

ZHONGGUO MIANDIAN

中国面点

张仁庆 主编

上海科学技术文献出版社



中国面点

张仁庆 主编



ISBN 978-7-5439-3122-0

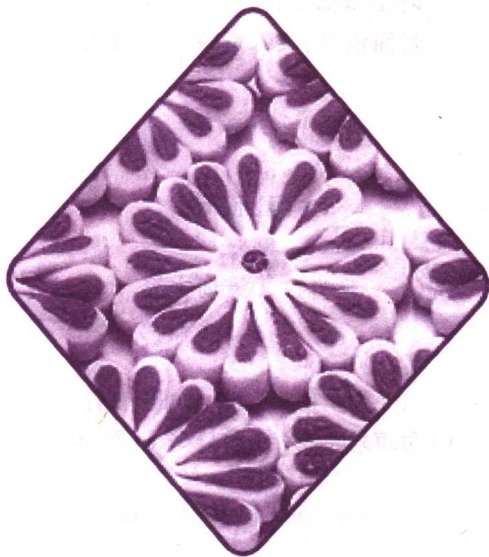


9 787543 931220 >

定价: 15.00 元

中国面点

张仁庆 策划主编



上海科学技术文献出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

中国面点/张仁庆主编. —上海:上海科学技术文献出版社,2007.4

ISBN 978-7-5439-3122-0

I. 中… II. 张… III. 面点—制作—中国 IV. TS972.116

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 028352 号

责任编辑:胡德仁

封面设计:策人堂设计工作室

中国面点

张仁庆 策划主编

*

上海科学技术文献出版社出版发行
(上海市武康路2号 邮政编码 200031)

全国新华书店经销

江苏常熟人民印刷厂印刷

*

开本 890×1240 1/32 印张 8.75 字数 140 000

2007年4月第1版 2007年4月第1次印刷

印数:1-6 000

ISBN 978-7-5439-3122-0/T·852

定价:15.00元

<http://www.sstlp.com>



作者简介

张仁庆 1955年3月出生于山东烟台，毕业于山东师范大学中文系，1998年毕业于中国社会科学院研究生院，法学系经济法专业硕士研究生。现任中国人口文化促进会会员，社会经济文化交流协会常务理事，国家级中式烹调评委、中国食文化中心主任、中国食文化丛书主编。他致力于中国食文化的研究和烹饪教学工作，先后编纂出版了《中国名师菜典》、《中国典故名菜百例》、《中国厨师名人录》等60多本食文化书籍。

面点技法

中国面点归纳起来，大致有包、捏、卷、按、擀、叠、切、摊、剪、搓、抻、削、拔、钳花、滚粘、镶嵌、模具、挤注等十八种制作方法，使其形成千姿百态，造型美观逼真的各种各样面点形态。



中 国面点在烹饪行业中是人人熟悉、易学易懂的技术。但是要在短时间内学到真正的本领，就要有通俗易懂、深入浅出的好读物，读物的编写靠技术人才。本书就是从事烹饪教学多年的教职人员结合多年的教学实践经验而编写的一本通俗易懂、深入浅出的好读物。

本书全面系统地介绍了面点的基础知识、制作面点的技术要领、面点熟制技术、制馅工艺、水饺馅、包子馅以及各类面点制作技法等方面的内容。本书通俗易懂、知识全面，适合于专业人士、家庭、烹饪爱好者阅读。

内

容

提

要

MIAN DIAN

面



中国面点

策划主编 张仁庆

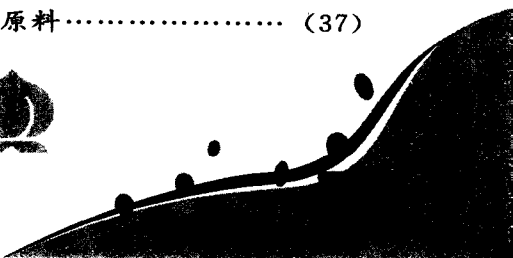
作 者	许堂仁	郭文彬	林小岗
	秦 辉	王明珠	陈光新
	赵庆华	闫修芬	贺庆伟
	王丽华	张韶云	赵 岭
	王秀玲	贺 林	张 旭
	曹宝龙	褚历强	郑先民
	赵留安	孙国庆	牛铁柱
	王勇儒		



目 录

MU LU

第一章 面点的基础知识	(1)
第一节 面点的概述	(1)
一、面点的概念	(1)
二、面点的起源与发展	(2)
三、面点的技术特点	(5)
第二节 面点的分类和一般制作程序	(8)
一、麦类制品	(8)
二、米类制品	(11)
三、杂粮和其他原料制品	(12)
第三节 面点常用的设备与工具	(12)
一、面点常用的设备	(12)
二、面点常用工具	(22)
三、面点设备与工具的保养	(27)
第四节 面点原料常识	(30)
一、选用原料的原则	(30)
二、主要原料	(31)
三、制馅原料	(34)
四、调味原料和辅助原料	(37)





第二章 制作面点的技术要领	(42)
第一节 和面	(42)
第二节 揉面	(45)
第三节 搓条	(47)
第四节 下剂	(48)
第五节 制皮	(50)
第六节 上馅	(53)
第七节 面点成型工艺	(55)
一、卷	(56)
二、包	(56)
三、捏	(58)
四、切	(59)
五、按	(59)
六、叠	(59)
七、剪	(60)
八、模具成型	(60)
九、滚沾	(60)
十、镶嵌	(61)
第三章 面点熟制技术	(62)
第一节 熟制的作用和标准	(62)
一、熟制的作用	(62)
二、熟制的质量标准	(64)
第二节 蒸、煮	(65)



一、蒸	(65)
二、煮	(71)
第三节 炸、煎	(74)
一、炸	(75)
二、煎	(78)
第四节 烤、烙	(80)
一、烤	(80)
二、烙	(84)
第四章 制馅工艺	(88)
第一节 馅心的作用	(88)
一、体现面点的口味	(88)
二、影响面点的形态	(89)
三、形成面点的特色	(90)
四、使面点花色品种多样化	(91)
第二节 馅心的种类和制作要点	(91)
一、咸馅制作的基本要求和要点	(92)
二、甜馅制作的基本要求和要点	(94)
第三节 常见咸馅的制作工艺	(95)
一、生菜馅	(96)
二、熟菜馅	(100)
三、生肉馅	(103)
四、熟肉馅	(106)
五、菜肉馅	(109)



第四节 甜馅制作工艺	(111)
一、泥茸馅	(112)
二、果仁蜜饯馅	(117)
三、糖馅	(118)
第五节 包馅比例与要求	(120)
一、轻馅品种	(121)
二、重馅品种	(122)
三、半皮半馅品种	(123)
第五章 水饺馅	(124)
第一节 海鲜馅	(125)
一、鱼肉馅	(126)
二、大虾馅	(128)
第二节 猪肉馅	(130)
一、猪肉白菜馅	(130)
二、猪肉茴香馅	(132)
第三节 羊肉馅	(134)
一、羊肉萝卜馅	(134)
二、羊肉丝瓜馅	(135)
第四节 牛肉馅	(136)
一、牛肉大葱馅	(137)
二、牛肉韭黄馅	(138)
第五节 素馅	(138)
一、韭菜虾米馅	(139)



二、番茄鸡蛋馅	(140)
第六章 包子馅	(142)
第一节 煸炒馅	(144)
一、恭喜发财馅	(144)
二、清白廉洁馅	(146)
第二节 三鲜馅	(147)
一、合家欢乐馅	(148)
二、吉祥如意馅	(149)
第三节 三丁馅	(151)
一、白玉翡翠馅	(151)
二、幸福美满馅	(152)
第四节 素馅	(153)
一、清白朴素馅	(153)
二、百花迎春馅	(155)
第五节 灌汤馅	(156)
一、牛肉灌汤馅	(156)
二、心如明镜馅(猪肉灌汤包)	(158)
三、猪皮冻的制作	(159)
四、琼脂冻的制作	(159)
第七章 各类面点制作技法	(161)
第一节 水面制品制作法	(161)
一、面条类	(162)
二、饼类	(178)





三、饺子类	(187)
四、烧卖类	(197)
五、春卷类	(200)
六、汤包类	(201)
第二节 发面制品制作工艺	(203)
一、馒头类	(203)
二、花卷类	(205)
三、包子类	(211)
四、饼、糕类	(219)
五、面包类	(227)
六、果子、麻花类	(229)
第三节 油酥、膨松、蛋面制品制作工艺	(231)
一、油酥制品	(231)
二、膨松、蛋面制品	(235)
第四节 米、米粉制品制作工艺	(246)
一、饭类	(246)
二、粥类	(251)
三、糕、粽、团、球	(252)
四、船点	(260)
后 记	(266)



第一章

面点的基础知识

MIAN DIAN DE JI CHU ZHI SHI

基础知识,重在学习;理论实践,提高自己。

本章重点基础理论应全面掌握。

第一节 面点的概述

一、面点的概念

面点广义而言是指用各种粮食作坯皮,配以多种馅料制作的主食、小吃和点心;狭义来讲是特指用面粉、米粉等调成面团制作的面食和点心。制作面点食品的操作技巧,就是面点制作技术。

面点制作技术,是烹饪技术的一个重要组成部分,它是我国劳动人民辛勤劳动的经验积累和智慧结晶,是在长期的生产实践中,不断发展起来的比较丰富的一门科学技术。从面点制作的目的看,它是把生的食物原料,通过加工制成熟的面点食品,以供人们食用,使其味美鲜香、形巧典雅、增加食欲,且合乎



卫生要求,易于人体的消化吸收,提高营养和药膳的食疗作用,不断改善和丰富人民的日常生活,增加花色品种,提高企业的社会效益和经济效益。因此,学好面点制作技术,具有非常重要而深远的意义。

二、面点的起源与发展

我国面点具有悠久的历史,远在三千多年前的奴隶社会初期,劳动人民就学会了种植谷麦,已初步把它当作了主要食品。面食的起源,相传在春秋战国时期,由于当时生产力的发展,小麦种植面积的扩大,是人们对食品水平要求相应提高的结果。但那时的面食还处在初期的阶段。到了汉代,面食技术有了进一步的发展,有关面食的记载也日渐增多,并出现了“饼”的名称。西汉史游所著《急就篇》载有:“饼饵麦饭甘豆羹。”饼饵即饼食,一般指扁圆形的食品。汉刘熙著的《释名》也有记载。“蒸饼,饼并也,漉面使合并也”,漉面,就是发酵面,说明当时已能利用发酵技术。民间传说诸葛亮发明馒头,虽无确切文字记载,但当时既能利用酵面制作“蒸酵”,而利用酵面蒸做馒头也是可能的。汉代的面食“花样”,对以后面点技术发展起了重大影响。根据记载,点心之名,见于唐朝。宋人吴曾所著的《能改斋漫录》中说:“世俗例,以早晨小吃为点心,自唐时已有此说。”既然食用点心已成为“世俗例”,可见当时



点心的普遍性。这也说明,从唐朝以来,不但制作工艺水平提高,制品花色增多,而且逐步奠定了独具风格、基调一致的我国面点的基础。清代,面点技术发展到了鼎盛时期,出现了以面点为主的筵席。传说清·嘉庆的“光禄寺”(皇室举办宴会的部门)做得一桌面点筵席,面粉用量达 60 千克,可见其品种之丰富多彩了。解放以后,在党和政府的重视关怀下,各地厨师在古老的面点技术上又得到进一步发扬和提高,已成为祖国烹调技术中的一枝独特的花朵。

我国面点技术在长期发展中,在历代厨师不断实践和广泛交流中,创作了品类繁多、口味丰富、形色俱佳的面点制品,在国内外均享有很高的声誉。加上我国幅员广大,各地气候、物产、人民生活习惯的不同,面点制作在选料上、口味上、制法上,形成了不同的风格和浓厚的地方特色。

目前,人们常把我国面点分为“南味”、“北味”两大风味,具体又分为“广式”、“苏式”、“京式”三大特色。广式系指珠江流域及南部沿海地区所制作的面点,以广东为代表,故称广式面点。广式面点,富有南国风味,自成一格。近百年来,又吸取了部分西点制作技术,品种更为丰富多彩,以讲究形态、花色、色泽著称,使用油、糖、蛋多,馅心多样、晶莹,制作工艺精细,味道清淡鲜滑,特别是善于利用荸荠、土豆、芋头、山药、薯类及鱼虾等作坯料,制作出多种多样美

