

旅游行业工人技术等级培训考核试用教材

中式面点

国家旅游局人事劳动教育司 编



高等教育出版社

旅游行业工人技术等级培训考核教材(试用)

中式面点

国家旅游局人事劳动教育司编

高等教育出版社

(京)112号

内 容 简 介

本教材是国家旅游局人事劳动教育司组织编写的旅游行业工人技术等级培训考核系列教材之一。本教材是根据国家旅游局制定的《旅游行业工人技术等级标准》(第一分册)和《旅游行业工人技术等级培训考核大纲》编写的。全书包括初级、中级、高级三部分,供中式面点师培训考核使用。

本书供在职工人培训使用,还可供职业学校学生学习参考。

旅游行业工人技术等级培训考核教材(试用)

中式面点

国家旅游局人事劳动教育司编

*

高等教育出版社出版发行

高等教育出版社激光照排技术部照排

高等教育出版社印刷厂印装

*

开本 787×1092 1/16 印张 11.5 字数 280 000

1992年8月第1版 1992年10月第2次印刷

印数 10 549—18 609

ISBN7—04—003994—X/Z·116

定价:5.40元

前 言

按照劳动部颁发的《工人考核条例》，根据 1987 年国家旅游局组织编写的《工人技术等级标准》(第一分册)，为配合旅游行业工人技术等级培训考核的需要，促进技术和服务水平的提高，我司主持并委托北京市旅游局、上海市旅游局、江苏省旅游局和广东省旅游局编写了旅游行业工人技术等级培训考核系列教材，其中包括《旅游服务基础知识》、《餐饮服务》、《客房服务》、《中式烹饪》、《西式烹饪》、《中式面点》、《西式面点》、《烹饪综合知识》、《美容》、《美发》和《酒吧调酒》8 个工种的 11 本培训教材，供客房、餐厅、宴会厅、烹饪、面点、美容、美发、调酒等工种(岗位)的技术工人和服务人员培训考核使用。

为了编好这套教材，我司邀请了饭店、院校与旅游行政部门的专家、学者，先后召开了多次教材编写大纲和书稿审定会，对大纲、书稿进行了广泛而深入的研讨和认真、细致的审核。但是，由于时间仓促，加上我们水平有限，书中一定存在不少不足之处，我们恳请各级培训部门和广大读者批评指正。

《中式面点》一书由：邵万宽同志编写。初稿经审稿会审稿之后，又作了进一步修改，最后由陈忠明同志审定。

本书编写过程中，先后得到一些单位和有关同志的支持和帮助，在此一并表示感谢。

国家旅游局人教司

一九九一年元月

目 录

初 级

概 述	1	第三节 油酥面团	35
第一章 面点厨房的设备和工具	4	第四节 米粉面团	39
第一节 设备及主要用具	4	第五节 其它面团	43
第二节 一般常用工具	7	第五章 馅心制作	49
第三节 常用炊事机械	9	第一节 馅心的种类及重要性	49
第四节 设备和工具使用养护知识	10	第二节 咸馅制作方法	51
第二章 面点原料知识	12	第三节 甜馅制作方法	56
第一节 原料的分类与选用要求	12	第六章 面点的成形方法	61
第二节 主要原料	14	第一节 揉、卷、擀、叠、摊	61
第三节 制馅原料	18	第二节 包、捏、剪、夹、按	65
第四节 调味和辅助原料	21	第三节 抻、切、削、拨	70
第三章 面点基础操作程序	24	第四节 钳花、模印、滚沾、镶嵌	73
第一节 面点制作程序	24	第七章 面点熟制	76
第二节 基础操作的要领	26	第一节 煮、蒸	76
第四章 面团调制知识	30	第二节 炸、煎	80
第一节 水调面团	30	第三节 烤、烙	83
第二节 发酵面团	81	第四节 复加热法	86

中 级

第一章 面点制作的基本特色	90	第一节 馅料的剝切与加工要求	111
第一节 中式面点制作的特点	90	第二节 熟制的标准与热的传递	116
第二节 面点的色形香味触	92	第五章 面团调制基本原理	119
第二章 原料的鉴定与保管	98	第一节 水调面团的原理和性质	119
第一节 原料的品质鉴定	98	第二节 发酵、膨松面团的基本原理	121
第二节 原料的保管	100	第三节 油酥面团的性质和原理	123
第三章 面点原料的应用	103	第四节 米粉面团的性质和特点	124
第一节 米、面的营养成分	103	第六章 花色面点的制作	127
第二节 辅助原料在面点制作中的作用	105	第一节 水面点、酵面点的制作	127
第三节 其它原料在面点制作中的作用	108	第二节 油酥面点的制作	130
第四章 面点制馅与熟制要领	111	第三节 粉面及其它面点制作	133

高 级

第一章 中国面点的发展与流派	138	第二节 面点制作文献选	154
第一节 中国面点的形成与发展	138	第三节 面点的创新与演进	158
第二节 中式面点的主要流派	140	第四章 厨房业务管理	162
第二章 筵席与面点配备知识	144	第一节 厨房的组织机构与任务	162
第一节 筵席的意义、作用和种类	144	第二节 生产过程的组织与管理	165
第二节 筵席面点的配备	146	第三节 厨房技术管理的实施	167
第三节 筵席面点配备要求	149	第五章 风味、特色面点的制作	170
第三章 面点制作中的变化与继承、		第一节 地方风味名点	170
创新	152	第二节 特色面点作品选	172
第一节 面点制作中的性质变化	152	编者的话	176

初 级

概 述

中餐面点历史悠久,自成体系,在我国饮食史上具有相当重要的位置。在中餐饮食中,中式面点具有广泛的内容,它包括米(米粉)、麦(面粉)、杂粮(杂粮面)等粮食作物经加工而制作的食品。它种类繁多,风味迥异,制作技术独特,是我国饮食中一枝鲜艳的花朵。

面点,即是面食点心的意思,具体地说,它是用各种粮食(米、麦、杂粮及其粉料等)、豆类、果品、鱼虾以及根茎菜类为原料,经过调制、成形(上馅)、熟制的各种小吃和正餐筵席的各式点心。面点制品,既是人们充饥饱腹的较好的食品,又是人们茶余饭后调剂口味的方便食品。

在我国人民的日常生活中,中式面点占有相当重要的地位和作用。从整个饮食业来看,它是我国饮食行业的重要组成部分,面点制作与菜肴烹调一起构成了我国饮食业的全部生产经营业务。从旅游业来看,它也是我国旅游饭店外汇收入非常重要的部分,食、住、行、游、购,饮食在旅游饭店中有着相当重要的地位。面点制品是中外旅游者普遍欢迎的,可口的、有特点的餐食。具体说来,它有以下几个作用:

首先,面点制作与菜肴烹调两者是密切关连、互相配合、不可分割的。从饭店经营来讲,有菜无点,就好比红花失去绿叶,它们两者是互相依存、互相衬托的。从中式的菜点制作来看,其联系也是十分紧密的,如烤鸭的鸭肉与荷叶薄饼两者的搭配;肉末烧饼的炒肉末与烙烧饼的组合;海鲜酥盒的明虾、干贝诸海味与油酥面制成的酥盒的配套等联系。

其次,面点制作具有相对的独立性,它可以离开菜肴烹调而单独经营。例如,专门经营面点的店铺,如面食馆、糕团店、烧饼店、饺子店,经营小食品的早点、夜宵、点心铺等,遍布各大中小城市和村镇,它占据了一定的饮食市场。

第三,面点制品具有食用方便,易于携带的特点。制作面点,不受繁多条件的限制,取料简便,制作灵活。如在野外露天生产的场合,需要简便地解决用餐问题时,可以及时大量供应面点制品,以节省时间。因此,面点制品不仅在满足亿万人民物质生活的第一需要方面做出不寻常的贡献,而且还将为人们高效率的生活和工作提供方便。

第四,面点制品一般具有经济实惠、营养丰富、应时适口、体积小巧等特点。它价格合理,老少咸宜,且具有较高的营养价值,一年四季,风味各异,品种时新,各种口味的品种任人挑选,各取所好,可以满足多种消费者的不同需要。精细的面点,还能美化和丰富人们的生活,还是人们用以交往的一种特殊内容,同时也是深受旅游者、出差人员欢迎的方便食品。

据有关部门统计,我国不少大城市的职工和居民,每天有半数以上的人食用早点 and 夜宵,一般初、中级餐馆早点和面点的营业额约占总营业额的 25%(不包括独立经营的面食点心店),多的占 40%。京、津、沪、穗等城市尤盛。由此看来,面点不仅在饮食业、旅游业中占有重要的地位,而且还可以节省广大城乡居民大量用于制作饭菜的时间和改善人民生活。这充分说明了面点制作在人们生活中的重要地位。

我国地域辽阔,中餐面点在几千年的发展中,各地均有自己独特的技法和风味特色。中餐面点大体上可以区分为南味和北味两大类型。北味以面粉、杂粮类制品为主,偏重于咸点心制作;南

味以米、米粉制品为主,偏重于甜点心制作。现在,一般均以“京式”面点为北味的代表;江苏一带的面点(简称“苏式”面点)花色繁多、做工精细、味道偏甜,普遍认为是南味的主流之一;广东一带的面点(简称“广式”面点),较多地吸收了西式面点的制作方法,体现了南国风味的特色,是南味面点后起的另一主流。当然,各地风味面点很多,特色各异,很难用京、苏、广区别。

为了便于学习面点制作技术,更好地把握面点的技艺。这里将面点按制作工艺和特色进行分类,按照不同的原料,不同的加工制作方法和熟制方法,不同的馅心、形态、口味等,有各自不同的分类方法:

按使用原料分类,可分为麦类制品、米类制品、杂粮类制品、豆类制品、果蔬类制品、鱼虾类制品等。

按所用馅料分类,可分为有馅和无馅两大类。有馅类又可分为荤馅类,素馅类和荤素混合馅三大类制品。

按制品口味分类,可分为甜味、咸味、甜咸味和无味制品四大类。

按熟制方法分类,可分为煮制品、蒸制品、炸制品、烤制品、煎制品、烙制品以及复合熟制品。

按成品形态分类,可分为饭类、粥类、糕类、饼类、团类、粉类、条类、包类、饺类、羹类、冻类等。

第一章 面点厨房的设备和工具

我国的面点制作一般以传统的手工操作为主,炉灶、案板等主要设备以及蒸笼、各种面杖等小型工具都是面点厨房不可缺少的。当今一座座现代化的宾馆饭店崛起,一些先进的设备和机械走进了装饰一新的厨房。如今的旅游饭店既有较现代化的高档设备,也有一些传统的手工工具。由于面食品种繁多,各地面食制作又不尽相同,所以在工具使用上各地有各地的特点。对于初级面点师来说,首先应熟悉各种常用设备、机械、工具的使用和保养知识。

第一节 设备及主要用具

一、大型设备

面点厨房正常的食品制作所需的大型设备包括炉灶、冰箱、工作台和洗涤槽等。

1. 炉灶

炉灶是面点制品熟制的主要设备。目前各宾馆、饭店大多数是使用煤气或电的现代炉灶,所用燃料比过去烧煤优越得多,给面点师带来了极大的方便。炉灶虽有大小、形状和特点之不同,但都有一些共同的构造特点。大部分炉灶都有坚固的架子,外面覆盖有耐磨的材料。所有的炉灶都装备有顶部表面构件,用于炉灶顶端烹调。煤气灶(或液化石油气灶)的燃烧介质为煤气(或液化石油气),它可用于蒸、煮、烧、炒、煎、炸、烙及明火烧烤(炙烤煤气灶其功能是使食物直接接触热源而炙烤)等各种烹调法,煤气灶本身的结构形式和使用效率,都大大超过了使用煤炭的各种灶具。各旅游宾馆、饭店大多使用管道煤气,由煤气厂统一供气。它具有结构合理、美观大方、安全方便、清洁卫生、热效率高等优点,是现代化旅游饭店的理想灶具。其优点有:

(1)可以自由地调节火力。火力的大小通过开关阀门调节,随用随点,可大可小,可以自由操纵和控制,便于制作时使用适当的火力,给烹调及使用者带来方便。

(2)符合清洁卫生的要求。煤气灶光洁、干净,便于清理冲洗,也没有灰尘飞扬,不锈钢的煤气灶更是易于清洗。

(3)符合劳动保护要求。煤气灶在清洁卫生的前提下,还有安全可靠的优点,它不会象煤炭燃烧那样火焰窜的很高,它调节自如,灶前温度较低,一般不会造成灼伤事故。在遇到紧急情况时,可以及时关闭阀门,保证安全生产和工作人员的身心健康。

(4)使用方便可靠。煤气灶引火很方便,用时则明,不用则灭,并可根据加热时间的需要,任意延长,也不需做加煤、掏灰等工作,可大大节省劳动力。

(5)热能利用率高。煤气一般能充分燃烧,且燃烧值大,效率高。当关则关,没有不必要的燃烧,能够充分利用热能,节省燃料。

(6)用途广泛,便于操作。煤气灶具的炉灶结构简单合理,只是灶眼的面积有大小不同之别,可以做炒灶、平炉,也可以做蒸煮灶、烘烤炉(炙烤煤气灶),用途十分广泛,操作也十分便利,可以

减轻人们的工作负担,增加工作效率。

在使用煤气灶具的时候,一般是先点火后开气阀。每天在使用后,要及时关闭总阀,以确保操作的安全。

另外,厨房炉灶上空装有排气罩。它把厨房中的油气味、烟尘、水蒸汽和热气排到室外,使厨房清洁、卫生,减少工作人员的油烟污染。目前使用的排气罩有三类,即电动排气罩、自然抽风排气罩和自动冲洗排烟罩。自动冲洗排烟罩,自排油烟,并可防止火灾。

使用电烤箱时应注意以下几点:

(1)使用前,必须检查电路连接是否安全可靠,电压是否正常。

(2)烘烤前,应先使烘箱预热,然后转动温度控制器上的旋钮,使温度指示在所需的温度上,把门关紧,然后接通电源,烤箱开始加热升温。一般约 15 分钟,箱内温度即可达到 280℃。

(3)箱内温度达到预定温度后,应保持 10 分钟左右,再放入食品烤盘,同时把排气阀打开。

(4)烘烤制品如需定时,可先转动时间继电器指针,使其指到所需时间刻度,按下定时钮,即可自动定时报警。时间继电器在工作时不能拨动指针。

(5)在连续烘烤同一食品时,应将温度、时间的控制一次调定,烤箱就会按照调定的温度和时间连续工作。

(6)要尽量缩短放入食品盘和取出食品盘的时间,这样既省电,又避免影响烘烤质量。

(7)制品放入箱内烘烤时,温度下降 50~60℃ 为正常现象,不需调整温度控制仪。

2. 电冰箱和冷冻柜

电冰箱和冷冻柜是面点厨房中不可缺少的设备。它可以使食物快速冷却而避免变质腐败。大多数电冰箱都包含有冷冻和冷藏两个部分,可以冷冻储藏食品,也可以冷藏食品。如果需要冷冻的食品较多,则可购置冷冻柜。一般冷冻所需的温度范围是 -18℃ (0°F) 至 -34℃ (-30°F)。

使用电冰箱、冷冻柜须注意以下几点:

(1)箱柜应放置在平坦而坚固的地方,不能紧靠在振动较大的物体上,也不宜放在湿气较大的地方。要求周围通风良好。

(2)箱柜要使用单独的电源插座,并要有可靠接地线。

(3)打开箱门、柜门取存食品时,应尽量缩短开门时间,以免箱柜内温度上升,影响制冷效果。

(4)爆炸品及化学药品,如汽油、油漆、粘接剂等切勿放在箱、柜内,也不宜放置在冰箱、冰柜的附近。

(5)箱柜内不宜放入较热烫的食物,应等食物冷却后再放入。玻璃瓶装饮料,切勿放入冷冻柜内贮藏,因为饮料结冰时会膨胀而发生破裂。

(6)电冰箱、冷冻柜的面板上,不要直接搁置发热物(茶壶、火炉、烤面包器等)。若搁置沉重的物品,要在其上加一块坚固的木板,但总重不要超过 40 千克。

(7)要经常保持箱、柜内的清洁卫生,注意将食品的生熟分开。清洗时,忌用热开水、稀释剂、汽油、酒精、煤油、洗衣粉、去垢粉、碱性洗涤剂、酸、化学抹布等东西,以免损害漆层与塑料,更不能用水直接喷浇冲洗。

(8)箱、柜发生故障时,应及时切断电源。应按照说明书中的注意事项检查,并找有关专业人员修理。

3. 工作台和洗涤槽

工作台和洗涤槽是面点厨房必备的设备。目前大多使用不锈钢材料,这种材料美观大方、光洁可鉴、易于清洗,可大大改变厨房面貌。

工作台台面下面可以存放小型工具、餐具以及锅、蒸笼等。工作台上可进行砧墩切配、馅盆制馅、传递客人就餐点心等。洗涤槽用于清洗;削皮、和切割食物,也用于除去废弃物,还用于洗涤餐具等,槽的下面有一隔层可以存放物品。

工作台与洗涤槽的高度会影响完成食品制作的效率。一般直立式工作台面离地最高点是65至70厘米。

二、案板与铁锅

1. 案板

案板,又称面板、面案,是制作面点的台面。有木制的、大理石的等。面点制作过程中,和面、擀皮、成形等工序,都需在案板上操作。案板有油案、面案两种,大多用6—7厘米以上厚的木板制成,以枣木最好,其次为柳木。案板要求结构牢固,表面平整、光滑无缝隙,便于洗刷,在使用时切忌当砧板使用,不能用刀刮剝、乱切食物。

2. 铁锅

通常使用的铁锅有下列几种:

水锅:有大有小,蒸制面点一般都用宽沿生铁锅,煮饺子、面条、馄饨一般用熟铁锅。

平底锅:又叫高沿锅、高沿铛、平底煎盘。锅底平坦,适用于煎锅贴、水煎包、烙饼等。

铁铛:又叫饼铛,是一块圆形的厚铁板,用于烙饼、烙家常饼、摊煎饼等。

烘盘:亦称烤盘,即烘炉中用的金属盘,用作烤饼、酥点等。

炒锅:一般比水锅小,用于炒馅、炒饼、炒面、炒饭或制作油炸制品等。

三、蒸箱与蒸笼

1. 蒸箱

蒸箱大多是用铝板制成的柜式密封箱体,箱内设多层屉格,外接蒸汽锅炉,如图1-1所示。制品生坯放入,接通蒸汽,蒸一定时间后,制品即可成熟。另有一种铝制蒸箱,直接放置在大水锅上,水烧开后,利用其蒸汽蒸熟面点。其蒸汽的大小,可以调节火力。蒸箱适用于大批量蒸制食品,又可作为食品保温,但制品在蒸制时易淋蒸上汽水,影响外观。

2. 蒸笼

蒸笼,又称笼屉,用于蒸制食品。蒸笼的规格很多,其大小以尺寸计算。最小的为放一只小笼包子的蒸笼,大的直径有79厘米,以密封不走气者为佳。笼底竹条应疏密适当、光滑平整,笼盖为尖圆型或馒头型,这样蒸汽不易下滴,避免影响制品质量。蒸馒头用的蒸笼边框较深,蒸糕用的则较浅。蒸制时笼底应衬有屉布、屉席等,以防止食物粘笼。另外还有垫菜叶、玉米包叶的,这样既能透气,又可增加制品香味。蒸制时蒸笼最底层还设有水圈,可防止沸水浸入食物。大的蒸笼一般用来蒸制馒头、大包子,小的则用于蒸制小笼包子、烧麦等。

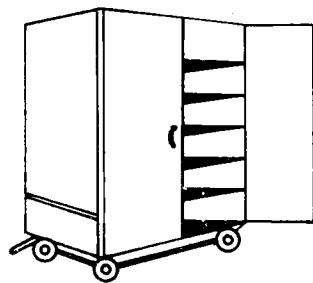


图1-1 蒸箱

第二节 一般常用工具

一、面案工具

1. 擀面杖

擀面杖是面点制皮的工具,其质量要求是结实耐用,表面光滑,以檀木或枣木的较好。擀面杖因用途及尺寸、形式不同,又可分为下列几种:

面棍:有大、中、小三种,大的长 80~100 厘米,主要用于擀大块面;中的长约 55 厘米,宜用于擀轧花卷、饼等;小的长约 33 厘米,用以擀饺子皮、包子皮及油酥等小型面剂。见图 1-2。

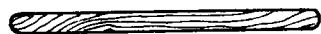


图 1-2 面棍

通心槌:又名走槌,如图 1-3。大小均有,中间有一孔洞,插一根细棍作为柄,用于擀烧麦皮、饼等制品。



单手杖:亦称小面杖,长约 26 厘米,两头粗细一致,光滑笔直,用于擀饺子皮。



图 1-3 通心槌

双手杖:它比单手杖细,擀皮时两根合使,双手并用,用于擀水饺皮、蒸饺皮等。

橄榄杖:中间粗,两头细,形如橄榄,长度比双手杖短,用于擀烧麦皮等。如图 1-4。



图 1-4 橄榄杖

2. 粉筛

粉筛,主要用于筛面粉、米粉。有绢、棕、马尾、尼龙、铜丝、铁丝等类。根据用途的不同,筛眼大小有多种规格。如擦豆沙、制黄松糕用的是粗眼筛,做粉类点心用的筛眼则较细。

3. 案上清洁工具

面刮板:也叫轧子。用铜制或铝铁片制成。薄板上有握手,主要用以刮粉,切面团,轧糕点等。

粉帚:以高粱苗或棕制成,主要用来清扫粉料。

小簸箕:以铝铁皮或柳条制成,扫粉盛粉时用。

4. 成形工具

模子:是制作月饼、蛋糕、糕饼等的工具。形状各异,规格大小不等,模子内带有各种花纹、字样。如苏州方糕模。

印子:是刻有花纹、文字的木戳,用来印制点心表面的图案。

尺板:亦称馅心刮板、扁匙、包挑等,系竹制薄板,圆头 3.3 厘米宽,26—33 厘米长。

花钳:一般用钢皮、铜片制成,大小不一,有直边和圆边两种,用于制作各种花色面食钳花用,如图 1-5。另外有一种带滚子的花钳,用法相同。

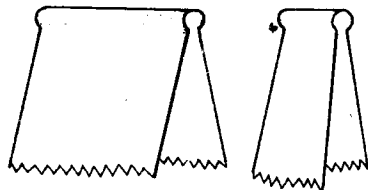


图 1-5 花钳

小剪刀:用作修剪制品花样的。

木梳:有大小之分,用来撒制各种花纹、花叶。

花筒:用薄铁皮、铜皮制成,有桃形、梅花等形状。大多用于蛋糕浮面标花,一些蒸、烤制品也可直接用花筒制花。

二、炉灶工具

1. 漏勺

漏勺是一种铁制带柄的勺,勺面带有很多孔洞。漏勺有大有小,主要用于淋漓食物中的油和水分。如捞面条、水饺、油酥点心等。

2. 网罩、笊篱

网罩有不锈钢网罩和铁丝网罩,是用不锈钢和铁丝编成的凹形网罩,在边上再加编一圈圈算,用于油炸食物沥油。

笊篱亦有不锈钢的和铁丝的,并带有长柄,用于捞水饺、烫青菜馅用。

3. 铁筷子、锅贴铲

铁筷子:用两根细长铁棍制成,油炸食品时,用以翻动半成品和钳取成品用。

锅贴铲:用薄铁片制成,用以铲制煎熟的锅贴和翻动煎、烙制品用。

三、制馅、调料工具

1. 刀、砧墩

刀:刀有方刀、大片刀两种。方刀,长 26 厘米,宽 13 厘米,用于切面团等。大片刀,长 40 厘米,宽 20 厘米,薄而轻,用于剁菜馅。

砧墩:是对原料进行刀工整理时的衬垫工具。以橄榄树、银杏树做的砧墩为最好,其次是皂荚树、榆树、红柳树等。要求砧墩树皮完整,树心不烂无结巴,微呈青色且颜色一致,墩面平整平滑。

2. 馅盆

馅盆有铝盆、瓷盆、不锈钢盆等。馅盆要求有多种容量的,根据馅量多少合理使用大小馅盆。它用来拌和肉馅、素菜馅以及盛放各种馅心等。

3. 打蛋桶:

用铝或铜制成,专供打蛋糊用。

蛋甩帚:有竹制和钢丝制的,用来搅打蛋糊。

四、储物工具

1. 储米柜

存放大米、糯米的柜子,根据其用途有大有小。也有用大桶、缸存放的。

2. 面缸、米缸

面缸、米缸根据单位需要而定大小。面缸又称面盆,敞口深度浅,容量较大,一般用以和面、拌粉料。米缸浸米用,一般用大缸和半截缸。

3. 发面盆

根据需要的大小,备置一个或数个,用来发面。

4. 竹扁、篾筛

扁有大扁、小扁之分,用于盛放半成品的面条、水饺、馄饨等。扁与粗篾筛还可以盛放熟的馒头、包子、各种米面糕等。

五、着色、抹油工具

1. 色刷

用于半成品或成品的弹色,可选用干净牙刷。

2. 毛笔

用于面点品种的抹色。

3. 排笔

用于面团、半成品或成品的抹油。

六、称量及其它工具

1. 秤

秤有勾秤、盘秤和磅秤等,面点制作中使用小型磅秤为多,用以称量原料和成品的分量。

2. 石磨

用于磨粉,包括干磨与水磨。

3. 簸箕

竹木制,淘米的用具。

第三节 常用炊事机械

近几年来,饮食炊事机械已更多地受到人们的欢迎和重视。炊事机械的使用,不仅减轻了广大从业人员的劳动强度,也提高了工作效率。很多宾馆、饭店已陆续使用一些较现代化的炊事机械。一般常用的有和面机、绞肉机、切面机、饺子机、馒头机、削面机、元宵机、磨浆机、上浆拌馅机、切菜机、磨粉机等。

下面介绍几种常用炊事机械的性能和用途。

一、和面机

和面机又称拌粉机,为拌和各种粉料用。它通过机械运动把粉料和水搅拌成所需要的面团。可供馒头、面条、包子、饺子的和面之用。和面机的型式一般有铁斗式、滚筒式、缸盆式等。它由电动机、传动装置和面箱搅拌器等组成,效率比手工操作高5~10倍。

二、绞肉机

绞肉机可用来绞轧肉馅、豆沙馅等。构造比较简单,由机筒、推进器、刀具等零件构成。分手动和电动两种。电动绞肉机小型的每小时可绞150千克肉,中型的每小时绞250千克肉,大型的每小时可绞500千克以上。

三、切面机

切面机,又称面条机,为轧制面条、馄饨皮等用,主要由机座、轧棍、切刀等所组成。切刀分3.3厘米10牙、16牙、20牙、24牙等数种,齿牙愈密,轧出的面条愈细。分手摇与电动两种。切面机效率较高,每小时可生产面条50~200千克。

四、饺子机

饺子机是用机械滚压成形包制饺子的一种炊事机械,可包全肉馅和菜肉混合馅饺子。饺子大小、皮的厚薄及馅量多少可任意调节。包制速度每分钟60个。机制饺子不如手工饺子馅实,口感滑爽,但它能满足众多人同时食用的需要。

五、馒头机

馒头机,又称面团分割器。有半自动和全自动两种。半自动式是采用一部分机械分割工具,结合一部分手工操作的半手工、半机械分割方法。通常使用的有直条面团分割器、方形面团分割器及圆形面团分割器。自动面团分割器类型很多,最普通的一种,其主要构件有加料斗、螺旋输送机、切割器、输送带等。操作时,面团自加料斗降落入螺旋输送机,由螺旋输送机将面团向前推送,直至出料口。出料口装有一个钢丝切割器,把面团切下落在帆布输送带上送出,切割效率高,每分钟可切割 45~50 块坯子,且大小均匀,大大减轻了操作的劳动强度,节省劳力。

六、磨浆机

磨浆机是豆类、谷物的湿粉碎机。磨浆机可分为铁磨盘和砂轮磨盘两种。主要部件有动磨盘、静磨盘、进料斗、出料斗、机体、电动机、调整装置和尼龙网筛等。磨豆浆。具有省力、维修简单等特点。

七、磨粉机

磨粉机用于大米、糯米加工粉料。有用电力带动石磨的磨粉机,有钢铁制的粉碎机,型号各异,比人工加工粉料提高工效数 10 倍,粉质也比较好。

八、拌馅机

拌馅机主要用于大批量的拌馅,如水饺肉馅、包子肉馅、锅贴肉馅等的搅拌调味。

九、切肉机

切肉机用于切肉片、肉丝、肉丁等,如面点中馅料、浇头的配制。切制肉类用料,规格一致,速度快,效率高。

第四节 设备和工具使用养护知识

作为一个初级中式面点师,在了解面点厨房各项设备、工具的用途和使用性能的同时,还应掌握面点制作的设备及工具的使用养护知识。

一、熟悉设备、工具的性能

使用设备、工具时,只有熟悉各项工具设备的性能,才能正确使用并发挥设备、工具的最大效能。在使用过程中,要严格按照有关要求和手法进行操作,并要达到熟练程度。特别是机器设备的操作,一定要摸清操作程序,切勿盲目操作,以免发生事故或损坏机件。

二、编号登记、专人保管

面点厨房所使用的工具种类繁多,又较零乱,为了方便应用,应放入固定的位置,进行编号登记,必要时委派专人负责保管。凡是经常使用的器具,必需配备齐全。面案工具的放置要注意到工具之间的关联,分类放置,切不可混放一起。如面棍、擀面杖等不宜与粉筛、刀剪之类混放一起,否则一不小心粉筛会被戳破,面棍、面杖会被折断或磨伤;盘称应挂在一定地方,称杆易折,要注意放好、放平;蒸笼、烤盆及各种模印,用后必洗刷干净,放在通风干燥处;铁器和铜器工具均要经常擦拭干净,以免生锈。

三、保持设备、工具的清洁卫生

食品是直接入口的,清洁卫生工作做得好坏与用膳者的健康有着直接的关系。在制作面点

时,不仅要求制作者做到面点的色、香、味、形俱佳,而且要注意原料卫生、个人卫生,还要搞好设备和工具的卫生,不然就容易污染食品,甚至传染疾病。在日常操作中,案板、擀面杖、刮刀以及盛食料的钵、盆、缸、桶和布袋等,用后必须清洗干净,保持清洁,每隔一定时期,还要进行彻底消毒。消毒方法应根据设备、工具的种类、性质的不同而予以不同处理,如用沸水烫、沸水煮、气蒸或化学药品消毒等。用药物时,必须按规定操作,防止事故发生。

在使用用具时,必须严格规定专用制度。例如制作食品的案板不能兼作吃饭或板凳用;木桶既装粉料就不应再用之于洗菜、洗衣或盛装其它东西;笼屉布用后必须洗涤干净,挂起吹干,切不可作抹布之用,否则都会严重影响清洁卫生。

四、注意对设备的维护和检修

使用设备比较重要的还在于维护和检修,特别是机械的检修工作。如切面机、和面机等的关键轴、轴承等,必须按时加油,使其润滑,减少磨损;刀片齿牙等,片薄性脆,在使用、拆卸、安放时均应特别小心。小零件不用时,应妥善安放,以免损失。电动机宜放在干燥地方,开动时间不宜过长,应有一定的停机冷却时间,以防损坏。机器不用时,要防止杂物和脏东西进入机器内部,最好用机罩或布盖好。机器使用前,应先检查各部件是否正常,然后再开动操作。

煤气炉灶,应加强保养,经常保持燃烧头的清洁卫生,以免油污和杂物堵塞燃烧孔,影响燃烧效果。污物堵塞喷嘴孔,燃烧头会出现小火或无火现象,可取细铁丝通喷嘴数次,但不可用大于喷嘴直径的金属丝强行穿刺。如发生漏气现象,应查找根源经维修后再使用。最好半年至一年进行一次维修保养,以保证燃烧效果。

五、加强操作安全

使用设备和工具时,首先思想必须集中;其次要严格遵守操作规程、操作安全责任制度,认真履行安全操作程序;第三,不得任意摘除安全设备,如保护罩、防护网装置等。如发现零件损坏,必须及时修理和更换。

思考与练习

1. 使用煤气灶有哪些优点?
2. 怎样使用远红外线食品烤箱?使用时需注意些什么?
3. 电冰箱、冷冻柜的使用需注意哪几方面的问题?
4. 面点成熟所用的锅一般有哪几种?各有什么用途?
5. 面案常用的工具有哪些?成型工具有哪些?
6. 常用的炊事机械有哪几种?
7. 怎样保持设备和工具的清洁卫生并注意操作安全?
8. 怎样维护和检修煤气炉灶?