



创新教学书系

中式面点制作 教与学

陈怡君 • 主 编

秦 辉 王 悦 • 副主编



旅游教育出版社



中国旅游出版社 (CIP) 数据

中国旅游出版社编, 北京, 中国旅游出版社, 2008.11

(旅游教育丛书)

ISBN 958-1-2035-1093-3

中国旅游出版社编, 北京, 中国旅游出版社, 2008.11

中国旅游出版社编, 北京, 中国旅游出版社, 2008.11

创新教学书系

中式面点制作 教与学

陈怡君 • 主 编

秦 辉 王 悦 • 副主编



旅游教育出版社

· 北 京 ·

策 划:景晓莉

责任编辑:景晓莉

图书在版编目(CIP)数据

中式面点制作教与学/陈怡君主编. —北京:旅游教育出版社,2008.11
(创新教学书系)

ISBN 978-7-5637-1685-2

I. 中… II. 陈… III. 面点-制作-中国 IV. TS972.116

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 146305 号

创新教学书系

中式面点制作教与学

陈怡君 主编

秦 辉 王 悦 副主编

出版单位	旅游教育出版社
地 址	北京市朝阳区定福庄南里 1 号
邮 编	100024
发行电话	(010)65778403 65728372 65767462(传真)
本社网址	www.tepcb.com
E-mail	tepx@163.com
印刷单位	河北省三河市灵山红旗印刷厂
装订单位	河北省三河市盛凯文装订厂
经销单位	新华书店
开 本	787×960 1/16
印 张	13.125
字 数	137 千字
版 次	2009 年 1 月第 1 版
印 次	2009 年 1 月第 1 次印刷
印 数	1-5000 册
定 价	26.00 元(含光盘)

(图书如有装订差错请与发行部联系)

前 言

2005年,全国职教工作会议后,我国职业教育处在了办学模式与教学模式转型的历史时期,规模迅速扩大、办学质量需要不断提高已成为职业教育教学改革和发展的重要命题。站在新的历史起跑线上,我们开展了《饭店服务与管理、烹饪专业校本课程开发》的研究工作,该项工作被列入广西“十一五”教育科研首批一级课题。在开展课题的过程中,我们开发了烹饪专业的创新教学书系,主要有《热菜制作教与学》《冷菜制作与艺术拼盘教与学》《食品雕刻教与学》《中式面点制作教与学》《西式面点制作教与学》《西餐制作教与学》。

在校本课程的开发中,我们抓住职业教育就是就业教育的特点,强调对专业技能的训练,突出对职业素质的培养,以满足专业岗位对职业能力的要求。为便于教与学,我们还大胆地进行了教材与教参合二为一的尝试,定位在教与学的指导上,意在降低教学成本,更重要的是让学生通过教与学的提示,明了学习的重点、难点,掌握有效的学习方法,从而成为自主学习的主体。

教材以“篇”进行总体划分,每篇中以“模块”形式串联起各知识点,每个模块均设有知识要点、技能训练、拓展空间、温馨提示、友好建议、考核标准六个部分。知识要点部分,主要介绍必备知识和工具准备;技能训练部分,按操作流程进行讲解,分步骤阐述技能操作

的先后顺次、标准及要点;拓展空间部分,为满足学生个性化需求准
备了小技能、小窍门、小知识、小故事、小幽默等相关知识和拓展技
能,教师和学生可自主掌握;温馨提示部分,是写给学生的学习建
议,包括观察的方法、课内外练习的重点、安全与卫生等注意事项,
以及为降低学习成本而建议采用的替换原料;友好建议部分,是一
个与同行交流的平台,陈述的是教学的重难点、教学的组织、教学
的时间安排等。

本书由秦辉、王悦同志编写,图片由闭春桂和高毅同志拍摄。

扩招后,生源素质直线下降,给教育教学管理带来了空前的困
难,由一线教师编著的教材实用性较强,加之与市场接轨和向行业
专家讨教,使本教材具有鲜明的时代特点。本教材既可作为烹饪专
业学生的专业教材,也可作为烹饪培训班教材。

本教材需 398 课时(含拓展空间部分灵活把握的 30 课时),供 2
年使用,教材使用者可根据需要和地方特色增减课时。

教材的编写是一个不断完善的过程,恭请各位专家对本教材批
评指正。

作者

目 录

认识中式面点制作常用设备与工具	1
一、设备	3
二、工具	8
三、如何使用和保养面点制作设备与工具	19
四、如何安全使用易燃易爆物品	21
第一篇 中式面点基本操作技术	23
模块1 练习和面	25
一、冷水面团	26
二、温水面团	29
三、开水面团	32
模块2 练习揉面	36
一、揉制法揉面	36
二、擦制法揉面	38
三、搦制法揉面	40
模块3 练习搓条下剂	42
一、搓条	42
二、下剂	45
模块4 练习制皮	48
一、按皮	48
二、擀皮	51
三、压皮	55
四、拍皮	57
五、摊皮	60

模块5 练习面点成型	62
一、卷	63
二、包	65
三、捏、切	70
四、按、叠、剪	73
五、模具成型、滚沾、镶嵌	76
 第二篇 中式面点馅心制作	81
模块6 练习制作生咸馅	83
一、鲜肉馅	84
二、菜肉馅	86
三、虾肉馅	88
模块7 练习制作熟咸馅	91
一、三丁馅	92
二、叉烧馅	94
模块8 练习制作生甜馅	98
一、五仁馅	99
二、麻蓉馅	102
模块9 练习制作熟甜馅	105
一、豆沙馅	106
二、奶皇馅	108
 第三篇 中式面点制作技能	111
模块10 练习制作煮点	113
一、鲜肉韭菜饺	114
二、鲜肉馄饨	117
模块11 练习制作蒸点	119
一、弯梳鲜虾饺	120
二、鲜肉小笼包	122
三、蚝油叉烧包	124
模块12 练习制作煎点	127

一、京都锅贴饺	128
二、香煎家常饼	130
模块 13 练习制作炸点	133
一、开花枣	134
二、冰花鸡蛋馓	136
三、香麻软枣	139
模块 14 练习制作烙点	142
一、馅饼	143
二、千层饼	145
模块 15 练习制作烤点	148
一、佛手酥	149
二、广式莲蓉月饼	151
三、核桃酥	153
 第四篇 中式地方风味面点	 157
模块 16 练习制作广式面点	159
一、生磨马蹄糕	160
二、鸡油马拉糕	162
三、腊味萝卜糕	164
四、珍珠咸水饺	166
五、蜂巢荔芋角	168
模块 17 练习制作苏式面点	170
一、翡翠烧卖	171
二、千层油糕	173
三、淮安汤包	176
四、宁波汤圆	179
模块 18 练习制作京式面点	182
一、狗不理包子	183
二、一品烧饼	185
三、小窝头	188
四、莲花酥	190

模块19 练习制作地方风味面点	192
一、扭扭面	193
二、赖汤圆	195
三、海南煎饼	197
四、东坡饼	199

认识中式面点制作常用设备与工具

工具与设备,是制作面点的重要物质条件,了解其使用性能,对于掌握面点制作技能、提高成品质量和工作效率有着重要意义。

the 1990s, the number of people in the world who are under 15 years of age is expected to increase by 1.5 billion, from 1.1 billion in 1990 to 2.6 billion in 2015. The number of people aged 65 and over is expected to increase by 1.1 billion, from 250 million in 1990 to 360 million in 2015. The number of people aged 15-64 is expected to increase by 1.4 billion, from 1.1 billion in 1990 to 2.5 billion in 2015. The number of people aged 65 and over is expected to increase by 1.1 billion, from 250 million in 1990 to 360 million in 2015. The number of people aged 15-64 is expected to increase by 1.4 billion, from 1.1 billion in 1990 to 2.5 billion in 2015.

一、设 备

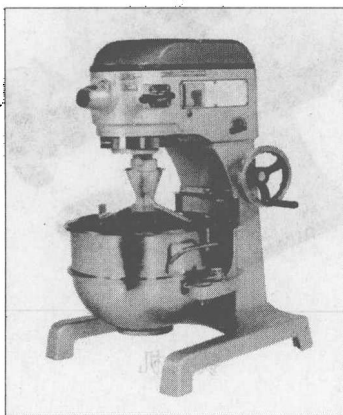
制作中式面点的主要设备按性质分,可分为下列几类:

第一类,机械设备类

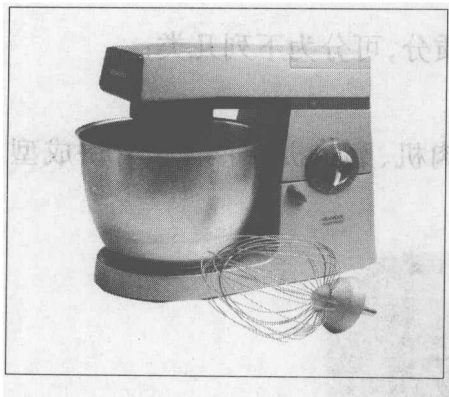
机械设备如搅拌机、压面机、绞肉机、磨浆机、面条机、月饼成型机等。



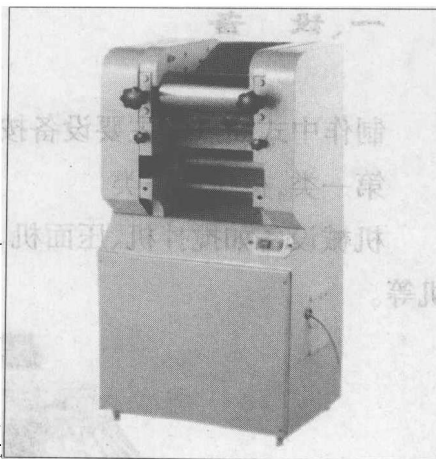
大型搅拌机



中型搅拌机



小型搅拌机



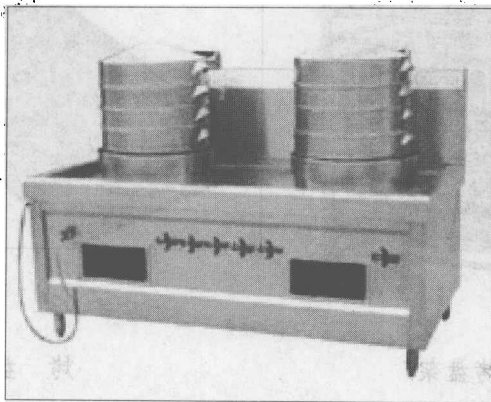
立式压面机



绞肉机

第二类,加热成熟设备类

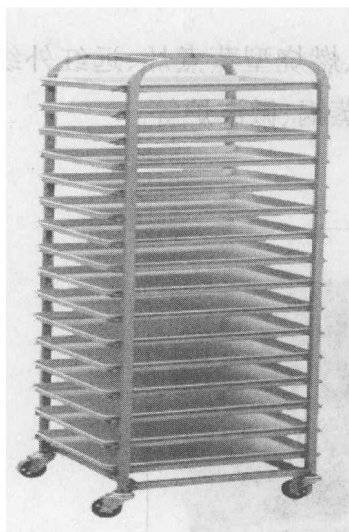
加热成熟设备,如蒸汽型蒸煮灶、燃烧型蒸煮灶、远红外线烘烤炉、烤盘架、烤盘、远红外多功能型电蒸锅、微波炉等。



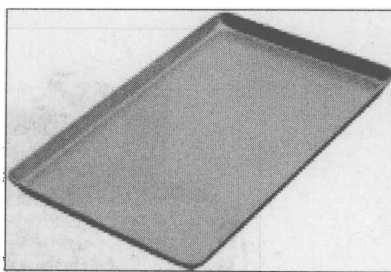
燃烧型蒸煮灶



远红外线烘烤炉



烤盘架



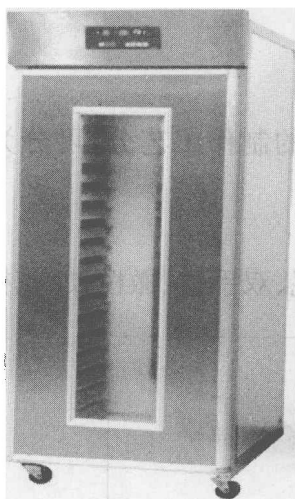
烤盘



微波炉

第三类,恒温设备类

恒温设备,如发酵箱、电冰柜(箱)、制冷机、冰激凌机等。



发酵箱



电冰柜(箱)

第四类,案台类

案台是做面食、切菜用的板子,下面用支架架起,主要有木质和不锈钢等材质。在此处,主要用于制作各种中式面点。



不锈钢案台



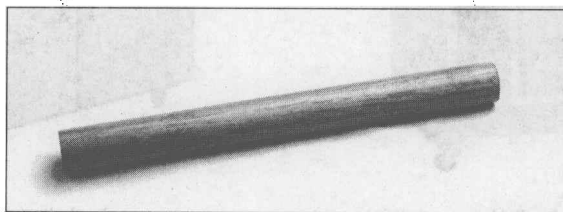
木质案台

二、工 具

制作中式面点的主要工具,按面点的制作工艺分,可分为下列几类:

第一类,制皮工具

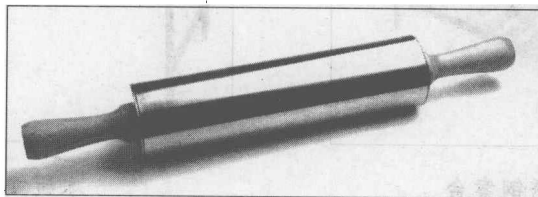
制皮工具,如擀面杖、通心槌、单手棍、双手杖、橄榄杖、花棍等。



擀面杖



双手杖



通心槌 1