



进城务工
实用知识与技能丛书



【快速入门当厨师系列】

KUAI SU RUMEN DANG CHU SHI XILIE

JIN CHENG WU GONG SHI YONG ZHI SHI YU JIN ENG CONG SHU

KUAI SU RUMEN DANG CHU SHI

快速入门当厨师

——面点制作——

■ 肖 益 主编



重庆大学出版社

<http://www.cqup.com.cn>

进城务工实用知识与技能丛书——快速入门当厨师系列

快速入门当厨师



肖益主编

重庆大学出版社

内 容 提 要

本书分为两大部分:基础常识和常见面点制作实例。基础常识部分,包括对面点制作常用工具和设备的了解及使用、面点制作基本技能介绍、常用馅料制作方法等内容。常见面点制作实例部分,作者拣选出日常生活中人们普遍喜爱的面点品种,针对其特点、配料、调料、制作过程以及注意事项等进行了较详细的说明,包括酱肉蒸饺、京酱小包、三丝春卷、珍珠圆子、五彩南瓜饼等近 30 种点心、小吃。

本书可作为进城务工人员学习面点制作的入门读本,也可作为烹饪爱好者的参考用书。

图书在版编目(CIP)数据

面点制作/肖益主编. —重庆:重庆大学出版社,
2007. 2

(进城务工实用知识与技能丛书. 快速入门当厨师系列)

ISBN 978-7-5624-3928-8

I. 面… II. 肖… III. 面点—制作—基本知识 IV.
TS972.116

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2007)第 016311 号

进城务工实用知识与技能丛书——快速入门当厨师系列

快速入门当厨师——面点制作

肖 益 主 编

责任编辑:顾丽萍 版式设计:顾丽萍

责任校对:文 鹏 责任印制:张 策

*

重庆大学出版社出版发行

出版人:张鸽盛

社址:重庆市沙坪坝正街 174 号重庆大学(A 区)内

邮编:400030

电话:(023) 65102378 65105781

传真:(023) 65103686 65105565

网址: <http://www.cqup.com.cn>

邮箱: fxk@cqup.com.cn (市场营销部)

全国新华书店经销

重庆现代彩色书报印务有限公司印刷

*

开本:787×1092 1/32 印张:2.875 字数:66 千

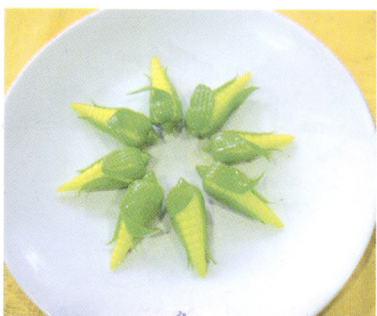
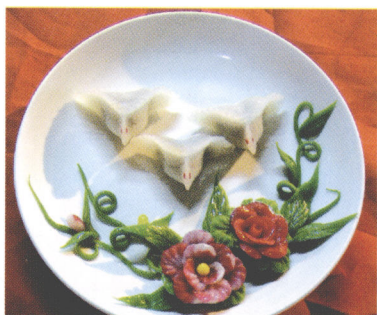
2007 年 2 月第 1 版 2007 年 2 月第 1 次印刷

印数:1—3 000

ISBN 978-7-5624-3928-8 定价:5.00 元

本书如有印刷、装订等质量问题,本社负责调换
版权所有,请勿擅自翻印和用本书
制作各类出版物及配套用书,违者必究





前 言

随着农村剩余劳动力的增加,很多农民朋友选择了进城打工。由于他们文化水平不高,也没有一技之长,因此,很难找到一份理想的工作。而且,城镇待业青年数量也急速上涨,就业形势颇为严峻。为方便其中有一定文化基础的读者掌握一定的烹饪专业技能,我们特编写了《快速入门当厨师——面点制作》一书。

《快速入门当厨师——面点制作》一书以农民工进城务工为主题,具有极强的针对性(针对农村剩余劳动力、城镇待业青年、下岗职工以及爱好烹饪专业的朋友)、实用性(本书编写的相关内容相对简单、易操作、受众范围广)和趣味性(图文并茂、妙趣横生)。本书语言(无论是理论知识、专业术语还是烹饪原料、烹饪工具、烹调技巧等)简单通俗,读者一看就懂,一学就会。

由于时间仓促,缺乏编写经验,不足之处在所难免,恳请广大读者和专业人士提出宝贵意见,以便修订时更正。

编 者

2006年12月

目 录

第一章 基础常识	1
第一节 面点常用工具和设备	1
第二节 面点制作基本技能	11
第三节 常用馅心制作方法	31
第四节 常用面团的调制	44
第二章 常见面点制作实例	51
参考文献	86

第一章 基础常识

第一节 面点常用工具和设备

目前,我国的面点制作主要以手工操作为主,但随着社会的进步和经济的发展,不断有新的工具和制作设备出现。因此,作为面点工作人员必须要正确掌握各种工具和设备的使用方法。

一、面点制作的主要工具

我国的面点制作历史悠久,有很多的传统工具和新型工具。我们必须了解各种工具的用途,才能在面点制作的过程中,合理地选择和运用各种不同的工具进行面点制作。在面点制作中,常用的工具如下:

1. 案板(图 1.1)

案板又叫面板、面案,是用厚木板经过特殊加工制成的操作平台,也有用不锈钢和大理石制作成的案板。在面点制作过程中,主要用于和面、揉面、开条、擀皮、成型等操作,是制作面点的重要工具。案板要长期保持清洁卫生,可经常用油进行保养,防止案板开裂和虫蛀。



图 1.1 案板

2. 擀面杖

擀面杖是面点制皮必不可少的工具,有各种不同粗细、长短的型号。不同型号的擀面杖有不同的用途。擀面杖是用来擀制面条、饺子皮和制作酥皮以及擀制各种饼类的重要工具。制作面点时,根据自己的操作需要,选用不同型号的擀面杖。

小号擀面杖(图 1.2),又叫双擀杆,是由两根大小一致的擀面杖组成的,长约 36 厘米,两头稍细,中间约粗,是制作皮料的专用工具,适用于各种小包、酥饼、饺子等点心皮料的制作。使用时,双手同时配合进行制皮。

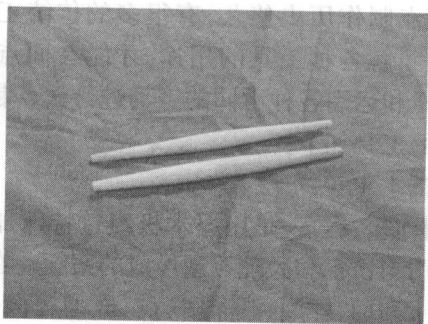


图 1.2 双擀杆

中号擀面杖(图 1.3),又叫酥棍,有两种:一种长约 30 厘米,两头粗细一致,光滑笔直,是用于开酥皮和制作酥皮类点心的重要工具;另一种长约 25 厘米,两头稍细,中间约粗,是擀饺子皮的专用工具。

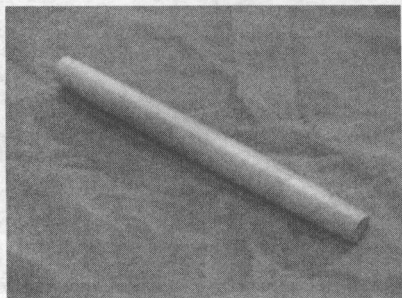


图 1.3 酥棍

大号擀面杖长约 75 厘米,表面光滑笔直,适用于制作各种酥皮和手工面。

3. 刮刀(图 1.4)

刮刀常用的有两种,一种带手柄,一种不带手柄,长约 18 厘米,宽约 8 厘米,是用不锈钢或铝合金制成的,主要用于和面、切面、压皮等,是面点制作中不可缺少的工具。



图 1.4 刮刀

4. 花棍(图 1.5)

花棍又名花擀杆,两头为手柄,中间有螺旋状的花纹,是擀制面点平面花纹的主要工具。

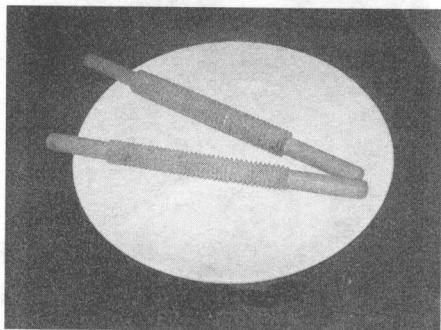


图 1.5 花擀杆

5. 长片刀(图 1.6)

长片刀刀长约 35 厘米,宽约 3 厘米,是用不锈钢制成的,主要用于切各种糕点、面皮、面条等。

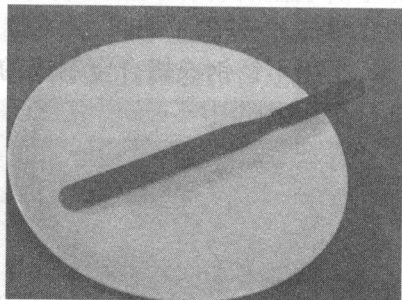


图 1.6 长片刀

6. 锋刀(图 1.7)

锋刀刀身长约 40 厘米,宽约 3 厘米。刀口有锋利的锯齿,是用优质的不锈钢材料制成的,可用于切各种松软的糕点、面

皮和制作一些简单的平面花纹。

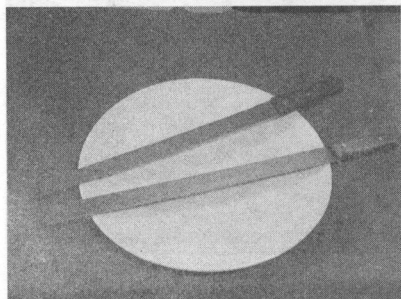


图 1.7 锋刀

7. 滚筒 (图 1.8)

滚筒又叫轴心滚筒,一根为长约 35 厘米,直径为 10 厘米的空心长木圆筒;另一根为长约 50 厘米的圆木棒穿入长圆筒内。长圆筒能够自由滚动,主要用于擀制各种面皮、面条和碾压各种脆性原料。

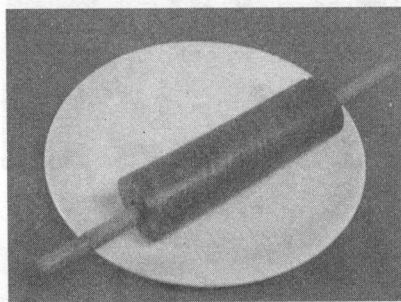


图 1.8 滚筒

8. 箩筛 (图 1.9)

箩筛是用不锈钢丝网和竹套圈制作而成的,有大小不同的型号和丝网粗细不同的规格之分。可根据不同的需要,选择不同规格的箩筛,主要用来筛各种原材料和过滤各种汤汁。

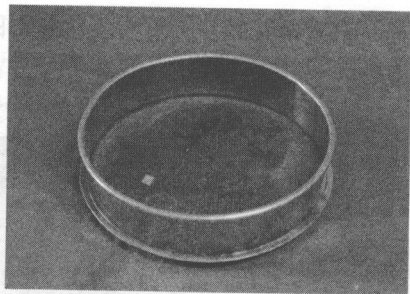


图 1.9 箩筛

9. 印模(图 1.10)

印模又叫印板,是用优质木材制成的,表面刻成不同的形状,底部刻有各种花纹图案及文字。坯料通过印模成型,可制成具有相同图案、规格一致的精美面点食品,如制作绿豆糕、月饼等。印模的图案、形态、样式很多,大小各异,可根据需要进行选择。

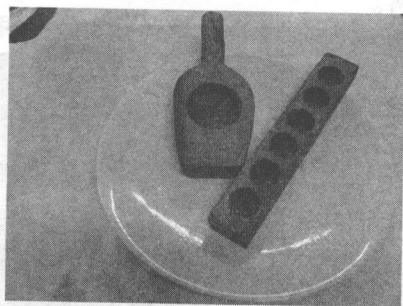


图 1.10 印模

10. 花盏(图 1.11)

花盏是用铜皮或不锈钢皮制成的,大小、形状各异,有圆形、菱形、三角形、方形等,主要用于制作各种不同形状的糕点。

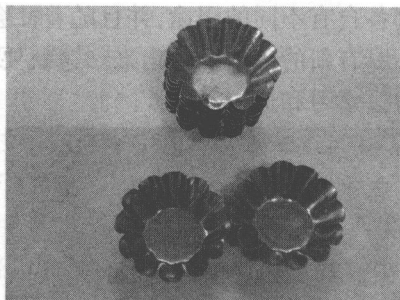


图 1.11 花盏

11. 花车 (图 1.12)

花车又名花钳,是用铜片或不锈钢制作而成的,形状和样式很多,主要用来制作糕点的各种花边及造型。

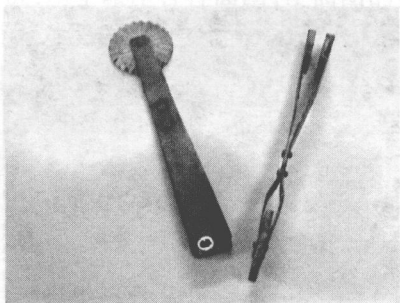


图 1.12 花车

12. 标花嘴 (图 1.13)

标花嘴是用铜片或合金片制成的,有各种不同的形状,可以用来描绘各种不同花纹图案,主要用于标花蛋糕。

13. 打蛋刷 (图 1.14)

打蛋刷又叫搅蛋刷,是用不锈钢制成的一种打蛋浆的工具,可以用来搅打各种液体原料,如蛋液、蛋泡、蛋糖混合物等。

在面点工作中,除以上介绍的常用工具外,还有许多其他

类型的工具,都各自有不同的用途,并且随着社会的进步,科学技术的发展,不断有新的工具发明出来。这就要求我们在面点工作中,不断地去学习和运用。

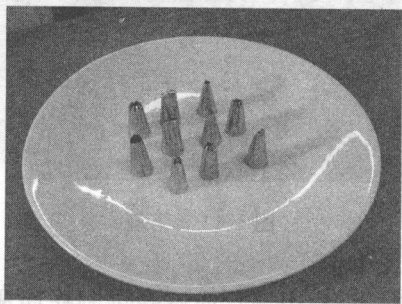


图 1.13 标花嘴

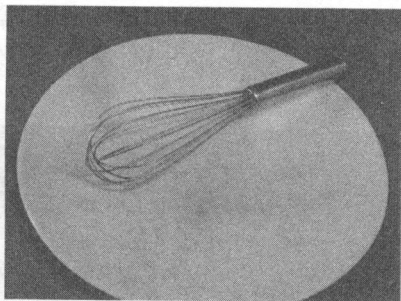


图 1.14 打蛋刷

二、面点制作的常用设备

在我国面点制作历史中,很长一段时间都是以手工操作为主。近年来,随着科学技术和经济的发展,逐步出现了许多现代化的面点制作设备,大大提高了面点制作的工作效率。一般酒店常用的设备有压面机、和面机、多功能搅拌机、烤箱、恒温箱、磨浆机、平炉、蒸煮炉等。酒店常用的设备如下:

1. 和面机(图 1.15)

和面机又叫搅拌机,主要用于调制各种面团。将原、辅料加入和面机中,通过和面机的机械搅拌,调制成各种面点工艺需求的面团。在运用和面机时,应特别注意安全,选择适当的机器转速,机器转动时,切不可把头手靠近和面机。和面机要长期保持清洁卫生,定时维护和保养。



图 1.15 和面机

2. 压面机(图 1.16)

压面机有不同的规格,一般酒店都用小型压面机,用于碾压各种面团,使面团的面筋柔顺,表面光滑,利于操作;也可以用它来制作各种面条。在使用压面机时,应注意手指的安全,防止手指卷入转动的压面机中。压面机要定时清洁,保持干燥卫生,以防生锈。



图 1.16 压面机

3. 多功能搅拌机(图 1.17)

多功能搅拌机又叫多功能打蛋机,分为立式打蛋机和卧式打蛋机两种。立式打蛋机运用较广,主要用于搅打鸡蛋、粉浆、

糖浆等;另外还可以用来和面、搅肉等。运用打蛋机时,应注意手的安全,不能靠近打蛋刷;及时做好打蛋机的清洁卫生。

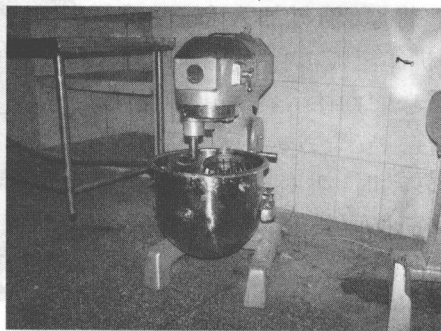


图 1.17 打蛋机

4. 烤箱(图 1.18)



图 1.18 烤箱

现在一般酒店都使用的是电热远红外线辐射烤箱,有不同的型号,可以自由的调节烤箱的温度,为烘烤各种糕点提供了大大的空间。在使用的时候,应注意烤箱显示温度和实际温度的差异,面火和底火的差异,准确地调节烤制温度,把握烤制时间。使用后,及时关闭电源,以免发生危险。

5. 蒸煮炉(图 1.19)

蒸煮炉是一种电热恒温的灶具,可以用于煮制食品,也可用于蒸制食品。在使用蒸煮炉时,应注意安全,时刻观测锅内的水量,防止蒸煮炉干烧,发生危险事故。