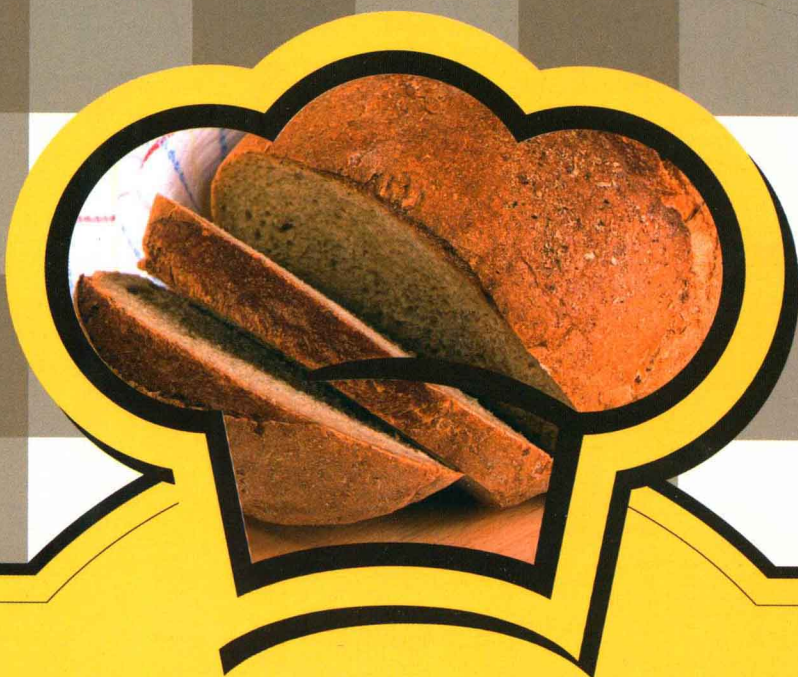


职业教育“十二五”规划烹饪专业系列教材



面点基本功

实训教程

主 编 王成贵 张 佳

副主编 施胜胜 林 峰

配有
电子教学
资料包



中国财富出版社
CHINA FORTUNE PRESS

职业教育“十二五”规划烹饪专业系列教材

面点基本功实训教程

主 编 王成贵 张 佳

副主编 施胜胜 林 峰

参 编 李泽天

中国财富出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

面点基本功实训教程/王成贵, 张佳主编. —北京: 中国财富出版社, 2013. 7

(职业教育“十二五”规划烹饪专业系列教材)

ISBN 978-7-5047-4741-9

I. ①面… II. ①王…②张… III. ①面点—制作—职业教育—教材 IV. ①TS972.116

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2013) 第 140503 号

策划编辑 寇俊玲

责任编辑 徐文涛 李瑞清

责任印制 何崇杭

责任校对 杨小静

出版发行 中国财富出版社 (原中国物资出版社)

社 址 北京市丰台区南四环西路 188 号 5 区 20 楼

电 话 010-52227568 (发行部)

010-68589540 (读者服务部)

网 址 <http://www.cfpress.com.cn>

经 销 新华书店

印 刷 中国农业出版社印刷厂

书 号 ISBN 978-7-5047-4741-9/TS·0060

开 本 787mm×1092mm 1/16

印 张 6.5 彩 0.5

字 数 153 千字

邮政编码 100070

010-52227588 转 307 (总编室)

010-52227588 转 305 (质检部)

版 次 2013 年 7 月第 1 版

印 次 2013 年 7 月第 1 次印刷

定 价 22.00 元

版权所有·侵权必究·印装差错·负责调换

前 言

根据《教育部关于进一步深化中等职业教育教学改革的若干意见》中关于“中等职业教育要深化课程改革,以培养学生的职业能力为导向,加强烹饪示范专业建设和精品课程开发”的精神,根据《中等职业教育改革发展行动计划(2011—2013年)》的要求,特编写本书。

改革开放以来,伴随人们生活水平的提高和中国餐饮业的发展,我国的烹饪教育也越来越为人们所重视,很多中职、技工院校都相继开设了面点专业,其教学目标主要是为社会培养一大批懂理论、技能扎实的面点专业人才。为达到这个目标,基本功的训练在面点专业教学中的作用越来越明显,面点基本功是面点专业不可或缺的一门课程,是学习面点技能的基础。本书的编写有以下几方面的特色:

1. 创新。在以往的教材编写中,多数是针对理论课程而设置的,内容偏重对理论知识的介绍和讲解。面点基本功作为一门操作性课程,其知识要点和操作要领等重要知识往往只能靠教师的言传身教和口头指导,这些都给学生的学习和训练带来一定的弊端。本书的编写解决了学生在以往面点基本功学习中没有理论教材可参考的困难。

2. 知识面广。本书详细介绍了中西面点在制作中涉及的相关技法及应用的实例;介绍了面点制作中所应用的设备、工具的种类及适用范围,对于一些不常用的大型操作设备配以图片。使学生能够更好地了解面点行业的发展前沿,提高了学生的学习兴趣,拓展了学生的知识面。

3. 本书体系完整,框架结构清楚。本书由中式面点和西式面点两大部分、七个模块组成。每个模块都包括“学习目标”“训练任务”“模块小结”三部分内容,在基本技艺模块中,按照“训练目的”“训练方式”“训练准备”“操作方法”“制作关键”“质量标准”的框架构建教材内容,其中还穿插了图片介绍、知识链接等内容。教材的编写实现了知识由点到面,体系完整,框架结构清楚,易于为学生接受。

本书由长春市商贸旅游技术学校王成贵、张佳担任主编,浙江信息工程学校





施胜胜、长春市商贸旅游技术学校林峰担任副主编，部分图片由长春市商贸旅游技术学校优秀毕业生李泽天提供，全书由王成贵总纂定稿。编写中查阅了大量的相关文献资料，并得到了有关部门和学校领导的大力支持，在此一并表示感谢。

由于编写时间仓促、加之编者水平有限，书中尚有疏漏和不妥之处，敬请广大专家及同行不吝赐教，以便再版时修订完善。

编 者

2013年5月



目 录

中式面点

模块一 绪论	(3)
训练任务一 了解面点的地位和作用	(3)
训练任务二 明确面点基本功的重要性	(4)
模块小结	(5)
模块二 中式面点制作设备与工具	(6)
训练任务一 认识中式面点制作设备	(6)
训练任务二 认识中式面点制作工具	(11)
训练任务三 中式面点制作设备及工具使用与保养	(13)
模块小结	(14)
模块三 中式面点制作的基本技艺	(15)
训练任务一 和面技艺	(15)
训练任务二 揉面技艺	(17)
训练任务三 搓条技艺	(18)
训练任务四 下剂技艺	(19)
训练任务五 制皮技艺	(21)
训练任务六 上馅技艺	(23)
模块小结	(25)
模块四 中式面点制作的成型技艺	(26)
训练任务一 挤捏	(26)





训练任务二 推捏	(27)
训练任务三 单推	(29)
训练任务四 双推	(30)
训练任务五 搓	(31)
训练任务六 提褶	(33)
训练任务七 锁边	(34)
训练任务八 拧	(35)
训练任务九 切	(37)
训练任务十 剪	(38)
训练任务十一 擀	(39)
训练任务十二 抻	(41)
训练任务十三 削	(43)
模块小结	(45)

西式面点

模块五 西式面点概述	(49)
训练任务一 了解西式面点的概念及发展历程	(49)
训练任务二 掌握西式面点的分类及特点	(51)
模块小结	(54)
模块六 西式面点制作设备与工具	(55)
训练任务一 认识西式面点制作设备	(55)
训练任务二 认识西式面点制作工具	(61)
模块小结	(65)
模块七 西式面点的基本加工工艺	(66)
训练任务一 面包面团的加工工艺	(66)
训练任务二 清蛋糕的加工工艺	(69)
训练任务三 曲奇饼干的加工工艺	(71)
训练任务四 泡芙面糊的加工工艺	(73)



训练任务五	起酥面团的加工工艺	(75)
训练任务六	混酥面团的加工工艺	(77)
训练任务七	巧克力的加工工艺	(79)
训练任务八	奶油裱花的加工工艺	(86)
模块小结		(89)
参考文献		(90)



中式面点



模块一 绪论



学习目标

- 了解面点的社会地位
- 掌握面点基本功的重要作用

训练任务一 了解面点的地位和作用

一、面点的基本概念

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

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，如包子、饺子、饼等。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。

所以说，面点是以各种粮食、鱼虾、禽畜肉、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、营养俱佳的面食、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，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，行业俗称红案；二是面点制作，行业俗称白案。“红案”和“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。如专门经营的包子店、饺子馆等。





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。如早晨的早点、茶点,晚间的夜宵等。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。

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,还可作为喜庆佳节馈赠亲友的礼物。许多的面点、小吃还与民间传说有关,如新春的年糕、元宵节的汤圆等。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,足以看出面点在人们生活中的重要地位,要想做出受欢迎的面点品种,练就一手好的基本功势在必行。

训练任务二 明确面点基本功的重要性

一、面点基本功的重要性

面点制作基本功是指在面点制作过程中所采用的最基础的制作技术及方法,包括和面、揉面、搓条、分坯、成型和成熟等环节。面点制作人员基本功的好坏,直接影响着面点制品的质量,它是衡量面点制作人员技术水平的标尺。其重要性主要表现在以下两个方面:

1. 面点制作基本功是学习各类面点制作技术的前提

各类面点制作技术在基础操作的表现形式上是基本相同的,如在面粉类品种的制作中几乎都需要和面、揉面、搓条、分坯等操作技术;包馅类品种在制作时都要用到制皮、上馅、包捏成型等技术;不论哪类面点品种制作最后都要熟制。因此,面点制作基本功是学习各类面点制作技术的前提。

2. 面点制作基本功是保证成品质量的关键

基本功正确与否及熟练程度可直接影响面点制作的工作效率和制品的质量,如面团软硬度调制得是否合适、制皮的薄厚是否符合制品的要求,都将直接影响到下一道操作工序能否顺利进行。目前面点制作仍以手工制作为主,要使制品达到标准、符合规格,关键在于基本功是否扎实。

二、对面点制作人员的基本要求

面点的制作有严格的技术要求。有些品种的制作工艺比较复杂,所用时间较长;有些



品种还需要提前做好准备；大量制作时要有一定的劳动强度。为适应这些特点，制作者必须符合以下要求：

1. 加强体育锻炼，增强体质，以适应高强度劳动的要求。
2. 掌握正确的操作姿势和熟练地操作手法，以减轻劳动强度。
3. 熟悉常用面点原料的特性，各类面团的性质及调制技巧，各种工具的性能及正确使用方法。
4. 操作过程中要精力集中，手脑并用，动作敏捷、干净、利落；保证制品的质量要求，做到精益求精；保证食品卫生，注意操作安全。



模块小结

本模块主要介绍了面点的基本概念，在社会中的地位和作用。与此同时还介绍了面点基本功在面点操作中的重要性，对于如何学好面点制作技艺有很大帮助。



模块二 中式面点制作设备与工具



学习目标

- 认识中式面点制作常用设备与工具的种类
- 掌握常用设备及工具的性能
- 能够熟练地使用设备与工具
- 掌握设备与工具的保养方法

训练任务一 认识中式面点制作设备

一、初加工设备

1. 绞肉机

(1) 绞肉机特点

绞肉机(如图2-1)(彩图1)是肉类加工企业在生产过程中,将原料按不同工艺要求加工成规格不等的颗粒状肉馅,以便于同其他辅料充分混合来满足不同产品需求的设备。

采用优质铸铁件或不锈钢制造,对加工物料无污染,符合食品卫生标准。刀具经特殊热处理,耐磨性能优越,使用寿命长。该机操作简单,拆卸组装方便,容易清洗。加工产品范围广,物料加工后能很好地保持其原有的各种营养成分,保鲜效果良好。刀具可根据实际使用要求随意进行调节或更换。

(2) 绞肉机的工作原理

工作时,先开机后放料。由于物料本身的重力和螺旋供料器的旋转,把物料连续地送往绞刀口进行切碎。因为螺旋供料器的螺距后面比前面小,但螺旋轴的直径后面比前面大,这样对物料产生了一定的挤压力,这个力迫使已切碎的肉从格板上的孔眼中排出。

2. 磨浆机

(1) 磨浆机的特点

磨浆机(如图2-2)(彩图2)由磨浆室、传动机构、底座、电动机等组成。磨浆室

由固定在机壳和移动座上的两个固定磨片与安装在转动盘上的两个转动磨片组成，形成两个磨区。通过调换不同齿形的磨片，以适应各种浆料的打浆要求。浆料由两根进浆管进入磨区中心，在离心力和进浆压力的作用下通过磨区，经过磨区内齿盘的搓揉挤压完成打浆过程。

(2) 磨浆机的工作原理

主要由喂料系统、磨浆系统组成；喂料系统由电动机、三角皮带轮、减速器和喂料螺旋管组成。通过异步电机带动减速器，并联动喂料螺旋实现喂料。磨浆系统主要由磨浆室、磨片、调整移动装置、联轴器等组成。其工作原理是将喂料螺旋管输送的浆料输向磨浆室，依靠磨片研磨成浆。

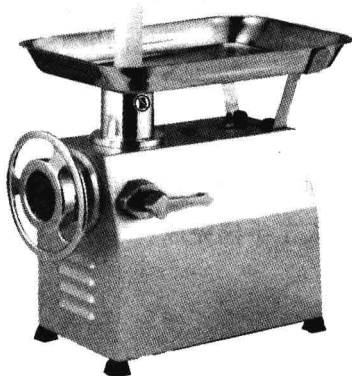


图 2-1 绞肉机

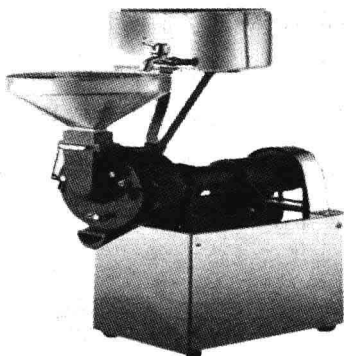


图 2-2 磨浆机

二、成型设备

1. 案台

(1) 案台的用途

案台又称案板，是用于手工制作面点的工作台。制作面点时，和面、搓条、下剂、制皮、成型等一系列工序，基本上在案台上完成。

(2) 案台的分类

案台有木质案台（如图 2-3）（彩图 3）、不锈钢案台（如图 2-4）（彩图 4）、大理石案台等，其中以木质案台最适用。

2. 压面机

(1) 压面机的用途

压面机的主要作用是将调制好的面团通过压辊之间的间隙，压成所需厚度的皮料。反复压制面团，有助于面团面筋的扩张，理顺面筋纹理，改善面团结构。





图 2-3 木质案台

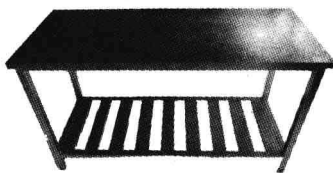


图 2-4 不锈钢案台

(2) 压面机的分类

①工业类大中型压面机 (如图 2-5) (彩图 5)

此类压面机多为面食加工行业的大中型压面机械,功能上可分为半自动压面机和全自动压面机两种。半自动压面机人工喂面,全自动压面机传送带自动送面,大大提高了压面机的安全性,同时也降低了工作人员的劳动强度。这种压面机都是用电力带动机器工作。

②家用小型压面机 (如图 2-6) (彩图 6)

又称家用压面机。该机专为家庭用户研发,结构小巧,美观环保,安全可靠性能高。该机的功能也很丰富,多速可选快慢调节,可压细面、宽面、馄饨皮、饺子皮、包子皮等面食,非常适合于家庭使用。这种压面机一般都是人工手摇完成。

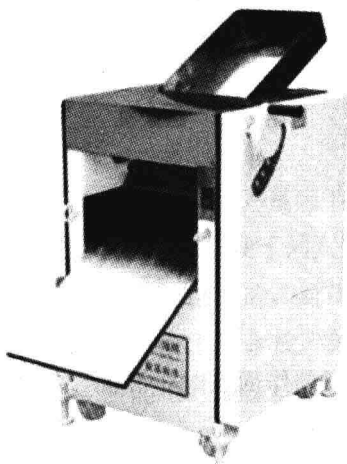


图 2-5 大型压面机

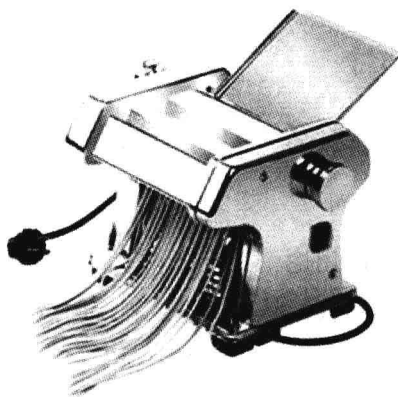


图 2-6 小型压面机

3. 饺子成型机

目前,国内生产的饺子成型机为灌肠式饺子机(如图 2-7)(彩图 7)。操作时将和好的面、馅分别放入面斗和馅斗中,在各自“蛟龙”的推动下,将馅充满面管形成“灌肠”,然后通过滚压、切断,形成单个饺子。操作饺子形成时要注意面团、馅心的干湿度,注意调整皮、馅的比例。

4. 月饼成型机（如图 2-8）（彩图 8）

月饼成型机适合广式月饼的成型。原理是将和好的面团和馅料分别放入面斗和馅斗中，然后通过面盘、馅盘分别包裹，再冲压成型。用它加工后的产品具有大小一致、重量均匀、花纹清晰等特点。

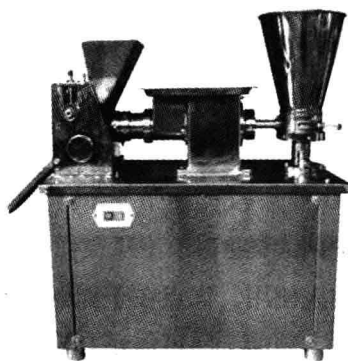


图 2-7 饺子成型机

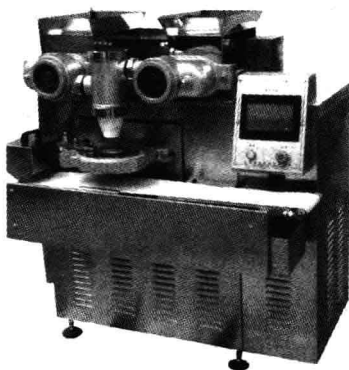


图 2-8 月饼成型机

三、成熟设备

1. 烘烤炉（如图 2-9）（彩图 9）

（1）烘烤炉的分类及用途

烘烤炉有隧道式烤炉、旋转式烤炉、箱柜式烤炉。

烘烤炉中的隧道式烤炉、旋转式烤炉适合于大批量生产，目前饮食行业常用的是箱柜式烤炉。按能源来源，箱柜式烤炉可分为煤气烤炉、天然气烤炉、燃油烤炉、电烤炉。电烤炉又可分为远红外电烤炉与电热丝电烤炉，目前使用较多的是以远红外辐射为主的电烤炉。



图 2-9 烘烤炉

