

辽宁省烹饪技术函授培训中心教材

面 点 制作技术



辽宁省饮食服务公司 编
辽宁省厨师进修班

辽宁科学技术出版社

面点制作技术

辽宁省饮食服务公司 编
辽宁省厨师进修班

辽宁科学技术出版社

1985年·沈阳

面点制作技术

Miandian Zhizuo Jishu

辽宁省饮食服务公司 编
辽宁省厨师进修班

辽宁科学技术出版社出版 (沈阳市南京街6段1里2号)

沈阳市第十印刷厂印刷

开本: $787 \times 1092 \frac{1}{32}$ 印张: $7 \frac{7}{8}$ 字数: 160,000

1985年11月第1版 1985年11月第1次印刷

责任编辑: 刘兴伟

封面设计: 秀 中

印数: 1-10,000

统一书号: 15288·202

(内部使用)

编者的话

为普及和提高广大烹饪职工的烹饪理论与技术水平，培养第三产业人才，推动第三产业发展，适应现代生活的需要，满足广大人民群众对饮食讲究质量、讲究营养、讲究卫生、讲究实用等需要，辽宁省烹饪技术函授培训中心编写了《烹调概论》、《烹调原料及初加工》、《烹调技术》、《实习菜300例》、《面点制作技术》五本书作为本函授培训中心的教材，已经陆续出版。

参加《面点制作技术》这本书的编写工作的同志有：李造武、王忠诚。

本教材由于编写时间短，工作量又非常之大，不足之处在所难免，恳请专家和广大学员批评指正，以期不断修改，臻臻完善。

辽宁省饮食服务公司

辽宁省厨师进修班

一九八五年

目 录

绪 论	1
第一章 面点制作的设备和工具	3
第一节 主要设备	3
第二节 工具	5
第三节 设备与工具的培养	8
第二章 制作面点的原料	11
第一节 选料的要求	11
第二节 主要原料	14
第三节 制馅原料	19
第四节 调味品及其辅助原料	26
第五节 常用原料的营养成分	34
第三章 面团的种类、性质和用途	45
第一节 水调面团	45
第二节 发酵面团	48
第三节 蛋和面团	50
第四节 油酥面团	54
第五节 粉面与糕粉	66

第四章 发酵与使碱.....76

第一节 发酵.....76

第二节 使碱.....86

第五章 制馅.....93

第一节 制馅的特点和作用.....93

第二节 馅心的种类.....97

第三节 包馅的比例109

第六章 面点制作的基础操作知识112

第一节 基础操作知识112

第二节 制作面点前的准备工作120

附：实习面点190例

- | | |
|-------------------|-------------------|
| 1. 抻面123 | 2. 刀削面124 |
| 3. 拨鱼面124 | 4. 猫耳面125 |
| 5. 小刀面125 | 6. 打卤面126 |
| 7. 炸酱面126 | 8. 担担面127 |
| 9. 阳春面127 | 10. 肉丝面128 |
| 11. 三鲜汤面128 | 12. 花色汤面129 |
| 13. 木樨炒面130 | 14. 肉丝炒面130 |
| 15. 伊府面131 | 16. 虾仁炒面132 |
| 17. 素炒面132 | 18. 焖面133 |
| 19. 糊面133 | 20. 热干面134 |
| 21. 凉面134 | 22. 疙瘩汤135 |

23. 珍珠汤	136	24. 片儿汤	136
25. 水饺	137	26. 素馅水饺	138
27. 小笼蒸饺	138	28. 四黄蒸饺	139
29. 三鲜锅贴	140	30. 烙盒子	141
31. 三鲜盒子	141	32. 鸳鸯盒子	142
33. 翡翠盒子	143	34. 蒸炸盒子	144
35. 馄饨	144	36. 捶鸡馄饨	145
37. 过浇“抄手”	146	38. 烧麦	147
39. 翡翠烧麦	148	40. 甜味烧麦	148
41. 蛋皮烧麦	149	42. 珍珠烧麦	149
43. 什锦烧麦	150	44. 蟹黄烧麦	151
45. 菜肉烧麦	152	46. 牛肉烧麦	152
47. 萝卜烧麦	153	48. 三鲜烧麦	154
49. 凤尾烧麦	154	50. 鲜肉烧麦	155
51. 百花饺	156	52. 四喜饺	157
53. 双喜饺	158	54. 三叉饺	158
55. 鸳鸯饺	159	56. 金鱼饺	159
57. 金山饺	160	58. 孔雀饺	160
59. 白菜饺	161	60. 猪肉火烧	161
61. 豆沙火烧	162	62. 杠头火烧	162
63. 砍边火烧	163	64. 麻酱火烧	163
65. 白糖火烧	164	66. 葱油火烧	164
67. 萝卜丝火烧	165	68. 椒盐火烧	166
69. 豆沙火烧	167	70. 酥饼	167
71. 什锦酥饼	168	72. 盘香饼	169
73. 一品火烧	169	74. 蟹黄火烧	170

75. 牛舌酥饼	171	76. 油酥肉火烧	171
77. 椰香酥	172	78. 火腿酥	172
79. 千层酥	173	80. 虎皮酥	174
81. 油饼	174	82. 蒸饼	175
83. 千层饼	176	84. 盘丝饼	176
85. 团圆饼	177	86. 翻边圆饼	178
87. 枣饼	178	88. 芝麻火烧	179
89. 吊炉饼	179	90. 螺丝转	180
91. 锅饼	180	92. 大饼	181
93. 脂油饼	182	94. 炒饼	182
95. 肉丝炒饼	183	96. 焖饼	183
97. 烩饼	184	98. 馅饼	184
99. 清油饼	185	100. 煎“回头”	185
101. 酵面馒头	186	102. 硬面馒头	187
103. 虎头花卷	188	104. 脑子花卷	188
105. 套环花卷	189	106. 麻花卷	189
107. 鸳鸯卷	190	108. 四喜卷	191
109. 蝴蝶卷	191	110. 菊花卷	192
111. 荷叶夹	192	112. 棉桃夹	193
113. 银丝卷	193	114. 金丝卷	194
115. 鸡丝卷	195	116. 柴把卷	195
117. 天津包	196	118. 生煎包	197
119. 丝糕	197	120. 蜂糕	198
121. 三色糕	198	122. 马蹄酥	199
123. 莲花酥	200	124. 兰花酥	200
125. 枣花酥	201	126. 绣球酥	202

127.佛手酥	202	128.凤尾酥	203
129.白桃酥	203	130.苹果酥	204
131.燕窝酥	205	132.茶酥	205
133.玫瑰香	206	134.奶香扭酥	207
135.酥饺	207	136.咖喱饺	208
137.酥盒	209	138.韭黄酥盒	209
139.焦圈	210	140.薄脆	210
141.排叉	211	142.蜜排叉	211
143.糖脆排叉	212	144.蜜三刀	212
145.脆麻花	213	146.酥麻花	214
147.干糖麻花	214	148.芝麻麻花	215
149.馓子麻花	215	150.夹馅麻花	216
151.奶油炸糕	217	152.百酥油糕	217
153.开口笑	218	154.蒸蛋糕	219
155.烤蛋糕	220	156.夹心蛋糕	221
157.蛋糕卷	221	158.凤眼糕	222
159.咖喱牛肉盖饭	222	160.鸡蛋包饭	223
161.荷叶饭	224	162.八宝饭	224
163.北味切糕	225	164.南味切糕	226
165.水晶糕	227	166.卷沙糕	227
167.豆面糕	228	168.芝麻糕	228
169.江米凉糕	229	170.三色凉糕	229
171.藕丝糕	230	172.龙须糕	230
173.松糕	231	174.江米粽子	231
175.咸肉粽子	232	176.火腿粽子	232
177.红豆粽子	233	178.鲜肉粽子	233

179. 糯米球	234	180. 白糖饺子	235
181. 红心糯米饺	235	182. 炸麻圆	236
183. 碱水粽子	237	184. 豆沙粽子	237
185. 莲花糕	238	186. 桂花元宵	238
187. 百果水晶汤团	239	188. 五仁汤团	240
189. 枣泥汤团	241	190. 什锦糕	241

绪 论

面点制作技术是烹饪学的一个重要组成部分，同时也是一门技术性、艺术性很强的科学，它是研究如何根据各种面点原料的性质、特点及人们生活习惯的不同需要，制作出色、香、味、形俱佳的各种面点制品的一门专门技术，是了解与掌握如何保护和提高食品营养价值的一门科学。

在长期的历史发展进程中，我国的面点制作技术也形成了它的独特风格，具有用料广泛、方法多样、品种繁多、形态逼真、讲究馅心、滋味醇美、造型精巧、富有营养等特点，成为人民日常生活中不可缺少的食品，对丰富和改善人民生活起到了重要的作用。

我国的面点制作技术有着悠久的历史。早在殷商时代，人们就已经开始用米粉制作食品了，当时称这些食品为“餐”或“饵”，也有称为“糍”或“饵”的。到了秦汉时代，面点已成为一些地区的主要食品了。当时各种面食统称为“饼”。如馒头为“蒸饼”或“笼饼”；面条为“汤饼”、“索饼”；饼上撒胡麻称“胡饼”等。唐宋时代，我国与国外的经济文化交流有了很大发展，面点制作技术也丰富多彩，不仅有水调面团制品，还有发酵面团制品，当时三国时代由匈奴传入中原的油酥面团制品也有很大的发展，在城市小镇出现的名产名点的同时，又出现了好多的新品种，如元宵、油条、包子等。元明清时代，面点的各类品种又有更大的发展，许多地区形成了本地区的特殊风味食品。如北京的肉丁馒头，四川的九圆包子，山西的刀削面，天津的“狗不

理”包子，山东的抻面，沈阳老边饺子、李连贵大饼等等。近几年来，又吸收了西点制作技术的经验，结合中点制作技术的特点，创造出了许多中西点合制的新品种。

当前，全国人民正在为加速实现祖国的四个现代化而努力工作。随着人们生活水平不断地提高，人们对面点食品的要求愈来愈高。由吃饱到吃好，由一般吃法到讲究营养，追求高档食品。我们要努力学习技术，勇于改革，勇于创新，更好地继承祖国民族遗产，为发展祖国的面点制作技术作出贡献。

第一章 面点制作的设备和工具

作为一名面点制作技师，首先必须了解和掌握生产所用的设备和工具，以及它们的特点和用途。

第一节 主要设备

一、炉 灶

炉灶是面点制作成熟过程中不可缺少的主要设备，由于各种炉灶的用途不一，一般可分为如下几种：

1. 蒸灶

蒸灶俗称大灶，适用于蒸煮制品。

2. 蒸笼

蒸笼也叫笼屉，用于蒸面食品种，由于所蒸品种多种多样，所以笼屉的规格也不一样，大致分为大笼屉、中笼屉、圆笼屉等。

3. 蒸箱

适用于大批生产的设备，规格及样式各地有异，是利用锅炉和余热的蒸气来成熟食品的设备。

4. 烘炉

烘炉俗称平炉，适用于烘、焙各类食品。

5. 烤炉

烤炉有电烤炉、煤气烤炉、煤火烤炉，主要用于烤制面点。

6. 吊炉

吊炉与烘炉属于同一类型，所不同的是在平底锅的上面用铁索吊一锥形铁炉，以木炭为燃料，有的则在平炉上再加一个锥形铁罩，罩内不用燃料，使用前先将铁罩烘热，然后再使用，适用于烘焙各种面点。

7. 平炉

平炉是适合放平锅的炉子，适用于烙制筋饼、大饼、锅烙、馅饼等。

二、锅

锅有生铁锅和熟铁锅之分。制作面点常用的有如下几种。

1. 水锅

用于煮饺子、面条、蒸制食品等用。

2. 平锅

锅底是平的，用于煎烙等制品。

3. 铁锅

铁锅也叫做铁铛，是一块圆形的铁板，用于烙饼、摊煎饼等。

4. 炒锅

一般比水锅小些，用于炒、炸类制品。

锅的质量鉴别：以青灰色、发亮，无砂眼、无裂纹为佳。

三、案板

案板也叫做面案，一般可分为面案和油案两种。面案是

制作面点的主要设备之一，一般木料都可做面案，但以椴木为上品。

第二节 工 具

一、面案上常用的工具

1. 擀面杖

擀面杖是制作面点时擀皮、擀饼、擀面条等主要用具。要求结实耐用，表面光滑，由于用途不同，可分为大、中、小三种。

2. 走锤

走锤又叫通心锤，分为大走锤、小走锤。大走锤用于擀制批量生产的破酥、制皮等，效率高，质量好。小走锤用于擀制烧麦皮等。

3. 面棍

面棍根据用途，可分为大、中、小三种。用于擀制花卷、饼坯、饺子皮、包子皮及小型的油酥制品。

4. 单手棍

通称小面棍，约26厘米长，两头细，中间粗，用于擀制饺子皮等。

5. 双手棍

双手棍比单手棍略细，擀皮时两根同时用，左右各执一根，主要用于擀制锅烙皮。

6. 粉筛

粉筛也叫箩，有绢棕、马尾、铜网等做筛底的，有粗眼

细眼之分。主要用擦豆沙、筛粉料用。

7. 粉帚

粉帚以棕苗制成，掸扫粉料用。

8. 小簸箕

用柳条编制，用于簸谷类原料，清除杂物。

二、炉灶上工具

1. 漏勺

铁制带柄的勺子，中间有好多小孔，分大小两种，大的直径约20~25厘米，小的直径约10~13厘米，用于沥去食品中的油和水。

2. 铁编筐

用铁丝编制成，用于炸制食品时沥油用。

3. 铁板铲

用铁板制成，宽6.6厘米，长23厘米，用于铲锅烙、水煎包及各种饼片等。

4. 小油壶

用于烙制各种饼片浇油用。

5. 铁筷子

铁筷子作炸制食品时，翻动和钳取用。

三、刀 类

1. 方刀

方刀也叫做切面刀，用于切面团和切面条用。

2. 刹菜刀

刹菜刀长40厘米、宽20厘米，薄而轻，用于刹菜馅。

3. 片刀

片刀刀身长而窄薄，用于切糕点用。

四、小工具及花色工具

1. 模子

模子有大、中、小之分，各种模子的图案花纹样式很多，主要用于制作月饼。

2. 印子

印子刻有花纹、文字的木戳，制作点心用。

3. 拨馅板

骨头或竹子作的，宽度约0.8厘米，长16~22厘米，用于食品包制馅心拨馅用。

4. 花钳

用钢片或铜片制成，用面点制作时掐花边用。

5. 剪刀

用于制作面点花样用。

6. 木梳

作花样用。

7. 花筒

用于制作面点表面花用。

8. 花嘴

用铁片铜片制成，用于制花边和各种图案用。

9. 打蛋帚