

面点工艺学

烹饪专业
高等职业教育教材

PENGRÉN ZHUANYE
GAODENG ZHIYE JIAOYU JIAOCAI



M i a n d i a n
G o n g y i x u e



钟志惠 / 主编

四川人民出版社

面点工艺学

烹饪专业高等职业教育教材

Miandian Gongyi Xue



四川人民出版社

图书在版编目(CIP)数据

面点工艺学/钟志惠主编. —成都:四川人民出版社,
2002.8

烹调专业高等职业教育教材

ISBN 7-220-06024-6

I. 面... II. 钟... III. 面点-制作-高等教育:
技术教育-教材 IV. TS972.116

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 055244 号

MIAN DIAN GONG YI XUE

面点工艺学

钟志惠 主编

责任编辑
封面设计
特约编辑
技术设计

张 苹
毕 生
陈敦和
戴雨虹

出版发行
网 址

四川人民出版社(成都盐道街3号)
<http://www.bookss.com>
E-mail: scrmcbsf @ mail.sc.cninfo.net

印 刷
开 本
印 张
字 数
版 次
印 次
书 号
定 价

成都金龙印务有限责任公司
850mm×1168mm 1/32
16.75
400 千
2002 年 8 月第 1 版
2003 年 3 月第 2 次印刷
ISBN 7-220-06024-6/G·1211
24.00 元

■ 著作权所有·违者必究

本书若出现印装质量问题,请与工厂联系调换

《面点工艺学》编委会

主 编 钟志惠

副主编 巩桂花

编 委 钟志惠 巩桂花 方云法
孙志强 尹宝兴 程万兴

序

钟志惠副教授主编的《面点工艺学》可用于烹饪工艺专业、面点工艺专业普通专科、高等职业教育作教材，也可供中等职业学校师生和广大厨师学习参考。

本书根据四川烹饪高等专科学校、吉林高等专科学校、武汉商业服务学院等学校在成都召开的烹饪高等职业教育教材会议的精神编写。本书的编写工作得到有关学校领导和教师的大力支持。在即将付梓之时，特向他们表示深深的谢意！

面对加入 WTO 的机遇和挑战，烹饪高等职业教育和相关核心课程如何应对，是值得深入研究的课题。我们应有全新的教育和人才观念、全新的课程体系和全新的人才培养模式，以校企合作为先导，探索中国烹饪高等职业教育新模式。

书中难免有错误和不妥之处，还望读者赐教。

卢 · ·

2002 年 4 月 23 日

前 言

本教材是根据 1999 年 10 月在成都召开的全国烹饪专业高职教育教师计划及教材编写研讨会议精神,考虑到高等院校本专科的培养规格及职业教育特点,本着系统性、科学性、先进性和适用性的原则编写的。

本书在章节的安排上一改同类书籍以面点制作工艺过程安排章节的习惯,把馅料制作、面点成形、面点熟制放在面团调制之前,目的是便于教师讲授面团调制时结合实际操作,使学员能更容易掌握面点的操作技艺,更深刻地领悟面点制作的各个工艺步骤、要领,更好地掌握面点制作的基本技法和各种面点的性质、特点、成形及熟制方法。本书共 10 章,内容包括:概论,面点常用设备与工具,面点原料,馅料制作工艺,面点成形工艺,面点熟制工艺,面团调制原理及工艺,筵席面点的配备,面点的创新与开发,各类面点的制作技术。

本书由四川烹饪高等专科学校钟志惠任主编(对全书进行了统稿、修改、增补),吉林商业高等专科学校巩桂花任副主编。编写人员具体分工是:第一、二、七章由四川烹饪高等专科学校钟志惠编写;第十章由钟志惠、程万兴编写;第五、八章由吉林商业高等专科学校巩桂花编写;第四、九章由武汉商业服务学院方云法编写;第三章由昆明大学孙志强编写;第六

章由北京工商大学尹宝兴编写。全书蒙四川烹饪高等专科学校肖崇俊教授审阅,并蒙四川烹饪高等专科学校校长卢一教授、熊四智教授、李代全教授在本书编写过程中给予许多指导、支持和帮助,在此一并表示感谢。

由于编者水平有限,书中不妥和错误之处在所难免,恳请读者批评指正。

编著者

2002年5月

目 录

前 言 / 1

第一章 概 论 / 1

第一节 面点的内涵 / 1

一、面点的概念 / 1

二、面点的地位和作用 / 2

三、面点的文化内涵 / 3

第二节 面点的历史演变和发展趋势 / 4

一、面点的历史演变 / 4

二、面点的发展趋势 / 11

第三节 面点的特点与风味流派 / 13

一、面点的特点 / 13

二、面点的主要风味流派 / 15

第四节 面点的分类 / 19

一、面点的单一分类法 / 19

二、面点的综合分类法 / 20

第五节 面点制作的工艺流程 / 20

一、面点制作工艺流程 / 20

二、面点制作工序 / 21

第六节 面点工艺学的研究内容 / 24

一、面点工艺学的研究内容 / 24

二、面点工艺学的研究方法	/ 25
复习思考题	/ 25

第二章 面点常用设备与工具 / 27

第一节 面点常用设备 / 27

- 一、工作台和洗涤槽 / 27
- 二、冷藏箱和冷冻柜 / 28
- 三、和面机 / 28
- 四、多功能搅拌机 / 29
- 五、压面机 / 30
- 六、磨浆机 / 30
- 七、磨粉机 / 30
- 八、绞肉机 / 30
- 九、蒸煮灶 / 31
- 十、烘烤炉 / 32
- 十一、微波炉 / 33

第二节 面点常用器具 / 33

- 一、称量用具 / 33
- 二、面团、皮坯制作工具 / 34
- 三、成形工具 / 35
- 四、成熟用具 / 37

复习思考题 / 39

第三章 面点原料 / 40

第一节 皮坯原料 / 40

- 一、面粉 / 40
- 二、大米 / 53
- 三、杂粮类 / 56

四、淀粉类	/ 60
五、果蔬类	/ 61
第二节 辅助原料	/ 62
一、油脂	/ 62
二、糖	/ 73
三、蛋品	/ 77
四、乳品	/ 80
五、水	/ 82
六、食盐	/ 84
七、疏松剂	/ 85
八、色素	/ 89
九、香料和香精	/ 92
第三节 制馅原料	/ 93
一、动物性原料	/ 93
二、植物性原料	/ 97
第四节 调味原料	/ 100
一、咸味调料	/ 100
二、甜味调料	/ 101
三、酸味调料	/ 101
四、鲜味调料	/ 102
五、香辛调料	/ 102
复习思考题	/ 103

第四章 馅料制作工艺 / 105

第一节 馅心制作工艺	/ 105
一、馅心的作用	/ 105
二、馅心的分类	/ 107
三、馅心的制作	/ 109

第二节 面臊制作工艺 / 127

一、汤面臊 / 128

二、卤汁面臊 / 130

三、干脑面臊 / 131

第三节 膏料、果酱制作工艺 / 132

一、膏料制作工艺 / 132

二、果酱制作工艺 / 137

复习思考题 / 144

第五章 面点成形工艺 / 145

第一节 面点造型的特点 / 145

一、面点造型的艺术特点 / 145

二、面点的基本形态与外形特征 / 146

第二节 成形前的基础操作技能 / 148

一、面点基础操作技能的重要性 / 148

二、基础操作的基本技法 / 149

第三节 手工成形技法 / 159

一、搓 / 159

二、卷 / 160

三、包 / 161

四、捏 / 162

五、擀 / 164

六、叠 / 165

七、摊 / 166

八、切 / 167

九、削 / 168

十、抻 / 169

十一、刮 / 170

十二、拔 / 171

十三、滚沾 / 172

第四节 模具成形技法 / 173

一、印模成形 / 173

二、卡模成形 / 174

三、胎模成形 / 174

四、钳花成形 / 175

第五节 装饰成形技法 / 176

一、镶嵌 / 176

二、裱花 / 177

三、拼摆 / 179

四、铺撒 / 180

五、立塑 / 181

第六节 面点色泽的调配 / 181

一、色泽与面点的关系 / 182

二、面点对色泽的要求 / 183

三、面点色泽的形成 / 183

四、色彩的调配原则 / 187

五、面点色泽的运用技法 / 189

复习思考题 / 190

第六章 面点熟制工艺 / 192

第一节 面点熟制的作用和热量传递的方式 / 192

一、面点熟制的作用 / 192

二、熟制的热量传递方式 / 194

第二节 蒸、煮 / 198

一、蒸制 / 198

二、煮制 / 203

第三节 炸、煎、烙 / 206

一、炸制 / 207

二、煎制 / 215

三、烙制 / 216

第四节 烤和微波加热 / 218

一、烤制 / 218

二、微波加热 / 224

复习思考题 / 231

第七章 面团调制原理及工艺 / 233

第一节 面团形成原理 / 233

一、面团的概念 / 233

二、面团的作用 / 233

三、面团的分类 / 234

四、面团形成的基本原理 / 235

五、影响面团形成的因素 / 242

第二节 麦粉类——水调面团 / 245

一、水调面团的形成原理 / 245

二、水调面团的调制工艺 / 249

实验一 北方水饺 / 256

实验二 花式蒸饺 / 259

实验三 鸡汁锅贴 / 262

实验四 波丝油糕 / 264

第三节 麦粉类——膨松面团 / 268

一、生物膨松面团 / 268

二、物理膨松面团 / 285

三、化学膨松面团 / 296

实验五 花卷 / 300

实验六	金钩包子	/ 303
实验七	凉蛋糕	/ 305
实验八	卷筒蛋糕	/ 307
实验九	什锦水果油蛋糕	/ 309
实验十	油条	/ 310
第四节	麦粉类——油酥面团	/ 312
一、	层酥面团	/ 312
二、	混酥面团	/ 325
实验十一	酥合	/ 328
实验十二	荷花酥	/ 330
实验十三	蝴蝶酥	/ 332
实验十四	桃酥	/ 334
第五节	麦粉类——浆皮面团	/ 336
一、	浆皮面团的形成原理	/ 336
二、	转化糖浆的形成原理	/ 336
三、	浆皮面团调制工艺	/ 337
实验十五	广式月饼	/ 340
第六节	米及米粉面团	/ 342
一、	米及米粉制品的特点	/ 342
二、	米粉面团的特性及形成原理	/ 343
三、	米粉的磨制种类及特点	/ 344
四、	掺粉	/ 345
五、	米及米粉面团的调制工艺	/ 347
实验十六	珍珠圆子	/ 353
实验十七	枣泥拉糕	/ 355
实验十八	四味汤圆	/ 357
实验十九	船点	/ 359
实验二十	白蜂糕	/ 363

第七节 其他类面团 / 364

一、淀粉类面团 / 364

二、杂粮类面团 / 365

三、果蔬类面团 / 366

四、鱼虾茸面团 / 367

五、羹汤类 / 367

六、冻类 / 367

实验二十一 晶饼 / 368

实验二十二 豆沙苔梨 / 369

复习思考题 / 371

第八章 筵席面点的配备 / 377

第一节 筵席面点的配备原则 / 377

一、根据宾客的饮食习惯配备面点 / 378

二、根据设宴的主题配备面点 / 380

三、根据筵席的规格档次配备面点 / 381

四、根据季节配备面点 / 381

五、根据菜肴的烹饪方法配备面点 / 383

六、根据地方风味特色配备面点 / 383

七、根据面点的特色配备面点 / 384

八、根据年节食俗配备面点 / 385

第二节 筵席面点的配备实例 / 385

一、传统筵席配点 / 385

二、现代筵席配点 / 387

复习思考题 / 391

第九章 面点的创新与开发 / 392

第一节 面点创新的优势与潜力 / 392

- 一、面点在饮食业中的现状 / 392
- 二、面点创新的潜力 / 393
- 第二节 传统面点的继承与开拓创新 / 395
 - 一、创新不能脱离传统 / 395
 - 二、面点创新的方法 / 396
- 第三节 开发面点新种类 / 406
 - 一、速冻面点 / 406
 - 二、快餐面点 / 407
 - 三、保健面点 / 410
- 复习思考题 / 412

第十章 各类面点的制作技术 / 413

第一节 水调面团制品 / 413

- 钟水饺 / 413
- 龙抄手 / 415
- 玻璃烧麦 / 417
- 牛肉焦饼 / 419
- 凉面 / 421
- 担担面 / 423
- 炸酱面 / 424
- 三鲜猫耳面 / 426
- 翡翠烧麦 / 427
- 烫面蒸饺 / 428
- 烫面油糕 / 430
- 春卷 / 431
- 家常饼 / 433
- 春饼 / 434

第二节 膨松面团制品 / 435

奶白小馒头 / 435

奶黄包 / 436

荷叶饼 / 438

千层糕 / 439

鲜肉包子 / 440

小笼汤包 / 442

生煎包子 / 443

素菜包子 / 445

寿桃 / 446

五仁包 / 448

马拉糕 / 449

八宝枣糕 / 450

饅子 / 451

麻花 / 453

第三节 油酥面团制品 / 454

龙眼酥 / 454

眉毛酥 / 456

韭菜酥盒 / 457

鸳鸯酥 / 459

海参酥 / 461

鲜花饼 / 462

芝麻萝卜饼 / 464

菊花酥饼 / 465

一品烧饼 / 467

黄桥烧饼 / 469

咖喱酥角 / 471

第四节 浆皮面团制品 / 473

鸡仔饼 / 473