

高等职业教育旅游管理类专业系列教材

面点

主 编◎钟志惠

副主编◎陈 迺 唐 凯

主 审◎朱在勤

制作工艺

(附实训指导书)



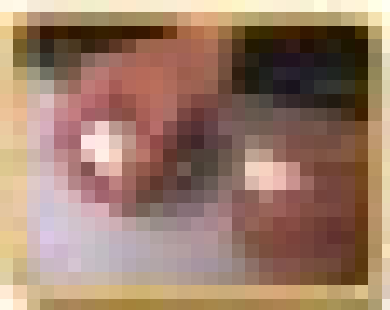
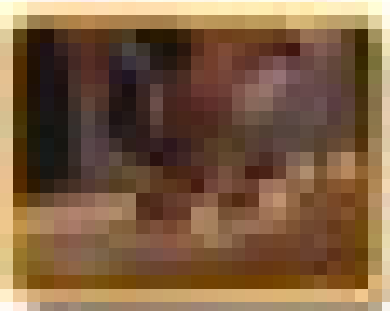
东南大学出版社

面点

主 编 孙晓燕
副主编 王 强 王 强
编 者 孙晓燕

制作工艺

（附赠光盘两张）



高等职业教育旅游管理类专业系列教材

面点制作工艺

(附实训指导书)

主 编 钟志惠

副主编 陈 逸 唐 凯

参 编 田等平 陈 君 罗 文

罗 恒 钱金圣 程万兴

主 审 朱在勤

东南大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

面点制作工艺/钟志惠主编. —南京:东南大学出版社,2007.7

(高等职业教育旅游管理类专业系列教材)

ISBN 978-7-5641-0787-1

I. 面... II. 钟... III. 面点制作工艺—高等学校:技术学校—教材 IV. TS972.116

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2007)第 090507 号

东南大学出版社出版发行

(南京四牌楼 2 号 邮编 210096)

出版人:江 汉

江苏省新华书店经销

南京玉河印刷厂印刷

开本:787mm×1092mm 1/16 印张:19 字数:449 千字

2007 年 7 月第 1 版 2007 年 7 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-5641-0787-1/TS·23

定价:32.00 元

(凡因印装质量问题,可直接向读者服务部调换。电话:025-83792328)

出版说明

当前职业教育还处于探索过程中,教材建设“任重而道远”。为了编写出切实符合旅游管理专业发展和市场需要的高质量教材,我们搭建了一个全国旅游管理类专业建设、课程改革和教材出版的平台,加强旅游管理类各高职院校的广泛合作与交流。在编写过程中,我们始终贯彻高职教育的改革要求,把握旅游管理类专业课程建设的特点,体现现代职业教育新理念,结合各校的精品课程建设,每本书都力求精雕细琢,全方位打造精品教材,力争把该套教材建设成为国家级规划教材。

质量和特色是一本教材的生命。与同类书相比,本套教材力求体现以下特色和优势:

1. 先进性:(1)形式上,尽可能以“立体化教材”模式出版,突破传统的编写方式,针对各学科和课程特点,综合运用“案例导入”、“模块化”和“MBA 任务驱动法”的编写模式,设置各有特色的栏目;(2)内容上,重组、整合原来教材内容,以突出学生的技术应用能力训练与职业素质培养,形成新的教材结构体系。

2. 实用性:突出职业需求和技能为先的特点,加强学生的技术应用能力训练与职业素质培养,切实保证在实际教学过程中的可操作性。

3. 兼容性:既兼顾劳动部门和行业管理部门颁发的职业资格证书或职业技能资格证书的考试要求又高于其要求,努力使教材的内容与其有效衔接。

4. 科学性:所引用标准是最新国家标准或部颁标准,所引用的资料、数据准确、可靠,并力求最新;体现学科发展最新成果和旅游业最新发展状况;注重拓展学生思维和视野。

本套丛书聚集了全国最权威的专家队伍和由江苏、四川、山西、浙江、上海、海南、河北、新疆、云南、湖南等省市的近60所高职院校参加的最优秀的一线教师。借此机会,我们对参加编写的各位教师、各位审阅专家以及关心本套丛书的广大读者,致以衷心的感谢,希望在以后的工作和学习中为本套丛书提出宝贵的意见和建议。

高等职业教育旅游管理类专业教材编委会

高等职业教育旅游管理类专业 教材编委会名单

顾问委员会(按姓氏笔画排序)

华国梁 沙 润 沈家模 陈 耀 周武忠
袁 丁 黄震方

丛书编委会(按姓氏笔画排序)

主 任 朱承强 陈云川 杨哲昆 张新南

副主任 毛江海 王春玲 支海成 叶骁军 刘卫民
邵万宽 张绍来 杜 雷 周国忠 胡 强
都大明 徐学书 董正秀

秘书长 张丽萍

编 委 丁宗胜 马洪元 马健鹰 王 兰 王志民
方法林 卞保武 朱云龙 刘江栋 朱在勤
任昕竺 汝勇健 朱 晔 吉根宝 刘晓杰
李广成 李世麟 邵 华 沈 彤 陈克生
陈苏华 陈启跃 吴肖淮 陈国生 张建军
李炳义 陈荣剑 杨 涌 杨海清 杨 敏
杨静达 易 兵 周妙林 周 欣 周贤君
孟祥忍 柏 杨 钟志慧 洪 涛 赵 廉
段 颖 唐 丽 曹仲文 黄刚平 巢来春
崔学琴 梁 盛 梁 赫 韩一武 彭 景
蔡汉权 端尧生 霍义平 戴 旻

高等职业教育旅游管理类专业教材

编委会会员单位名单

扬州大学旅游烹饪学院
上海旅游高等专科学校
江苏经贸职业技术学院
太原旅游职业学院
浙江旅游职业学院
海南职业技术学院
桂林旅游高等专科学校
青岛酒店管理职业技术学院
无锡商业职业技术学院
扬州职业大学
承德旅游职业学院
无锡城市职业技术学院
应天职业技术学院
江苏农林职业技术学院
盐城工学院
江苏食品职业技术学院
浙江工商职业技术学院
浙江育英职业技术学院
上海工会职业技术学院
上海思博学院
南京视觉艺术学院
湖南工学院
湖南财经工业职业技术学院
常州轻工职业技术学院
南京化工职业技术学院
成都市财贸职业高级中学
四川省商业服务学校
南昌女子职业学校

金陵旅馆管理干部学院
四川烹饪专科学校
镇江市高等专科学校
海南经贸职业技术学院
昆明大学
黑龙江旅游职业技术学院
南京铁道职业技术学院
苏州经贸职业技术学院
三亚航空旅游职业学院
无锡市旅游商贸专修学院
金肯职业技术学院
南京工业职业技术学院
江阴职业技术学院
湖南工业科技职工大学
安徽工商职业技术学院
苏州科技学院
登云科技职业学院
新疆职工大学
陕西职业技术学院
海口经济职业技术学院
海口旅游职业学校
长沙环境保护职业技术学院
成都商业高等专科学校
广东韩山师范学院
吴忠职业技术学院
吉林商业高等专科学校
河北旅游职业学院
安徽城市管理职业学院



本书作为高等职业教育旅游类烹饪专业教材之一,在编写中始终以高等职业教育的培养目标为指导思想,坚决贯彻高职教育的改革要求,切实做到“基础适度够用、加强实践环节、突出职能教育”,把握高职旅游类烹饪专业课程建设的特点,体现现代职业教育新理念,既注重知识的传授,更突出能力的培养,突出人才规格的专业技能性和岗位指向性,强调教材的先进性、创新性、兼容性、实用性和科学性。

本书在内容编排上以面点制作工艺流程为主线,结合案例、图文,系统介绍了面点常用设备与器具、面团调制基本原理、面团调制工艺、面点调味制馅工艺、面点成形与装饰工艺、面点熟制工艺、面点创新与开发、面点实验及教材辅助资料——《面点制作工艺》实训指导等内容。本书在写作形式上打破原来教材的编写模式,采取“案例导入”形式,将探究式、互动式、开放式教学方法融入编写内容中。通过对面点制作各工艺过程的分解,导入案例,分析案例,详细阐述了各工艺环节的工艺要求、工艺条件、制作方法、技术要点、制作原理等内容,结合每一章节后的复习思考题和实训练习题,使学生既能深入领会面点制作原理,又能很好地掌握面点制作技艺与实践应用。

较之同类书籍在面团调制基本原理和面点调味制馅工艺两个章节中增加了原料选用原则方面的内容,目的是促进学生了解各类面团、馅心、面臊、调味及品种制作对所用原料的选用要求,熟悉原料在其中所起作用和对工艺的影响。同时书中还增添了同类面点书籍中所不曾有过的内容——面点实验(有别于实训的实验),该章以面点品种制作为基础,采用不同配方和工艺条件,进行正交实验,通过对实验结果的对比分析,加深同学对各类面团性质和产品品质的了解,熟悉其中原料所起作用和工艺参数要求,掌握原料对面团性质、制作工艺及产品品质的影响,掌握面点熟制过程中火力与时间对制品品质的影响及解决方案,锻炼学生在实际生产中综合分析问题和解决问题的能力。

本书建议教学课时数为72学时,内容分配如下:

序 号	内 容	课 时
1	第一章 绪论	2
2	第二章 面点常用设备与器具	4
3	第三章 面团调制基本原理	6
4	第四章 面团调制工艺(一)	12
5	第五章 面团调制工艺(二)	10
6	第六章 面团调制工艺(三)	8
7	第七章 面点调味制馅工艺	6
8	第八章 面点成形与装饰工艺	6
9	第九章 面点熟制工艺	6
10	第十章 面点创新与开发	4
11	第十一章 面点实验	8
合 计		72

本书由四川烹饪高等专科学校钟志惠教授任主编,四川烹饪高等专科学校陈迺副教授、成都商务职业学院唐凯讲师任副主编。参加编写的有:四川烹饪高等专科学校钟志惠教授(第一、二、三、十一章、教学辅助资料——实训指导),陈迺副教授(第四、五章),程万兴讲师(第八章),罗文讲师(第九章),成都商务职业学院唐凯讲师、成都市经济开发区职业技术学校田等平面点师(第七章),无锡商业职业技术学院钱金圣讲师(第六章),四川省商业服务学校陈君讲师、成都市大会堂酒楼罗恒面点技师(第十章)。全书由钟志惠总纂、统稿,并对部分章节内容、插图等进行了修改和增补。

本教材在编写过程中得到扬州大学旅游烹饪学院朱在勤老师的指导和评审,同时还参考了大量的相关著述和文献,在此一并表示衷心感谢!

由于编写时间仓促,水平有限,书中疏漏在所难免,敬请广大读者不吝赐教,以便修订,使之日臻完善。

编 者
2006年12月

第一章 绪 论	001
第一节 面点概述	001
一、面点的概念	001
二、面点的分类	001
三、面点主要风味流派的形成与特色	001
四、面点的特点	002
五、面点在餐饮业中的地位与作用	003
第二节 面点制作的工艺流程和基本操作程序	004
一、面点制作的工艺流程	004
二、面点制作的基本操作程序	004
第二章 面点常用设备与器具	007
第一节 面点常用机械与设备	007
一、辅助设备	007
二、面坯加工设备	009
三、熟制设备	013
第二节 面点常用器具	015
一、衡器工具	015
二、辅助用具	016
三、面坯制作工具	018
四、成形模具	018
五、成熟用具	020
第三节 面点设备与器具的养护	022
一、面点设备的养护	022
二、面点器具的养护	022
第三章 面团调制基本原理	024
第一节 面团概述	024
一、面团的概念	024
二、面团的分类	024
三、面团的作用	025
第二节 面团原料的选用原则	026
一、主料选用原则	026
二、辅料选用原则	031

第三节 面团形成的基本原理	040
一、蛋白质溶胀作用(即面筋的形成作用)	041
二、淀粉糊化作用	043
三、黏结作用	044
第四节 影响面团形成的因素	044
一、原料因素	044
二、操作因素	045
第五节 面团调制的基本操作技法	046
一、配料	046
二、和面	046
三、揉面	048
四、饧面	050
第四章 面团调制工艺(一)	052
第一节 水调面团的调制工艺	052
一、冷水面团调制工艺	052
二、温、热水面团调制工艺	054
三、沸水面团调制工艺	057
四、原理分析	058
第二节 生物膨松面团——发酵面团调制工艺	060
一、酵种发酵面团调制工艺	060
二、酵母发酵面团调制工艺	065
三、原理分析	066
第三节 物理膨松面团的调制工艺	068
一、蛋泡膨松面团的调制工艺	068
二、油蛋膨松面团的调制工艺	070
三、泡芙面团的调制工艺	071
四、原理分析	073
第四节 化学膨松面团的调制工艺	075
一、矾碱面团调制工艺	076
二、矾碱面团调制工艺原理	076
第五章 面团调制工艺(二)	079
第一节 层酥面团调制工艺	079
一、水油酥皮面团的调制工艺	079
二、水面酥皮面团的调制工艺	083
三、酵面酥皮面团的调制工艺	084
四、原理分析	086
第二节 混酥面团调制工艺	087
一、混酥面团的调制工艺	087
二、原理分析	088

第三节 浆皮面团的调制工艺	089
一、浆皮面团的调制工艺	089
二、原理分析	091
第六章 面团调制工艺(三)	093
第一节 米及米粉面团的调制工艺	093
一、米团调制工艺	093
二、米粉面团调制工艺	095
三、原理分析	098
第二节 杂粮面团的调制工艺	099
一、谷类杂粮面团调制工艺	100
二、薯类杂粮面团调制工艺	100
三、豆类杂粮面团调制工艺	101
第三节 其他面团的调制工艺	102
一、淀粉类面团调制工艺	102
二、果蔬类面团调制工艺	103
三、鱼虾蓉面团调制工艺	104
四、羹汤类调制工艺	105
第七章 面点调味制馅工艺	107
第一节 调味制馅的作用与分类	107
一、调味的作用与味型	107
二、馅心的作用与分类	109
三、面臊的作用和分类	111
第二节 调味制馅原料的选用原则	112
一、动物性原料的选用原则	112
二、植物性原料的选用原则	114
三、调味原料的选用原则	115
第三节 面点调味工艺	116
一、调味的基本原则	116
二、面点调味方法	116
三、面点常用复制调味品的调制方法	117
四、面点常用复合味型的调味组成	117
第四节 甜馅制作工艺	118
一、糖馅制作工艺	118
二、果仁蜜饯馅制作工艺	119
三、泥蓉馅制作工艺	120
四、膏酱馅制作工艺	122
第五节 咸馅制作工艺	125
一、咸馅制作的基本要求	125
二、素馅制作工艺	126

三、荤馅制作工艺	127
第六节 面臊制作工艺	130
一、面点制汤工艺	130
二、汤面臊的制作工艺	131
三、卤汁面臊的制作工艺	131
四、干煸面臊的制作工艺	132
第八章 面点成形与装饰工艺	134
第一节 面点造型的特点	134
一、面点造型艺术的特点	134
二、面点的基本形态	135
三、面点造型的外形特征	136
第二节 成形前的基础操作技法	138
一、搓条	138
二、下剂	139
三、制皮	140
四、上馅	141
第三节 成形技法	143
一、徒手成形技法	143
二、借助简单工具成形技法	148
三、模具成形技法	151
四、装饰成形技法	154
第四节 面点色泽的形成与运用	155
一、色泽与面点的关系	155
二、面点对色泽的要求	156
三、面点色泽的形成方式	156
四、色彩的调配原则	158
五、面点色泽的应用技法	159
第五节 面点围边与装盘艺术	159
一、面点围边技法	159
二、面点装盘艺术	160
第九章 面点熟制工艺	163
第一节 面点熟制的作用与热量传递方式	163
一、面点熟制的作用	163
二、面点熟制的质量标准	164
三、熟制的热量传递方式	165
四、热能的应用原则	166
第二节 蒸、煮	167
一、蒸制	167
二、煮制	169

第三节 炸	172
第四节 煎、烙	175
一、煎制	175
二、烙制	176
第五节 烤和微波加热	178
一、烤制	178
二、微波加热	180
第十章 面点创新与开发	184
第一节 面点的创新	184
一、面点创新的思路	184
二、面点创新的方法	186
三、面点创新案例	186
第二节 开发面点新种类	188
一、营养强化面点的开发	188
二、功能性面点的开发	189
三、现代快餐面点的开发	191
四、速冻面点的开发	192
第十一章 面点实验	194
实验一 加水量对冷水面团性质的影响	194
实验二 加水量和水温对热水面团性质的影响	195
实验三 酵母发酵面团与酵种发酵面团的工艺比较	197
实验四 发酵时间对发面制品的影响	199
实验五 水油面中油脂用量对层酥面团性质的影响	200
实验六 油脂种类和油量对混酥制品的影响	202
实验七 加糖量对混酥制品的影响	204
实验八 面粉筋度对海绵蛋糕品质的影响	205
实验九 澄粉用量对麻团品质的影响	206
实验十 炉温、时间对制品品质的影响	208
主要参考文献	210

第一章 绪 论

学习目标

通过本章学习,理解面点的概念、面点在餐饮业中的地位与作用;熟悉面点的分类方法及面点种类;了解面点的特点;熟悉面点风味流派的特点;掌握面点制作工艺流程。

第一节 面点概述

一、面点的概念

面点是中国饮食的重要组成部分,具有悠久的历史,品种丰富多彩,制作技艺精湛,风味流派众多,且与食疗、风俗、节气结合紧密,反映了中华民族古代的文明和饮食文化的发达。

饮食业中的面点具有非常广泛的内容,它包括用米、麦、杂粮、蔬果、鱼、肉及油、糖、蛋、乳等为原料制作的各種米面食、点心和小吃。具体地说,面点是以各种粮食(米、麦、杂粮及其粉料)、蔬菜、果品、鱼、肉等为主要原料,配以油、糖、蛋、乳等辅料和调味料,经过面团调制、馅心及面臊制作、成形、熟制工艺制成的具有一定营养价值且色、香、味、形、质俱佳的各种主食、小吃和点心。

二、面点的分类

面点品种繁多,各具特色,可根据制作原料、面团性质、熟制方法、制品形态、制品口味、干湿特性等方面进行分类,从不同角度反映出制品的特点。如按原料可分为麦类制品、米类制品、杂粮制品、淀粉制品、果蔬制品等;按面团性质可分为水调面团制品、膨松面团制品、油酥面团制品、浆皮面团制品等;按熟制方法可分为蒸制品、煮制品、炸制品、煎制品、烙制品、烤制品等;按口味可分为甜味制品、咸味制品、甜咸味制品、无味制品等;按形态可分为饼类、饺类、糕类、团类、包类、卷类、条类、羹类、冻类、饭类、粥类等;按成品干湿可分为干点、湿点、水点等。

三、面点主要风味流派的形成与特色

我国地域广阔,民族众多,各地气候、物产、居民生活习惯的不同,使面点制作在选料上、口味上、制法上,形成了不同风格和浓郁的地方特色,由此产生并形成了面点风味流派。从口味上讲,有南甜、北咸、东辣、西酸之说;从用料上讲,有南米、北面之说;从帮式派系分

有广式、苏式、京式、川式、闽式、滇式等。我国面点代表性的风味流派主要有京式面点、苏式面点、广式面点、川式面点等。

1. 京式面点的形成与特色

京式面点泛指黄河以北的大部分地区(包括山东、华北、东北等地)制作的面点,以北京为代表,是我国北方风味面点的一个重要代表流派。由于北京曾是元、明、清的都城,是全国政治、经济、文化中心,北京多方面的有利条件使之能博采各地区面点之精华,兼收各民族面点之风味,形成独特的北方风味。京式面点名品众多,有被称为四大面食的抻面、刀削面、小刀面、拨鱼面;有丰富多彩的名小吃和点心,如都一处的三鲜烧卖、天津狗不理包子、小窝头、豌豆黄、芸豆卷、艾窝窝、银丝卷、千层糕、八宝莲子粥、豆汁、奶油炸糕、一品烧饼、肉末烧饼、一窝丝清油饼等。

2. 苏式面点的形成与特色

苏式面点系指长江中下游江、浙一带地区制作的面点。它起源于扬州、苏州,发展于江苏、上海等地,以江苏为代表。苏式面点地处富庶的鱼米之乡,经济繁荣,物产丰富,饮食文化发达,为面点制作、发展创造了良好条件,成为南方风味面点的一个重要流派。苏式面点品种繁多,就风味而言,有苏州风味、淮扬风味、宁沪风味、浙江风味等。具有代表性的品种有苏州船点、淮安文楼汤包、扬州富春茶社的三丁包子、翡翠烧卖、糯米烧卖、青团、鲜肉汤团、枫镇大面、阳春面、定胜糕、黄松糕、黄桥烧饼、松子枣泥拉糕等。

3. 广式面点的形成与特色

广式面点泛指珠江流域及南部沿海地区所制作的面点。广东地处岭南,濒临南海,雨量充沛,四季常青,物产丰富,面点制作自成一格,富有南国风味。广式面点以广州最具代表性。长期以来,广州一直是我国南方的政治、经济、文化中心,面点制作技术较南方其他地区发展更快。广州自汉魏以来,就成为我国与海外各国的通商口岸,经济贸易繁荣,特别是近百年来吸收了部分西点制作技术,客观上又促进了广州面点的发展。广式面点品种丰富多样,以讲究形态、花色、色彩著称,制作精细,用料广泛,口味清淡爽滑,具有代表性的品种有叉烧包、虾饺、莲蓉甘露酥、马蹄糕、伦敦糕、娥姐粉果、沙河粉、煎堆、糯米鸡、干蒸烧卖、千层酥、小凤饼、广式月饼等。

4. 川式面点的形成与特色

川式面点指四川各地的风味面点小吃。四川地处我国西南,周围重峦叠嶂,境内河流纵横,气候温和湿润,物产丰富,素有“天府之国”之美誉,为四川面点的形成创造了良好的物质条件。四川面点源于民间,历史悠久,在历代民间主妇、官宦家厨、楼堂店馆名师妙手的继承创新之下,逐渐形成自己的风格,地方风味十分浓郁。具有代表性的品种有龙抄手、钟水饺、鲜花饼、牛肉焦饼、赖汤圆、叶儿粑、三合泥、枣糕、珍珠圆子、波丝油糕、蛋烘糕、白蜂糕、甜水面、凉糍粑、萝卜酥饼、过桥抄手、担担面、川北凉粉、金丝面、银丝面等。

四、面点的特点

中国面点特色分明,具体地说主要有以下几方面:

(1) 取料广泛,选料精细 我国幅员辽阔,多样的地理环境和多种气候条件为动植物的生长提供了不同的自然条件,丰富的物产为面点制作提供了丰富的原料来源。各地区、各

民族的饮食交流以及历代面点师的反复实践,使面点师在使用中能够更合理、更科学、更巧妙地运用各种原料。几乎凡是可以入馔的食物原料都加以采用,通过合理选择、搭配,便制作出了各地区各民族独具风味特色的面点品种。原料根据面点品种品质要求、工艺要求、营养卫生要求、原料的生长季节、原料的产地特征、风情民俗等方面的要求,选择适当的品种,达到物尽其用。

(2) 品种繁多,风格各异 中国面点素以品种花样繁多而著称,各地区、各民族都有自己独特风格的品种,并且形成了浓郁的地方风味、民族风味特色。面点品种丰富,与面点用料广泛、制作技法多样化是分不开的。各地区、各民族、各风味流派间的饮食文化交流、制作技术交流,相互的取长补短,不断地推陈出新,促进了面点技术的发展,也使面点品种更加丰富。

(3) 讲究馅心,注重口味 中国面点历来重视馅心的调制,并把它看作是决定面点风味的关键。一般人评价面点好吃与否,大都是以馅心作为衡量标准。馅心除了能决定面点的口味,对制品的色、形、质也都有很大影响。面点用馅讲究主要体现在馅心用料十分广泛,选料讲究,制作精细,突出地方风味特色,馅心种类繁多。

(4) 技法多样,造型逼真 中国面点具有艺术性强,技艺精湛,色、香、味、形俱佳的特点。制作中非常注意形象的塑造,强调给人视觉、味觉、嗅觉、触觉以美的享受,而不单纯追求果腹的目的。如西安的“饺子宴”,通过饺形、饺馅、成熟方法的变化,让人得到食之乐趣、美的享受。又如苏州船点,应用多种造型技法,塑造出的各种形态逼真的象形花鸟鱼虫、蔬果菽粟、飞禽走兽,不仅色彩鲜明、神形兼备、玲珑剔透,而且堪称面点中的艺术珍品。又如四川小吃波丝油糕,色泽金黄,形如蘑菇,顶部呈丝网状,其形态的形成是通过面团调制控制坯团的性能,通过油炸形成其质感、形状。

(5) 应时应典,寓情于食 自古以来,中国面点与中华民族的时令、风俗有着密切关系。在年节、人生礼仪喜庆活动中出现了节日面点、人生礼仪喜庆面点等食俗面点。如正月初一吃饺子,新春佳节食年糕,正月十五品元宵,立春食春饼,端午节食粽子,夏至吃冷淘面,八月十五吃月饼,重阳节食糕,冬至吃馄饨等等。又如少数民族节日,开斋节的油香、馓子,火把节的米糕、饵丝等等。人生礼仪方面,如婚庆面点、生日面点等。食俗面点与人民生活是息息相关的,通过食俗面点人们欲表达一种强烈愿望,祈求生产丰收、康泰平安、多福多寿、人丁兴旺、欢乐祥和。食俗面点的丰富多彩,既是人们改善物质生活的需要,也是人们对饮食文化的创造。面点制作又有季节性,不同的季节,物产不同,人们对食物口味要求不同,如春季做春卷、春饼、艾窝窝、青团;夏季做凉面、凉糕、八宝莲子羹;秋季做蟹黄包子、桂花藕粉;冬季做羊肉汤面、牛肉面等。

五、面点在餐饮业中的地位与作用

(1) 面点制作与菜肴烹调是密切关联、互相配合、不可分割的 在我国菜点制作中,有许多品种是菜、点相互依存的,菜中有点,点中有菜,菜、点融为一体,体现出独特的风味特色。从正餐的主、副食结合和筵席配点,更体现了面点与菜肴密不可分的关系。

(2) 面点制作具有相对独立性 面点制作可以离开菜肴烹饪而单独经营。如面食馆、面条馆、饺子馆、包子馆、糕饼店、小吃店、点心铺等。这样的店铺不受资金、面积大小、设备、环境限制,经营的品种可多可少,从数种到数十种,甚至上百种,分布广泛,并且适合连