



全国烹饪专业系列教材  
Quanguo Pengren Zhuanye Xilie Jiaocai

# 面点制作技术

MIANDIAN  
ZHIZUO JISHU



秦辉  
林小岗 主编



旅游教育出版社





中国烹饪协会系列教材  
China Hospitality Education Textbook

# 面点制作技术

中国烹饪协会系列教材  
China Hospitality Education Textbook



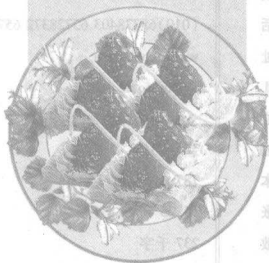
中国烹饪协会编

全国烹饪专业系列教材

# 面点制作技术

MIANDIANZHIZUOJISHU

秦辉 林小岗 / 主编



旅游教育出版社

· 北京 ·

责任编辑：杨晓娟 郑建玲

图书在版编目 (CIP) 数据

面点制作技术/秦辉, 林小岗主编. —北京: 旅游教育出版社, 2004.9

(全国烹饪专业系列教材)

ISBN 7-5637-1221-6

I. 面... II. ①秦...②林... III. 面点—制作—教材 IV. TS972.116

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 080277 号

全国烹饪专业系列教材

面点制作技术

秦辉 林小岗 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	tepfx@sohu.com
印刷单位	北京中科印刷有限公司
经销单位	新华书店
开 本	787×960 1/16
印 张	15.25
字 数	237千字
版 次	2004年9月第1版
印 次	2004年9月第1次印刷
印 数	1~5000册
定 价	21.00元

(图书如有装订差错请与发行部联系)

## 出版说明

改革开放以来,我国的烹饪教育得到了快速发展,烹饪专业教材建设也取得了丰硕的成果。但是,随着人民生活水平的不断提高,不仅对烹饪教学提出了许多新要求,餐饮业自身也发生了许多新变化。因此,编写一套符合我国烹饪职业教育发展要求,满足烹饪教学需要,规范、实用的烹饪专业教材就显得尤为必要。

该烹饪专业系列教材就是为了配合国家职业教育体制改革,服务于培养旅游、餐饮等服务行业烹饪岗位的应用型人才,由我社聘请众多业内专家,根据《国务院关于大力推进职业教育改革与发展的决定》和教育部《2003—2007年教育振兴行动计划》中关于职业教育课程和教材建设的总体要求与意见,结合餐饮旅游行业的特点精心编写的国家骨干教材。

在教材编写中,我们征求了教育部职业教育教学指导委员会有关专家委员及餐饮行业权威人士的意见,对众多烹饪学校及开设烹饪专业的相关学校和企业进行了调研,并在充分听取广大读者意见的基础上,确定了本套教材的编写原则和模式:针对行业需要,以能力为本位、以就业为导向、以学生为中心,重点培养学生的综合职业能力和创新精神。

该系列教材在编写中,始终立足于职业教育的课程设置有别于普通教育,充分考虑了职业教育的实际需要,充分注意体现以下特点:

第一,以市场为导向,以行业适用为基础,紧紧把握职业教育所特有的基础性、可操作性和实用性等特点。根据职业教育以技能为基础而非以知识为基础的特点,尽可能以实践操作来阐述理论。理论知识立足于基本概念、基础理论的介绍,以够用为主,加大操作标准、操作技巧、模拟训练等操作性内容的比重。做到以技能定目标,以目标定内容,学以致用,以用促学。另外,考虑到烹饪专业学生毕业时实行“双证制”的现实要求,编者在编写过程中注意参考劳动部职业技能鉴定的相关标准,并适当借鉴国际职业标准,将职业教育与职业资格认证紧密相联,避免学历教育与职业资格鉴定脱节。

第二,充分体现本套教材的先进性和科学性。尽量反映现代科技、餐饮业中广泛运用的新原料、新工艺、新技术、新设备、新理念等内容,适当介绍本学科最新研

究成果和国内外先进经验,以体现出本教材的时代特色和前瞻性。

第三,以体现规范为原则。根据教育部制定的有关职业学校重点建设专业教学指导方案和劳动部颁布的相关工种职业技能鉴定标准,对每本教材的课程性质、适用范围、教学目标等进行规范,使其更具有教学指导性和行业规范性。

第四,确保权威。本系列教材的作者均是既有丰富的教学经验又有丰富的餐饮工作实践经验的业内专家,对当前职教情况、烹饪教学改革和发展情况以及教学中的重难点非常熟悉,对本课程的教学和发展具有较新的理念和独到的见解,能将教材中的“学”与“用”这两个矛盾很好地统一起来。

第五,体例编排与版式设计新颖独特。对有关制作过程、原料等的讲述,多辅以图示和图片,直观形象,图文并茂。在思考与练习的题型设计上,本套书的大部分教材均设置了职业能力应知题和职业能力应用题两大类,强化教材的职业技能要求,充分体现职业教育教材的特点,既方便教师的教学,又有利于学生的练习与测评。

作为全国唯一的旅游教育专业出版社,我们有责任把最专业权威的教材奉献给广大读者。在我们将这套精心打造的烹饪专业教材奉献给广大读者之际,我们深切地希望所有的教材使用者能一如既往地支持我们,及时反馈你们的意见和建议,我们将不断完善我们的工作,回报广大读者的信任与厚爱!

旅游教育出版社

# 目 录

(17)	.....	造型	
(32)	.....	酥点	二
(43)	.....	软点	三
	.....	甜上	四
(22)	.....	本门课程系面	第三课
(22)	.....	卷	一
(26)	.....	甜	二
<b>第1章 面点基础知识</b>	.....		(1)
(17)	学习目标	.....	(1)
(17)	第一节 中西面点概述	.....	(1)
(22)	一、中西面点的概念、发展简况及其趋势	.....	(1)
(28)	二、中西面点的技术特点	.....	(5)
(28)	三、中西面点的分类及主要流派	.....	(8)
(28)	第二节 中西面点常用设备与工具	.....	(12)
(28)	一、中西面点常用设备	.....	(12)
(28)	二、中西面点常用工具	.....	(16)
(28)	三、面点设备与工具的保养	.....	(18)
(28)	第三节 易燃易爆物品的安全使用	.....	(19)
(28)	一、易燃易爆品的性质及事故发生原因	.....	(19)
(28)	二、易爆物品的安全使用和储存	.....	(19)
(28)	第四节 中西面点原料知识	.....	(20)
(28)	一、中西面点常用的主要原料	.....	(20)
(28)	二、中点主要的制馅原料	.....	(34)
(28)	三、西点主要的辅助原料	.....	(37)
(28)	四、面点原料的选用	.....	(39)
(28)	五、面点原料的保管	.....	(39)
(28)	本章小结	.....	(44)
(28)	思考与练习	.....	(44)
<b>第2章 面点基本操作技术</b>	.....		(48)
(48)	学习目标	.....	(48)
(48)	第一节 面团调制基本技术	.....	(48)
(48)	一、和面	.....	(49)
(48)	二、揉面	.....	(50)
(48)	第二节 面点成型基本技术	.....	(51)



一、搓条 .....	(51)
二、下剂 .....	(52)
三、制皮 .....	(52)
四、上馅 .....	(54)
<b>第三节 面点成型技术</b> .....	(55)
一、卷 .....	(55)
二、包 .....	(56)
(1) 三、捏 .....	(57)
(1) 四、切 .....	(57)
(1) 五、按 .....	(57)
(1) 六、叠 .....	(58)
(2) 七、剪 .....	(58)
(8) 八、模具成型 .....	(58)
(21) 九、滚沾 .....	(58)
(21) 十、镶嵌 .....	(59)
(61) <b>第四节 面点成熟技术</b> .....	(60)
(81) 一、烤 .....	(60)
(91) 二、炸 .....	(61)
(19) 三、煎 .....	(62)
(19) 四、蒸 .....	(63)
(20) 五、煮 .....	(64)
(20) 六、烙 .....	(65)
(16) 本章小结 .....	(66)
(17) 思考与练习 .....	(67)
(92) <b>第3章 制 馅</b> .....	(70)
(92) 学习目标 .....	(70)
(84) <b>第一节 馅心及馅心分类</b> .....	(70)
(84) 一、馅心在面点中的作用 .....	(70)
(84) 二、馅心的分类 .....	(71)
(84) <b>第二节 咸馅制作工艺</b> .....	(72)
(84) 一、生咸馅 .....	(72)
(94) 二、熟咸馅 .....	(76)
(92) <b>第三节 甜馅制作工艺</b> .....	(78)
(12) 一、生甜馅 .....	(79)





(201)	二、熟甜馅	(81)
(201)	本章小结	(84)
(202)	思考与练习	(84)
<b>第4章 实面团与运用</b>		(87)
(202)	学习目标	(87)
(202)	第一节 冷水面团	(87)
(203)	一、性质和用途	(87)
(203)	二、调制方法	(87)
(204)	三、品种实例	(89)
(204)	第二节 温水面团	(92)
(204)	一、性质和用途	(92)
(204)	二、调制方法	(92)
(205)	三、品种实例	(92)
(205)	第三节 开水面团	(96)
(205)	一、性质和用途	(96)
(205)	二、调制方法	(96)
(206)	三、品种实例	(97)
(206)	本章小结	(101)
(206)	思考与练习	(101)
<b>第5章 膨松面团与运用</b>		(105)
(206)	学习目标	(105)
(206)	第一节 生物膨松面团	(105)
(207)	一、基本概念	(105)
(207)	二、生物膨松面团的调制方法	(107)
(208)	三、品种实例	(111)
(208)	第二节 物理膨松面团	(114)
(208)	一、基本概念	(114)
(209)	二、物理膨松面团的调制方法	(116)
(209)	三、品种实例	(117)
(209)	第三节 化学膨松面团	(120)
(209)	一、基本概念	(120)
(210)	二、化学膨松面团的调制方法	(122)
(210)	三、品种实例	(123)
(211)	本章小结	(128)



(18) 思考与练习 .....	(129)
<b>第6章 油酥面团与运用</b> .....	(133)
(48) 学习目标 .....	(133)
(78) <b>第一节 单酥面团</b> .....	(133)
(78) 一、浆皮面团 .....	(133)
(78) 二、混酥面团 .....	(135)
(78) 三、甘露酥面团 .....	(135)
(78) 四、品种实例 .....	(136)
(98) <b>第二节 层酥面团</b> .....	(141)
(98) 一、酥皮面团 .....	(142)
(98) 二、擘酥面团 .....	(145)
(98) 三、品种实例 .....	(146)
(98) 本章小结 .....	(152)
(98) 思考与练习 .....	(152)
<b>第7章 米粉面团与运用</b> .....	(157)
(99) 学习目标 .....	(157)
(99) <b>第一节 米粉糕类面团制品</b> .....	(158)
(101) 一、松质糕米粉面团的调制 .....	(158)
(101) 二、黏质糕米粉面团的调制 .....	(159)
(101) 三、品种实例 .....	(159)
(101) <b>第二节 米粉团类制品</b> .....	(162)
(101) 一、米粉团类制品面团的调制 .....	(162)
(101) 二、米粉团类制品面团的特点与用途 .....	(163)
(101) 三、品种实例 .....	(163)
(111) 本章小结 .....	(167)
(111) 思考与练习 .....	(167)
<b>第8章 其他原料制品</b> .....	(172)
(81) 学习目标 .....	(172)
(81) <b>第一节 杂粮类制品</b> .....	(172)
(81) <b>第二节 蔬菜类、瓜果类制品</b> .....	(174)
(81) <b>第三节 其他类制品</b> .....	(176)
(83) 本章小结 .....	(178)
(83) 思考与练习 .....	(178)
<b>第9章 西式点心制作</b> .....	(181)



学习目标	(181)
第一节 面包	(182)
一、面包的定义	(182)
二、面包的种类	(182)
三、面团发酵原理	(182)
四、面包制作的基本发面方法	(183)
五、面包的品质要求	(184)
六、面包常出现的质量问题及原因	(184)
七、软性面包实例	(184)
八、硬性面包实例	(189)
九、酥性面包实例	(190)
十、脆皮面包实例	(191)
第二节 蛋糕	(192)
一、海绵蛋糕	(192)
二、油脂蛋糕	(196)
第三节 点心	(200)
一、混酥类点心	(200)
二、清酥类点心	(202)
三、泡芙类点心	(205)
四、布丁、布典类	(206)
五、比萨饼	(207)
六、冻类	(209)
本章小结	(211)
思考与练习	(211)
第10章 筵席面点与应用	(215)
学习目标	(215)
第一节 筵席面点的组配要求	(215)
一、根据筵席规格、档次组配	(215)
二、根据顾客的要求和筵席主题组配	(216)
三、根据季节变化组配	(216)
四、突出地方特色	(217)
五、筵席面点的制作工艺	(217)
第二节 全面点席的设计与配置	(223)
一、设计订单	(223)



(181)	二、选料与调味	(223)
(181)	三、选型与配色	(224)
(181)	四、组织管理	(224)
(181)	五、上点程序	(224)
(181)	第三节 筵席面点的美化工艺	(225)
(181)	一、面点造型	(225)
(181)	二、装饰与围边	(226)
(181)	三、筵席面点的装饰和围边制作工艺	(226)
(181)	本章小结	(230)
(181)	思考与练习	(230)
	主要参考书目	(233)
	后记	(234)
(193)		西餐 第二卷
(193)		西餐概论, 一
(193)		西餐概论, 二
(200)		点心 第三卷
(200)		点心类糕点, 一
(200)		点心类糕点, 二
(200)		点心类糕点, 三
(200)		类糕点, 丁, 四
(200)		糕点, 五
(200)		糕点, 六
(211)		糕点 本章
(211)		糕点 本章
(212)		糕点 本章 10 章
(212)		糕点 本章
(212)		糕点 本章 第一卷
(212)		糕点 本章, 糕点 本章, 一
(212)		糕点 本章, 糕点 本章, 二
(212)		糕点 本章, 糕点 本章, 三
(212)		糕点 本章, 糕点 本章, 四
(212)		糕点 本章, 糕点 本章, 五
(212)		糕点 本章, 糕点 本章, 第二卷
(212)		糕点 本章, 糕点 本章, 一

# 第1章

## 面点基础知识



- 了解中西面点的概念、发展简况及其趋势
- 掌握中西式面点的技术特点、分类及流派
- 了解中西面点制作中常用设备与工具的性能,做到正确和安全操作
- 熟悉和掌握中西面点原料的基本知识,并做到正确选用

烹饪源远流长,技术精湛,内涵丰富,是世界人类文明发展史中一份十分重要和珍贵的文化遗产。面点制作是烹饪的一个重要组成部分,自成体系,技术独特,是世界饮食文化中一支鲜艳的奇葩。经过长期的发展,历代面点大师们在继承、挖掘和整理传统面点的基础上,不断地融入新原料、新技术、新工艺,在相互交流中实践和创新,不仅创制出了工艺精湛、适合消费者口味的各种中、西式面点,而且还逐渐地使面点制作技术系统化、科学化、理论化,成为一门专业技术学科。

### 第一节 中西面点概述

#### 一、中西面点的概念、发展简况及其趋势

##### (一) 中西面点的概念

##### 1. 中式面点的概念

中式面点指源于我国的点心,简称“中点”,又称为“面点”,它是以各种粮食、畜禽肉、鱼、虾、蛋、乳、蔬菜、果品等为原料,再配以多种调味品,经过加工而制成的色、香、味、形、质俱佳的各种营养食品。

面点在中国饮食行业中通常被称为“白案”,它在饮食形式上呈现出多种多样,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:糕、团、饼、包、饺、面、粉、粥等)。在我们的日常生活中,面点有作为正餐的米面主食,有作为早



餐的早点、茶点,有作为筵席配置的席点,有作为旅游和调剂饮食的糕点、小吃,以及作为喜庆或节日礼物的礼品点心等等。

## 2. 西式面点的概念

西式面点简称“西点”,主要指来源于欧美国家的点心。它是以面、糖、油脂、鸡蛋和乳品为原料,辅以干鲜果品和调味料,经过调制、成型、成熟、装饰等工艺过程而制成的具有一定色、香、味、形、质的营养食品。

面点行业在西方通常被称为“烘焙业”,在欧美国家十分发达。西点不仅是西式烹饪的组成部分(即食用面包和点心),而且是独立于西餐烹调之外的一种庞大的食品加工行业,成为西方食品工业主要支柱产业之一。

### (二) 中西面点的发展简况及其趋势

#### 1. 中式面点的发展简况及其趋势

##### (1) 中式面点的发展简况

中式面点制作具有悠久的历史,邱庞同在《中国面点史》中指出“中国面点的萌芽时期约在6000年前左右”,“中国的小麦及面食技术的出现在战国时期”,“而中国早期面点形成的时间,大约是商周时期”。

先秦时期,随着农业及谷物加工技术的发展,出现了较多的面点品种。战国时,人们为了祭祀、悼念爱国诗人屈原,将用芦苇包的“黍角”(即粽子)投入江中,说明当时中式面点制作技术已有一定水平。

汉代及魏晋南北朝时期,面点进入了发展阶段。如《齐民要术》中就记载有白饼、烧饼等近20个品种,并有详细制法。另据记载,馄饨、春饼、煎饼也曾在那时出现。

隋唐及宋元时期,中国面点进一步发展。不仅在原有品种上派生出许多新花色,而且新品种大量涌现。如馄饨出现了“花形馅料各异”的二十四节气馄饨,麦类制品主要有包子、饺子、月饼、卷煎饼、烧卖等,米粉制品主要有元宵、麻团、油炸果子等。唐代大诗人白居易的诗句:“胡麻饼样学京都,面脆油香新出炉”,就十分形象地描述了当时胡麻饼新出炉呈现出的面脆油香之情景。宋代诗人苏东坡的诗句“小饼如嚼月,中有酥和馅”,就说明当时在面点制作上已采用油酥分层和馅糖增色等工艺。随着医学与饮食的结合,食疗面点也出现了,这些在《食疗本草》、《食疗心鉴》中均有记载。

明清时期,中式面点制作技术达到了新的高峰。一方面,节日面点品种基本定型,如春节吃年糕、饺子,正月十五吃元宵等;另一方面我国面点的风味流派基本形成,面点的品种更加丰富多彩,如:京式的龙须面、天津狗不理包子、京八件、萨其马等,苏式的淮安汤包、苏州船点、三丁包子、翡翠烧卖等,广式的娥姐果、佛山盲公饼、油煎堆等。面点的有关著作尤为丰富,如《调鼎集》共收录面点制法200多种。



随着中外饮食交流的增加,西方的西洋饼、面包、布丁等品种传入我国,我国的面点也大量传到国外。

新中国成立后,中式面点以及饮食业均得到了空前的发展,面点制作由手工生产方式逐步转化为机械化、半自动化生产方式。各地面点工艺和风味特色得到了广泛的交流,南北东西风味特色实现了大融会,这推动了我国面点工艺的发展,出现了大量南北风味结合、中西风味结合、古今风味结合的精细面点新品种。在面点供应的规模和层次上,也由低档次的零售小吃,发展到中、高档次的专门点心宴会和点心筵席,适应人们不断增长的新的饮食需求。

不可否认,面点与人们的生活息息相关,它不仅是饮食业的一个重要组成部分,而且还具有投资少、见效快的特点,对饮食业的发展起着积极的促进作用。但由于历史的原因,中式面点的制作工艺缺乏科学理论的指导,在品种的制作工艺、营养、卫生、包装、营销等方面,仍跟不上市场需求的步伐。因此,中式面点必须走改革、创新、开拓、进取之路,这样才能立足于世界,走向未来。

## (2) 中式面点的发展趋势

### 第一, 借鉴国外经验, 发展中式面点快餐

目前从面点的消费对象来看,大众化是其主要特点。因此面点作为商品,必须从市场出发,以解决大众基本生活需求为目的。可以说,随着中外交流的日益频繁,借鉴西式快餐的成功经验发展中式面点快餐已成必然趋势。

### 第二, 走“三化”之路, 以保证中式面点质量

“三化”的含义是指:面点品种配方标准化、面点生产设备现代化和品种生产规模化。只有走“三化”之路,才能保证面点的质量,才能向消费者提供新鲜、卫生、营养丰富、方便食用的有中国特色的面点品种,才能满足人们对面点快餐需求量增大的要求。

### 第三, 改革传统配方及工艺

中式面点许多品种营养成分过于单一,有的还含有较多的脂肪和糖类,因此,在继承优秀面点遗产的基础上,要改革传统配方及工艺。如:可从低热、低脂、多膳食纤维、维生素、矿物质等入手,创制适合现代人需要的营养平衡的面点品种。再如:从原料选择、形成工艺等环节入手,对工艺制作过程进行改革,以创制出适应时代需要的特色品种、拳头产品。

### 第四, 加强科技创新

包括开发原料新品种和运用新技术、新设备两方面。开发新原料,不但能满足面点品种在工艺上的要求,而且还能提高产品的质量。如:各种类型的面粉满足了不同面点品种对面团筋力的需要;面包改良剂、蛋糕油、人造鲜奶油等新型原材料,使面点从口味上、口感上都有很大的提高。



新技术包括新配方、新工艺流程,它不但能提高工作效率,而且还可增加新的面点品种。新设备的使用,不但可以改善工作环境,使人们从传统的手工制作中解放出来,而且还有利于形成批量生产,使产品的质量更加统一、规范。

第五,开发功能性面点和药膳面点

功能性面点是指除具有一般面点所具有的营养功能和感官功能(色、香、味、形)外,还具有一般面点所没有或不强调的调节人体生理活动的功能的面点。它具有享受、营养、保健和安全等功能。

药膳面点是指将药物和面点原料调和在一起而制成的面点。它具有食用和药用的双重功能。

目前,由于空气和水源等污染加剧,各种恶性疾病的发病率逐渐上升,开发功能性面点和药膳面点,已成为中式面点发展的主要趋势之一。

第六,改革筵席结构

目前,面点在传统筵席中所占比例小,形式单调,因此,要以与菜点结合的方式改革筵席结构,以此来丰富我国饮食文化内涵。

## 2. 西式面点的发展简况及其趋势

(1) 西式面点的发展简况

西式面点(简称西点)的主要发源地是欧洲。据史料记载,古代埃及、希腊和罗马已经开始了最早的面包和蛋糕制作,西点制作在英国、法国、德国、意大利、奥地利、俄罗斯等国已有相当长的历史,并在发展中取得了显著的成就。

史前时代,人类已懂得用石头捣碎种子和根,再混和水分,搅成较易消化的粥或糊。公元前9000年,位于波斯湾的中东民族,把小麦、大麦的麦粒放在石磨上碾磨,除去硬壳、筛出粉末,加水调成糊后,铺在被太阳晒热的石块上,利用太阳能把面糊烤成圆形的薄饼。这就是人类制出的最简单的烘焙食品。

若干世纪前,面包烘焙在英国主要起源于地方性的手工艺,然后才逐渐普及到各个家庭。直到20世纪初,这种情形由于面包店大量采用机器制作后而发生改变。在世界各国一般面包均采用小麦为原料,但是很多国家亦有用燕麦或小麦与燕麦混合制作,种类繁多,因地区、国家不同而有所不同。英国面包大多不添加其他作料,但英国北部地区则在面包中加牛奶、油脂等,同时吐司面包也比较普及,南部地区则喜做脆皮面包。美国面包成分较高,添加较多糖、牛奶及油脂等。法国面包成分较低,烤出的成品口感硬脆。

20世纪后期,欧美各国科技发达,生活富足,特别在美国,粮食丰富,种类繁多,面包的主食地位日渐下降,逐渐被肉类取代,但随之而来的却是心脏病、糖尿病的增加,这使人们对食物进行重新审视,开始提倡回归自然,素食、天然食品大行其道。

据传,欧洲的面点是在13世纪明代万历年间由意大利传教士利马窦带到中国





的。此后,其他西方国家的传教士、外交官与商人大量入境,西餐食物更多的制作方法和烹调技术也相应传入。19世纪50年代清后期所出现的西菜馆,大多建立在上海。后来,各个通商的口岸也纷纷开设面包店。如今随着中国市场的开放,面点在中国正呈现出广阔的发展前景。

## (2) 西式面点的发展趋势

### 第一,提倡回归自然

在欧美各国科技发达、生活富足的现状下,人们不得不对食物进行重新审视,由于面包已经从其稳居主食的地位日渐下降,当回归自然之风吹向烘焙行业时,人们再次用生物发酵方法烘制出具有诱人芳香美味的传统面包,至于用最古老的酸面团发酵方法制成的面包,则越来越受到中产阶级人士的青睐。

### 第二,提倡天然保健食品

面包制造商不断求新求变,加入各式各样的辅料,以求面包款式多,营养价值高,食后健康。全麦面包、黑麦面包,过去因颜色较黑、口感粗糙、较硬而被摒弃,如今却因含较多的蛋白质、维生素而成为时尚的保健食品。

### 第三,提倡出售新鲜面包

多个世纪以来所追求的“白面包”逐渐失宠,那些投放在超级市场内、标榜卫生、全机械操作而成的面包,失去了吸引力,而出售新鲜面包的小店又开始林立在城市中。

### 第四,重视提高技艺

面包制造业经常举办有关面包的各类比赛和展览,以增加专业人士互相考察、学习、鉴别的机会,以此不断改进面包制作工艺。如:各国面点名师不断示范、交流,带来了各地的特色面包;各国食品厂为了推销自己的产品,也经常带来世界面包业的走向和信息等。这些都有利于西式面点师开阔视野,提高技艺,同时也使得西式面点的制作工艺日新月异,其面点制品颇具特色。

### 第五,重视科学研究

欧美各国如瑞士、美国等国家均设置有烘焙培训及研究中心,其谷物化工、食品工程、食物科学和营养学方面的专家也较多,他们既注意吸取其他国家的成功经验,又注重突出本国的特色,坚持不懈地在各款西式面点的用料、生产过程等方面进行探索、改良,从而使得西式面点得到不断的发展和不断创新。

## 二、中西面点的技术特点

### (一) 中式面点的技术特点

#### 1. 选料精细,花样繁多

由于我国幅员辽阔,物产丰富,这就为中式面点制作提供了丰富的原料,再加