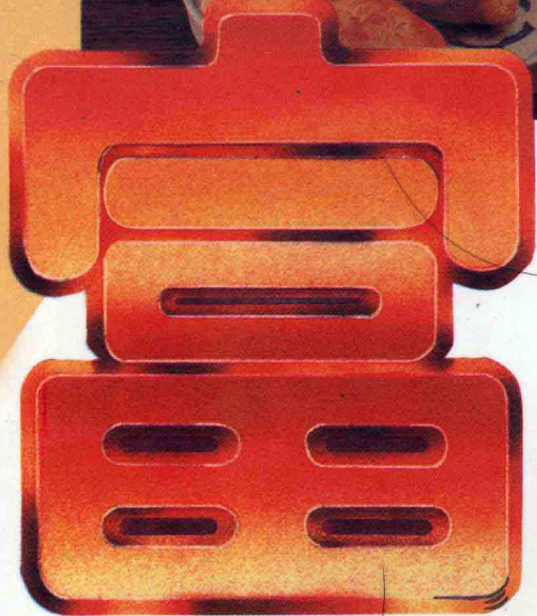




快速致富丛书

孙科祥 编著

面点制作技



快速致富丛书

伴您走上富裕路

快速致富丛书

面点制作技术

孙科祥 编著

河南科学技术出版社

内 容 提 要

面点是人们赖以生存的主要膳食：自古以来，厨师们在巧做面食，增加花色品种方面，开动了不少脑筋，仅水和面的不同配比，就可以做出拉面、烩面、刀削面，各类煎饼、烧饼等几十种风味。如果加上馅，再把面发酵一下，品种就更多：本书介绍一百多种风味面点，并介绍它们的原料配比、制作工艺等，可供大、小饭馆厨师及家庭主妇参考：

快速致富丛书

面点制作技术

孙科祥 编著

责任编辑 李玉莲

河南科学技术出版社出版

郑州市农业路73号

邮政编码：450002 电话：(0371)5721450

郑州新星印刷有限公司印刷

河南省新华书店发行

开本：787×1092 1/32 印张：6.125 字数：124千字

1994年9月第1版 1997年9月第1次印刷

印数：1—11 000

ISBN 7-5349-2054-X/G·553 定价：6.80元

前 言

面点是我国广大城乡人民日常生活中的主要食品之一，也是我国饮食文化的一个重要组成部分。由于其选料考究，做工精细，造型美观，品种繁多，风味独特，加之其具有较高的营养价值以及食用方便等特点，因此深受广大群众所喜爱。

我国面点制作具有悠久的历史，历代厨师所创造的许多作品，不仅深受国内人民欢迎，而且在国外也享有很高的声誉。

目前，随着我国城乡经济的迅速发展，广大人民群众的生活水平不断提高，人们的膳食结构，乃至饮食习惯也都随之发生了较大的变化；我国的广大农村，农民们的生活逐步向“温饱型”乃至“小康型”转化。逐步富起来的城乡人民，对面点的花色品种要求越来越高。为满足广大消费者以及生产者的迫切需要，在学习、借鉴前辈和同行经验的基础上，结合自己二十余年的教学、研究以及面点制作的实际经验与体会，编写成这本科普读物，供广大农村的食品摊点、饭店、小型食品厂以及爱好这一专业的消费者参考。

本书在编写过程中，得到河南职业技术学院食品科学与工程系的邓学法教授深切关怀，除对本书提出许多宝贵意见外，还对书稿进行了认真、反复的修改与审定，在此深

表谢意。

由于本人才学疏浅，编写水平有限，书中不当乃至错误之处，诚望同行及广大读者批评指正。

作者

于 1997 年 8 月

目 录

一、概述	(1)
(一) 面点的概念	(1)
(二) 我国面点的发展历史	(1)
(三) 我国面点的特色和地位	(3)
二、面点基础知识	(5)
(一) 面点制作的种类	(5)
(二) 面点制作的设备和工具	(8)
(三) 面点的主要原料及选用	(12)
(四) 基本技术与工艺流程	(20)
三、面皮类	(26)
(一) 发面皮	(26)
(二) 馄饨皮	(27)
(三) 层酥皮	(28)
(四) 松酥皮	(29)
(五) 甘露酥皮	(29)
(六) 拿酥皮	(30)
(七) 雪布岭皮	(30)
(八) 土干皮	(31)
(九) 西河皮	(32)
(十) 烫面皮	(32)

(十一) 澄面皮·····	(33)
(十二) 烧麦皮·····	(33)
(十三) 春卷皮·····	(34)
(十四) 清酥皮·····	(35)
(十五) 气古面皮·····	(35)
(十六) 卧佛皮·····	(36)
(十七) 糯米皮·····	(37)
(十八) 月饼皮·····	(37)
(十九) 面包皮·····	(38)
四、馅心类 ·····	(39)
(一) 豆沙馅·····	(39)
(二) 枣泥馅·····	(40)
(三) 莲茸馅·····	(40)
(四) 果仁馅·····	(41)
(五) 糖 馅·····	(42)
(六) 鲜肉馅·····	(42)
(七) 三鲜馅·····	(43)
(八) 椒盐馅·····	(43)
(九) 虾仁馅·····	(44)
(十) 熟肉粒馅·····	(45)
(十一) 冬茸馅·····	(45)
(十二) 火腿馅·····	(46)
(十三) 叉烧馅·····	(46)
(十四) 奶黄馅·····	(47)
(十五) 椰茸馅·····	(48)
五、水调面团制品 ·····	(49)

(一) 馄饨·····	(49)
(二) 伊府面·····	(50)
(三) 清汤面卧果·····	(51)
(四) 鸡蛋灌饼·····	(51)
(五) 锅 贴·····	(52)
(六) 烫面角·····	(53)
(七) 小菜盒·····	(54)
(八) 切馅烧麦·····	(55)
(九) 炸菜角·····	(55)
(十) 刀削面·····	(56)
(十一) 肉丝生炒面·····	(57)
(十二) 拉面条·····	(58)
(十三) 肉盒·····	(59)
(十四) 家常饼·····	(60)
(十五) 葱花油饼·····	(60)
(十六) 小笼灌汤包子·····	(61)
(十七) 玫瑰糖糕·····	(62)
(十八) 炸春卷·····	(63)
(十九) 油酥火烧·····	(64)
(二十) 炒 饼·····	(65)
(二十一) 粉皮状馍·····	(66)
(二十二) 浆面条·····	(67)
(二十三) 肉缠丝烧饼·····	(68)
(二十四) 徽 子·····	(69)
(二十五) 白牡丹·····	(69)
(二十六) 杠油条·····	(70)

(二十七) 羊肉烩面·····	(71)
(二十八) 大肉水饺·····	(72)
(二十九) 羊肉烙馍·····	(73)
(三十) 虾 饺·····	(74)
(三十一) 糖麻花·····	(74)
(三十二) 筒子麻花·····	(75)
六、发酵类面制品 ·····	(77)
(一) 油丝卷·····	(77)
(二) 蝴蝶卷·····	(78)
(三) 云彩卷·····	(78)
(四) 枕头卷·····	(79)
(五) 千层饼·····	(79)
(六) 鸡丝卷·····	(80)
(七) 银丝卷·····	(81)
(八) 月牙卷·····	(81)
(九) 麻茸包子·····	(82)
(十) 水晶包子·····	(83)
(十一) 凤球包子·····	(83)
(十二) 叉烧包·····	(84)
(十三) 鲜肉包子·····	(85)
(十四) 糖三角·····	(86)
(十五) 豆沙包·····	(86)
(十六) 八宝馒头·····	(87)
(十七) 开花馍·····	(88)
(十八) 咸锅盔·····	(88)
(十九) 枣锅盔·····	(89)

(二十) 劈柴块锅盔·····	
(二十一) 水煎包·····	
(二十二) 发面锅盔·····	
(二十三) 牛肉烩馍·····	(9)
(二十四) 螺丝转火烧·····	(94)
(二十五) 单麻火烧·····	(94)
(二十六) 白面火烧·····	(95)
(二十七) 糖麻酱火烧·····	(96)
(二十八) 墩饽饽·····	(97)
(二十九) 缸炉烧饼·····	(98)
(三十) 麻酱螺蛳转·····	(98)
(三十一) 黄桥烧饼·····	(99)
(三十二) 糖酥硬面火烧·····	(101)
(三十三) 糖油酥烧饼·····	(101)
(三十四) 奶黄包·····	(102)
(三十五) 排包·····	(103)
(三十六) 莲茸面包·····	(103)
(三十七) 三义克面包·····	(104)
(三十八) 辫花面包·····	(104)
七、蛋泡面团制品·····	(106)
(一) 桂花馒头·····	(106)
(二) 梅花蛋糕·····	(107)
(三) 卷筒蛋糕·····	(107)
(四) 雪布岭蛋糕·····	(108)
(五) 酥皮蛋卷·····	(109)
(六) 生日蛋糕·····	(110)

蛋白蛋糕卷	(111)
八) 柠檬蛋卷	(112)
九) 玻璃蛋糕	(113)
(十) 芝麻蛋饼	(114)
(十一) 奶油小蛋糕	(114)
(十二) 桃仁小蛋糕	(115)
(十三) 蛋糕条	(116)
(十四) 小油糕	(117)
(十五) 蛋黄油糕	(118)
(十六) 纸杯	(118)
(十七) 炸卧佛	(119)
(十八) 蛋泡香蕉	(120)
(十九) 撒琪玛	(120)
(二十) 蛋黄球	(121)
八、松酥类	(123)
(一) 杏仁酥	(123)
(二) 桃 酥	(124)
(三) 豆沙甘露酥	(124)
(四) 莲茸甘露角	(125)
(五) 腊肉甘露角	(125)
(六) 椰茸甘露球	(126)
(七) 冰花白糖饼	(127)
(八) 土干椰丝饼	(127)
(九) 茶 酥	(128)
(十) 棋盘饼干	(129)
(十一) 糖皮饼干	(130)

(十二) 苹果排	(130)
(十三) 椰丝排	(131)
(十四) 杨梅酥饼	(132)
(十五) 椰 盏	(133)
(十六) 松酥鸡蛋盏	(133)
(十七) 桃仁蛋白盏	(134)
(十八) 花生仁排	(135)
(十九) 冬茸松酥角	(135)
(二十) 如意冰花酥	(136)
(二十一) 蜜三刀	(137)
(二十二) 开口笑	(138)
(二十三) 油酥面蛹	(138)
九、月饼	(140)
(一) 制浆	(140)
(二) 制皮	(141)
(三) 莲茸月饼	(141)
(四) 五仁甜肉馅月饼	(142)
(五) 蛋黄莲茸月饼	(143)
十、层酥类制品	(144)
(一) 葱油饼	(144)
(二) 火腿饼	(145)
(三) 萝卜丝饼	(145)
(四) 椒盐饼	(146)
(五) 鲜花饼	(147)
(六) 麻茸饼	(148)
(七) 豆沙饼	(148)

(八) 冬茸酥	(149)
(九) 双麻火烧	(150)
(十) 白糖火烧	(151)
(十一) 琵琶酥	(152)
(十二) 花蜜食	(152)
(十三) 佛手酥	(153)
(十四) 菊花饼	(154)
(十五) 贝壳酥	(155)
(十六) 果仁酥	(155)
(十七) 鲜肉酥卷	(156)
(十八) 柿花饼	(157)
(十九) 莲茸小鸡	(157)
(二十) 千层酥	(158)
(二十一) 刺猬酥	(159)
(二十二) 牛舌酥	(159)
(二十三) 果仁冰花酥	(160)
(二十四) 清酥莲茸卷	(160)
(二十五) 冰花蝴蝶酥	(161)
(二十六) 牛角酥	(162)
(二十七) 清酥千层角	(162)
(二十八) 风车酥	(163)
(二十九) 奶黄酥盒	(164)
(三十) 椰茸酥夹	(164)
(三十一) 马蹄酥	(165)
(三十二) 蛋白酥	(165)
(三十三) 果酱蛋泡盏	(166)

十一、米类制品	(167)
(一) 麻 球	(167)
(二) 麻薯枣	(167)
(三) 糯米蒸软糍	(168)
(四) 什锦元宵	(169)
(五) 江米切糕	(170)
(六) 芝麻凉卷	(171)
(七) 糯米枣糕	(171)
(八) 玫瑰夹沙糕	(172)
(九) 红枣粽子	(173)
(十) 花 糕	(173)
(十一) 糯米甜酒烩汤圆	(174)
十二、其他类制品	(176)
(一) 绿豆糕	(176)
(二) 芸豆糕	(176)
(三) 糖薄脆	(177)
(四) 豆 沫	(178)
(五) 豌豆馅	(179)
(六) 豆腐脑	(180)
(七) 油 茶	(180)
(八) 荆芥面托	(181)
(九) 杏仁茶	(182)

一、概 述

(一) 面点的概念

面点是人类赖以生存的主要食品之一，也是餐饮业的一个重要组成部分。面点制作技术，是人们利用多种动植物原料，精工细作的各类面食、点心的一门专业技术。广义上讲，乃泛指利用各种粮食、豆类、果品、鱼虾以及根茎菜为原料，并配以多种馅料而制成的各种小吃和点心；狭义上讲，就是专指利用粉料调制面团而制成的面食小吃以及正餐筵席的各式点心。

(二) 我国面点的发展历史

我国的面点制作具有悠久的历史。早在三千年以前，当劳动人民学会了谷麦种植时，就已初步将其作为生活中的主要食品；到了汉代，我国的面点制作技术，已经达到了较高水平，而且开始出现了发酵面食的制作；及至到了宋代，当我国的烹调技术发展并进入到一个鼎盛时期时，面点制作技术亦随之达到了一个历史的新高度、新水平。如我国现行的蒸、炸、煮、烙、烤、煎六种熟制方法以及水调面团、发酵

面团、油酥面团、米粉面团等各种制作技术，当时不仅均已具备，而且制作精细，规模也较大。据宋人《东京梦华录》等书记载，当时的国都开封，仅市售皇家享用的品种就有蒸饼、角黍、馒头、饅头、沙糖冰雪冷丸子、细料餠飩儿、滴酥水晶餠、酥蜜食、枣餠、蜜煎雕花、油饼、乳酪、菜饼、糍糕、糖饼，以及门油、菊花、宽焦、侧厚、髓饼、满麻等各色胡饼；还有软羊、猪胰、鸡皮和王楼梅花包子。此外，当时人们还能以滴酥和以糖面，经油蜜而制成各种动植物形体的花色品种；其中，凡是制作成的人形品种，则被称之为“果实将军”。据《东京梦华录》卷之四饼店记载：“每案用三五人擀剂卓花入炉，自五更卓案之声远近相闻。唯武成王庙前海州张家、皇建院前郑家最盛，每家有五十余炉”。由此可见，当时面点制作的品种已很丰富多彩，且其生产规模也已较大。随后，随着朝代的变更及其政治、经济中心的变化，宋代开封的面点制作技术亦随之逐渐传播于黄河上下、大江南北。迄今，开封不仅仍然保留有宋代以来众多风味的面食、小吃，而且，在宋代原“中州食淡嗜甘”的基础上，还集南、北风味于一体，创制出有甜、咸、淡、浓，有焦、酥、脆、软的各种名食品、名点。如继承宋代王楼梅花包子的开封第一楼，其所制成的小笼包子，提起似灯笼，放下如菊花，灌汤流油，皮薄馅大，口味醇厚，肥而不腻，堪为中州大地的美食佳品。再如花色多样的炉式点心，造型精致，外酥里浓；一品萝卜丝饼，虽原料普通，然口感极佳；令众多食客神往的饼类制品中的单麻、双麻及油脂火烧，其做工精细，食之酥松，入口醇香，深受广大顾客的喜爱。及至到了明清时期，我国的面点制作技术才得以全面发展，新品种

不断涌现，主要面点种类及风味业已基本定型，面点在人民生活中的地位亦随之得到较大的提高。近代以来，随着国际间的文化交流与合作，我国的面点技术大量传到国外，而国外的西式面点也不断传入我国，从而，促使我国的面点加工业得到了更新、更快的发展。目前，由我国历代厨师所创造的许多面点制品，不少在国内外享有很高的声誉。

（三）我国面点的特色与地位

我国幅员辽阔，各地资源、经济及生活习惯各不相同，故在面点制作的选料、工艺、口味等方面，形成了不同的地方风味与特色。在俗称的“南味”“北味”两大类群中，具体又可分为“广式”“苏式”“京式”和“清真式”四大特色。

广式：系指珠江流域及南部沿海地区制作的面点，以广东为代表，故称广式。其主要特点为制作工艺精细，味道清淡鲜滑，并以形态、花样、色泽而著称。

苏式：系指长江下游江浙一带制作的面点，以江苏为代表，故称苏式。具有重调味、味浓厚、色泽深和略带甜头的独特风味。此外，苏式面点还十分重视其形态，如苏州的船点，以其形态繁多、形象逼真、色泽鲜艳、栩栩如生而被人们誉之为食品中的精美艺术品。

京式：泛指黄河以北大部分地区所制作的面点，以北京为代表，故称京式。京式面点主要以面粉为原料，擅长制作面食，并具独特之处。

清真式：以植物油和奶油为主要用油，制品的主要特点