

厨师烹饪基础与技艺丛书

CHUSHIPENGRENJICHUYUYIJYICONGSHU

© 吴耀 / 主编

面点师

中式

ZHONGSHIMIANDIANSHI



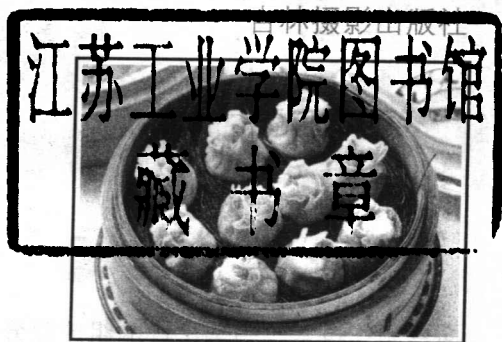
摄影出版社

116

zhongshimiandianshi

中式面点师

吴景耀 主编



厨师烹饪基础与技艺丛书

中式面点师

主 编:吴 耀

责任编辑:秦真元

责任校对:秦真元

出 版:吉林摄影出版社

经 销:各地新华书店

印 刷:长春市永恒印务有限公司

开 本:850×1168 毫米 1/32

字 数:3000 千字

印 张:160

版 次:2003 年 4 月第一版

书 号:ISBN 7-80606-623-3/Z·78

全套定价:225.00 元(每单册 15.00 元 共 15 册)

目 录

第一章 厨房的设备与工具

第一节 设备及主要用具

- 一、蒸煮灶 1
- 二、烘烤炉 1
- 三、工作台和清洗槽 2
- 四、电冰箱和冷冻柜 3
- 五、铁锅和蒸笼 3

第二节 常用工具

- 一、模具 4
- 二、面案工具 6
- 三、炉灶工具 8
- 四、制馅、调料工具 9
- 五、储物工具 10
- 六、着色、抹油工具 11
- 七、称量及其他工具 12

第三节 面点加工设备

- 一、粉碎机 13
- 二、和面机 17
- 三、多功能搅拌机 21
- 四、压面机 22
- 五、绞肉机 22
- 六、蒸煮灶 22
- 七、烘烤炉 24



目 录

八、微波炉	24
-------------	----

第二章 面点基本操作程序

第一节 面点的特点及分类

一、面点的特点	26
二、面点的分类	29

第二节 面点制作工艺流程

一、调制面团	30
二、制馅	31
三、成形前的面团加工	31
四、成形与熟制	32

第三节 面点制作程序

一、面点制作的一般程序	32
二、操作职责	34

第四节 各类面点的制作要求

36

第三章 面点的原料

第一节 主要原料

42

第二节 制馅原料

一、咸馅原料	44
二、调味原料	47

第三节 辅助原料

一、油脂	55
二、糖	59



目 录

三、蛋品	62
四、乳品	65
五、食盐	66
六、水	68
七、色素	69
八、香料	70
九、碱	71
十、酵母	72

第四节 调味原料

一、咸味调料	72
二、甜味调料	73
三、酸味调料	74
四、鲜味调料	74
五、香辛调料	75

第四章 制馅

第一节 制馅工艺

一、制馅的目的和作用	76
二、制馅原料的选择	77
三、馅心的种类	77
四、馅心的制作方法	77
五、常用馅心的加工模式	80

第二节 咸馅制作

一、荤馅类	86
-------------	----



目 录

二、菜肉馅	92
三、素馅类	95
第三节 甜馅制作	
一、泥蓉馅	98
二、果仁蜜饯馅	102
三、糖馅	102
第四节 馅料的加工	
一、鱼馅料	104
二、扇贝的闭壳肌(扇贝丁)取样	105
三、可制馅的蔬菜的分类及每类的品种	105
四、畜禽肉馅	107
五、三鲜馅的分类	108
第五节 馅料的剁切与加工	
一、刀工的作用	110
二、刀工的操作要求	111
三、刀法的种类	114



第五章 面坯制作

第一节 面团的形成与粘弹性

一、面团形成的机理	118
二、影响面团形成的因素	123
三、面团粘弹性机理	126

第二节 水调面团的调制工艺

一、冷水面团的调制工艺	128
-------------------	-----

目 录

二、温水面团的调制工艺	132
三、热水面团的调制工艺	133
四、沸水面团的调制工艺	134
五、水调面团的制作实例	135
第三节 膨松性面团的调制	
一、生物膨松法	162
二、化学膨松法	165
三、物理膨松法	166
四、膨松性面制作实例	167
第四节 米及米粉面团的调制	180
一、饭皮制作工艺	181
二、米粉面坯工艺	181
三、米及米粉面的制品	184
第五节 其他面团的调制	
一、澄粉面团	202
二、杂粮面团	203
三、根茎类面团	203
四、豆类面团	204
五、果类面团	204
六、鱼虾蓉面团	205

第六章 面点成形制作

第一节 搓、卷、包、捏

一、搓	206
-----------	-----



目 录



二、卷	207
三、包	208
四、捏	209
第二节 擀、叠、摊	
一、擀	211
二、叠	212
三、摊	213
第三节 抻、削、拔	
一、抻	214
二、削	216
三、拔	216
第四节 按、镶嵌、滚沾、钳花、裱花	
一、按	217
二、镶嵌	217
三、滚沾	217
四、钳花	218
五、裱花	218
第五节 印模、卡模、胎模	
一、印模成形	218
二、卡模成形	219
三、胎模成形	219
第六节 揪、掐、切、拉、剁	
一、揪剂	220
二、掐剂	221
三、切剂	221

目 录

四、拉剂	221
五、剥剂	221

第七章 面点熟制

第一节 烤

一、烤制工艺	222
二、烤制的要求	223
三、常见的烤制品种	224

第二节 煮

一、煮制工艺	240
二、煮制的要求	240
三、常见煮制品种	241

第三节 烙

一、烙制工艺	259
二、烙制要求	260
三、烙制的常见品种	261

第四节 蒸

一、蒸制的工艺	281
二、蒸制的特性及成熟鉴定	282
三、蒸制的常见品种	283

第八章 筵席面点的配备

第一节 筵席面点

一、筵席面点的组配原则	303
-------------------	-----



目 录

二、筵席面点的运用程序	305
第二节 筵席面点的配备要求	
一、根据设宴的主题配备面点	305
二、根据筵席的规格档次配备面点	306
三、根据本地特产配备面点	306
四、根据季节配备面点	306
五、根据菜肴的烹法不同配备面点	307



第一章 厨房的设备与工具

第一节 设备及主要用具

一、蒸煮灶

适用于蒸、煮等熟制方法的蒸煮灶有两种形式：一种蒸汽型蒸煮灶。有蒸汽供应的饭店、宾馆常使用。一般蒸汽型蒸煮灶由进气管、控制阀、灶体、排水管道等组成。使用极为方便，且卫生清洁。另一种是燃烧型蒸煮灶，常以煤火、煤气、柴油等燃烧提供热源。煤火蒸煮灶是以前面点厨房里的常见灶，这类灶的形式很多，从方便操作的角度来看，以“双眼回风灶”等为好。在新兴的宾馆饭店的面点厨房中，燃烧型蒸煮灶多以煤气灶、柴油炉等取代。

二、烘烤炉

适用于烘烤面点，其形式有方形和圆形两种。按照热源来区分，有燃烧型烘烤炉与电热烘烤炉（箱）之别。

燃烧型烘烤炉以烧煤或木炭为主，常用的小型烘烤炉有：

1. 吊炉

炉形较特殊，常以铁索吊一锥形铁炉，内燃木炭，使用时移动

吊炉,靠近制品,使面点制品受热均匀至烘熟。

2. 缸炉

炉形为桶状,内壁为陶缸构成,口小肚大,炉壁夹层填充有隔热材料,炉内火力均匀,利用辐射传热使制品烘烤成熟。

3. 箱炉

炉体呈方形,炉内是铁抽屉,将制品放入屉内,以炭火均匀烘烤至熟。

电热烘烤炉(箱),简称电烤箱。箱体以方形为主,规格很多,大小不一。一般都装有自动温控仪、定时器、蜂鸣报警器等,操作方便、清洁卫生。烘烤时,箱内电热元件将电能转化成热能直接辐射到制品上,使之成熟。

三、工作台和清洗槽

工作台是指制作面点的案台,是面点制作的必备设备。因其用途不同,常由三种材料制成。

1. 木板工作台

木板工作台又称面板、案板,以优质木料制成,质地紧密,不易变形。常以枣木、杉木制成,柳木次之。木板工作台主要用于面点制作中和面、制坯、成形等。切、剁、揉、搓、擦都十分方便。木板工作台的尺寸、大小常按其制作量的多少而定,厚度常为3.3厘米左右,板面要求光洁、平整、无缝隙,便于操作及清洗。

2. 石板工作台

石板工作台又称石案,台面由大理石台板制成,表面光滑、平

整、易于清洁,是糖粘工艺制作的必备设备。大小、尺寸按生产规模而定。

3. 金属板工作台

金属板工作台常由不锈钢材料制成,也有的由铝板或铝皮包木板工作台制成,常用来作转手工作台和备用工作台,临时放置蒸笼和面点生坯等。金属板工作台可替代石板工作台使用,但一般不宜代替木板工作台。

洗涤槽由不锈钢材料制成或砖砌瓷砖贴面而成,一般尺寸长×宽×高为80厘米×65厘米×80厘米,池深45厘米,主要用于洗涤。

四、电冰箱和冷冻柜

电冰箱和冷冻柜分别由压缩机、冷凝器、电子温控元件及箱体等组成,可用来对面点原料、半成品或成品进行冷藏保鲜或冷冻加工。

五、铁锅和蒸笼

铁锅分为生铁锅、熟铁锅两类,规格以锅外沿直径为准,其质量以青灰色或白色、发亮、无裂缝、无砂眼的为好。根据其用途,常有以下几个品种:

1. 蒸煮锅

蒸煮锅又称水锅,有生铁制、熟铁制的两类,规格不一。蒸制一般都用宽沿生铁锅;煮制一般采用熟铁制无沿锅,适合于煮饺子、面条,及炒制半成品,如豆沙馅、枣泥馅、芝麻等,还可用于糖浆

的熬制等。

2. 高沿平锅

高沿平锅又叫高沿铛,常以生铁铸成,规格不一,一般口径约40厘米,平底有边,边高约5厘米,有平反沿,便于端拿,还常配有锅盖。可用来煎锅贴、生煎包子、烙饼等。

3. 平锅

平锅又叫饼铛,以生铁制为主,圆形的铁铛可供烙饼、摊春卷皮、摊煎饼之用。

蒸笼又称笼屉,适用于蒸制成熟面点制品。一般用竹制,也有用铝制的。形状有圆形和矩形两种。圆形蒸笼规格在6~24寸(1寸≈3.33厘米)之间,下有笼座(防止沸水浸及制品),上有笼盖(以斜圆形顶的笼盖为宜,防止冷凝水溅落制品表面,影响制品质量),中间可重叠若干圆形蒸屉,屉底衬有屉布或垫纸、席草垫(防止制品粘屉及米粒散落)。矩形蒸屉如桌子抽屉,分若干格子放进蒸柜内。蒸笼以密封不走汽者为佳。

第二节 常用工具

一、模 具

模具是制作各种中西点心时常用的一种模型,它的款式繁多,拥用它便能反复变换点心的形状,丰富面点的品种。制作模具的材料,大多为不锈钢材料,其次是铜、白铁及合金铝,它的规格多样,通常分大、中、小等型号,在实际工作中,往往每种型号备用2

至3个,以便选择,下面分别介绍几种模具。

1. 光极、花极

用不锈钢材料制成,圆环形,手握部分反转口光滑,不割手,另一端有刀口,光刀口的称光极,有锯齿形刀口的称花极。通常一套有12个大小尺寸不同的模刀组成,用有盖不锈钢盒装,其中最大的直径10厘米,最小的直径2厘米,这两种模刀主要用来制点心的皮坯雏形用。

2. 花盏

有圆形菊花盏和榄形菊花盏两种,由合金铝制成,主要用来制作鸡蛋挞、挪挞、奶挞及巧克力挞等广式美点。

3. 海棠蛋糕盏

又称中式蛋糕盏,盏体较深,是用马口铁片或白铁皮轧成五片花环形状,也有用铜轧成的,口宽底狭,将蛋糕糊装入烤制成熟后倒出,形似海棠花。

4. 生日蛋糕圈

适合制作生日蛋糕坯用,一般均用不锈钢材料制成,其直径有32厘米至16厘米不等,一般每种规格相距4厘米,形状以圆形居多,但也有杏仁形及扇形等异形。

5. 裱花嘴

它是多种型号合成一套,每种型号又有3至4种规格,一般以12个为一套,是制作生日蛋糕裱花的工具。

二、面案工具

1. 擀面杖

擀面杖是面点制皮、擀制生坯的一种工具，一般要求光滑、结实、耐磨、笔直，材料以檀木或枣木等不易变形的木材为佳。擀面杖用途不同，规格、形状也各异，现分别介绍：

面棍：有大、中、小三种。大的长约 80 至 120 厘米，用来擀制大块面皮；中的长约 60 厘米，主要用来擀制中等面皮；小的长约 30 厘米，主要用来擀制成型的饼坯、包子皮、饺子皮及小包酥等。

通心槌：又称走槌，是一个卧式圆柱形通心木轱，长约 30 厘米，直径为 8 厘米左右，通心部位配上一支比木轱身长约一倍的圆形木棒作为活动轴心。走槌规格也有小的，用来擀制烧麦皮，开酥或压制熟芝麻等。

橄欖杖：又称小双擀，中间粗、两头细，形似橄欖，长度约 15 厘米左右，主要用于擀制水饺皮、蒸饺皮及烧麦皮，使用它能提高工作效率，但初学者使用起来不易掌握，因此要求使用者具有扎实的基本功。

2. 粉筛

亦称筛箩，有竹筐，底边嵌上细绢棕、马尾、铜丝、铁丝等，也有由全不锈钢材料制成的，主要用来过滤各种粉料，以达到卫生标准和提高制品质量为目的。粉筛大小规格不同，筛眼粗细不等，可根据实际情况选购，一般制作松糕、擦豆沙馅用粗眼筛，而制作细糕点则用细眼筛。