使得大量机械设备和现代化设备被引入面点制作和生产流程的各个环节，了解这些设备的功能并熟练使用，对提高面点产品质量和劳动效率有着重要意义。

## 第一节 常用设备

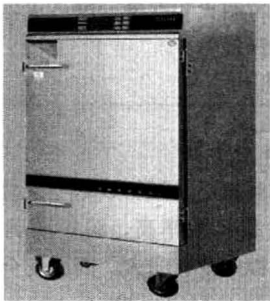
中式面点制作常用的设备有加热设备、机械设备、普通设备等。

### 一、加热设备

加热设备主要有蒸汽加热设备（蒸箱、蒸汽压力锅、燃烧蒸煮灶等）和电加热设备（电热烤箱、微波炉、电磁炉等），见表 2—1。

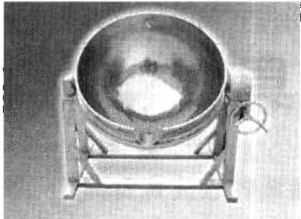
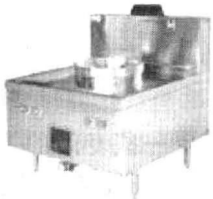
表 2—1

中式面点制作常用加热设备

分类	名称	图片	说明
蒸汽加热设备	蒸箱		利用蒸汽传导热能，将食品直接蒸熟的加热设备。与传统煤火蒸笼加热的方法相比，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

# 中式面点工艺 (广式面点)

续表

分类	名称	图片	说明
蒸汽加热设备	蒸汽压力锅		又称蒸汽夹层锅,是将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,常用来制作糖浆、浓缩果酱、豆沙馅、莲蓉馅和枣泥馅等
	燃烧蒸煮灶		即传统明火蒸煮灶,是利用煤或柴油、燃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生坯成熟的一种设备。现大部分饭店、宾馆多用燃气灶,主要是利用火力的大小来调节水温或蒸汽的强弱使生坯成熟。在使用时一定要规范操作,以确保安全
电加热设备	电热烤箱		也称“远红外线烤箱”,应用远红外线加热技术及电热丝发热辐射传热技术烤制食品,是现代面点厨房必备的电加热成熟设备。适用于烘烤各种中西面点,具有加热快、效率高、节约能源的优点。常用的电热烤箱有单门式、双门式、多层式等型号,一般都装有自动温控仪、定时器、蜂鸣报警器等,先进的电烤箱还可对上火、下火分别进行调节,具有喷蒸汽等特殊功能
	微波炉		微波加热是通过微波元件发出微波能量,用波导管输送到微波加热器。微波加热具有加热时间短、穿透能力强、瞬时升温、食物营养损失少、成品率高等显著优点,但因其无“明火”现象,制品成熟时缺乏糖类的焦糖化作用,色泽较差
	电磁炉		利用电磁感应加热原理制成的电热灶具,与一般烹饪灶具相比,具有热效率高、温控准确、使用方便等特点。在加热过程中没有明火,因此安全、卫生



续表


分类	名称	图片	说明
电加热设备	电饼铛		是面点厨房常备的加热熟制设备之一，有几个挡位，分别对应各种饼类和煎制面点的制作。特点是快速节能、清洁卫生、安全可靠、不用翻动，双面加热一次完成
	电炸炉		是现代面点厨房常备的加热熟制设备，其规格类型很多，油温可根据炸制品的要求进行调节（温度最高可达300℃），使用非常方便

## 二、机械设备

中式面点制作机械设备主要用于面点原料的制粉、磨浆、搅拌、压面、制馅及成型等，可大大降低劳动强度，提高劳动效率。以磨粉机、磨浆机、和面机、压面机、打蛋机和绞肉机等最为普遍，见表2—2。

表2—2

中式面点制作常用机械设备

名称	图片	说明
和面机		又称拌粉机，主要用于拌和各种粉料。它利用机械运动将粉料、水或其他配料制成面坯，常用于大量面坯的调制。和面机的工作效率是手工操作的5~10倍，是面点制作中最常用的机具