



# 面点制作 工艺学（中式）

樊建国 主编  
诸葛敏



国家技能型、实用型、复合型人才培养培训工程烹饪专业系列教材

# 面点制作工艺学

(中式)

主 编	樊建国	诸葛敏
副主编	周庆立	刘小兰
参 编	刘绍禄	梁燕玲 雷启勤
主 审	崔 琦	

中国商业出版社

**图书在版编目(CIP)数据**

面点制作工艺学/樊建国,诸葛敏主编. —北京:中国商业出版社, 2006. 10

ISBN 7-5044-5697-7

I. 面… II. ①樊…②诸… III. 面点—制作—中国—教材 IV. TS972.116

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 121330 号

责任编辑:刘树林

封面设计:于凤丽

中国商业出版社出版发行  
(北京广安门内报国寺1号 邮编:100053)  
新华书店总店北京发行所经销  
中铁十八局一处涿州印刷厂印刷

787×1092毫米 开本:1/16 印张:29 字数:400千字 彩插:6页

2006年11月第一版 2006年11月第一次印刷

定价:50.00元(全二册)

\* \*

(如出现质量问题可负责调换)



玻璃蛋糕



菊花酥



茶花包



菊花酥



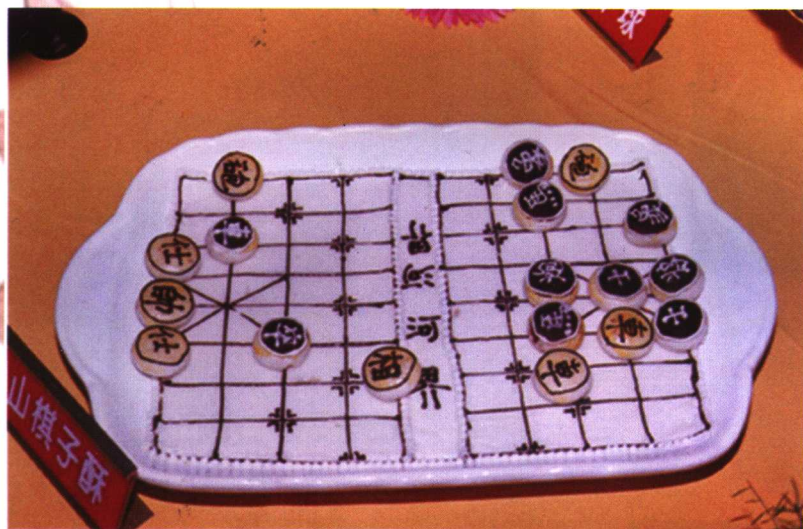
花色蛋糕



梅花饺



绿菌白兔饺



萝卜酥饼干



清酥



## 编写说明

“民以食为天”，中华美食文化源远流长。近年来我国各地餐饮服务市场尤为繁荣，据《中国职业技术教育》杂志报道：目前我国有400多万家餐饮企业，2200万从业人员，收入连续多年以两位数增长，烹饪行业教育市场很大。针对目前烹饪餐饮人才需求特点，全国职业培训教学工作指导委员会商贸专业委员会邀请了全国烹饪餐饮专业较突出的职业院校，在江西省井冈山召开了教学研讨会，及时地编写了这套烹饪系列教材。

在本系列教材的编写过程中，喜逢国务院在北京召开全国职业教育工作会议，根据会议精神指示：大力发展中国特色的职业教育，以服务社会主义现代化建设为宗旨，培养数以亿计的高素质劳动者和数以千万计的高技能专业人才，努力实现我国职业教育发展新跨越。为此，我们又对该系列教材加以完善和充实。本着“够教、够学、够用”的原则，以专业基础课和专业实训课为主而编写的。

本系列教材主要具有以下几个特点：(1)严格按照“双纲”制的新模式，即教育部职业教育教学大纲及劳动保障部专业职业资格技能考试大纲编写；(2)学科设置采用专业理论和实训并举，突出烹饪专业人才培养的特点，部分学科理论与实操课程比达到1：2；(3)整套教材是由多年一线教学教师精心编写，并采取“互动式”教学方法的新模式，突出教材活泼性和实用性的特点；(4)引进与创新并重，积极引进新内容和新方法，具有一定的创新和改进，突出教材前瞻性特点。

《面点制作工艺学(中/西)》作为烹饪专业学生实训课程，是着重培养学生把所学专业知识运用到实践操作中的重要课程。学生通过实训学习，才能真正提高实操技能，也才能真正成为高技能的烹饪人才。本书可作为中、高级烹饪技工学校、高职院校烹饪餐饮专业教材，也可供各类烹饪、餐饮企业职工培训选用。

本系列教材在编写过程中，得到编者所在院校的领导及同事的热情帮助和大力支持，以及劳动保障部全国职业培训教学工作委员会商贸专业委员会主任、教育部商业职业教育教学工作指导委员会副主任康书民同志的指导和帮助，在此一并致谢。

由于编写时间仓促，疏漏之处在所难免。我们企盼在今后的教学实践中，能有所改进和提高，恳请读者不吝赐教，以便进一步修订，使之日臻完善。

烹饪系列教材编委会

2006年11月

## 编写委员会

---

### 主任委员:

康书民:(劳动和社会保障部全国职业培训教学工作指导委员会商贸专业委员会主任)  
(教育部商业职业教育教学指导委员会副主任)

### 副主任委员(以姓氏笔画为序):

王 勇(西安商贸旅游学院院长、中国烹饪教育研究会会长)  
王立国(吉林省烹饪高级技工学校校长)  
许 成(江苏徐州技师学院商贸系主任)  
朱炳元(上海市饮食服务学校校长)  
张再谦(天津市烹饪技术学校副校长)  
李志仁(山东省城市服务学院院长)(烟台)  
罗人桓(湖南省商业职业技术学院副院长)(株洲)  
徐小成(广州市第一商业学校校长)  
袁 娅(广西桂林烹饪旅游学校教务主任)  
崔芳琴(济南技术学院商贸分院院长)

### 委员(以姓氏笔画为序):

庄永全 朱诚心 任京华 李长茂  
张小玲 张佑明 杨 华 金 波  
岳永政 庞雪华 柳跃华 贺化帛  
钱 锋 聂 波 黄卫民 崔春立 樊建国

## 前 言

根据国务院在北京召开的“全国职业教育工作会议精神”指示,大力发展有中国特色的职业教育,以服务社会主义现代化建设为宗旨,培养数以亿计的高素质劳动者和数以千万计的高技能专门人才,努力实现我国职业教育发展的新跨越,我们邀请了全国餐饮、烹饪专业较突出的职业院校,及时编写了这套烹饪、餐饮专业系列教材。本套教材共11本,主要是以专业基础课和专业实训课程为主,本着“够教、够学、够用”的原则来组织编写的。

《面点制作工艺学(中/西)》是根据劳动和社会保障部最新颁布的《中等专业学校课程设置》中有关“中西式面点制作教学基本要求”,并参照《中华人民共和国工人技术等级标准》编写的,是培养中、高等技术人才的好教材。

《面点制作工艺学(中/西)》遵循继承、发展、创新的原则,按照素质、知识、能力“三统一”的原则,力求体现当前职业教育改革创新精神,突出“适应性、实用性、前瞻性”。所谓适应性,就是教材内容主动适应市场、企业对培养技术性、复合型人才需求;所谓实用性,就是反映旅游餐饮企业中高级中式面点师、西式面点师岗位知识与能力结构的应用特性要求;所谓先进性,就是教材容纳了当前旅游餐饮市场技术前沿的新原料、新工艺、新品种、新技能。特别是在中点与西点合二为一方面,教材具有创新意义。

《面点制作工艺学(中/西)》教材编写构架为中式面点理论部分共五章,品种运用实例分为三个部分;西式面点理论部分共八章;品种运用实例部分分为八章。

教材建议授课为360学时,分配如下:中式面点理论部分36学时,运用实例操作部分144学时;西式面点理论部分36学时,运用实例操作部分144学时。

《面点制作工艺学(中/西)》由西安商贸旅游学院高级技师樊建国、广西桂林烹饪旅游高级技工学校讲师诸葛敏任主编;西安商贸旅游学院讲师周庆立、广西桂林烹饪旅游高级技工学校讲师刘小兰任副主编。教材中式面点理论部分由西安商贸旅游学院教师雷启勋编写;中式面点品种运用实例黄河流域部分由樊建国、西安商贸旅游学院讲师周庆立、山东烹饪高级技工学校(烟台)刘绍禄讲师编写,长江流域部分樊建国、周庆立编写,珠江流域部分由樊建国、周庆立、广西桂林烹饪旅游高级技工学校讲师梁燕玲编写。西式面点理论部分第一、二、三章由刘小兰编写,第四、五、六、七、八章由诸葛敏编写;品种运用实例部分及附录由樊建国、周庆立、刘小兰编写。全书由樊建国总纂定稿。

在教材的编写过程中,得到了劳动和社会保障部全国职业培训教学工作指导委员会商贸专业委员会主任、教育部商业职业教育教学指导委员会副主任康书民同志的大力指导。同时,得到了西安商贸旅游学院王勇院长、广西桂林烹饪旅游高级技工学校、山东烹饪高级技工学校(烟台)等院校校长的帮助与指导。本书还参阅了大量有关文献、书籍,在此一并表示感谢。

由于编者水平所限,缺点和疏漏在所难免,恳请广大读者及同仁提出宝贵意见,以进一步修订完善。

编者

2006年11月



# 目 录

## 第一篇 中式面点制作工艺

第一章 概 述 .....	(1)
第一节 面点制作的地位、作用和种类 .....	(3)
第二节 设备和工具 .....	(5)
第三节 原物料的选用知识 .....	(8)
第二章 面团调制技艺 .....	(14)
第一节 水调面团 .....	(14)
第二节 膨松面团 .....	(17)
第三节 油酥面团 .....	(24)
第四节 米粉面团 .....	(29)
第五节 其他面团 .....	(33)
第三章 制馅技艺 .....	(37)
第一节 馅心概述 .....	(37)
第二节 咸馅的制作 .....	(39)
第三节 甜馅的制作 .....	(42)
第四章 成形技艺 .....	(45)
第一节 成形基础知识 .....	(45)
第二节 成形方法 .....	(47)
第五章 成熟技艺 .....	(52)
第一节 成熟的意义和作用 .....	(52)
第二节 成熟方法 .....	(53)

## 第二篇 中式面点品种运用实例

A 黄河流域面点制作实例 .....	(62)
第一章 煮制面点实例 .....	(62)
第一节 水调面坯制品 .....	(62)

第二节	膨松面主坯制品 .....	(71)
第三节	米及米粉面主坯制品 .....	(72)
第四节	其他类主坯面制品 .....	(77)
第二章	蒸制面点实例 .....	(79)
第一节	水调面主坯制品 .....	(79)
第二节	膨松面主坯制品 .....	(83)
第三节	米及米粉面主坯制品 .....	(88)
第四节	其他类主坯制品 .....	(90)
第三章	煎制面点实例 .....	(91)
第一节	水调面主坯制品 .....	(91)
第二节	其他类主坯制品 .....	(93)
第四章	炸制面点实例 .....	(95)
第一节	水调面主坯制品 .....	(95)
第二节	膨松面主坯制品 .....	(98)
第三节	层酥面主坯制品 .....	(104)
第四节	米及米粉面制品 .....	(107)
第五节	其他类主坯制品 .....	(108)
第五章	烙制面点实例 .....	(110)
第一节	水调面主坯制品 .....	(110)
第二节	膨松面主坯制品 .....	(116)
第三节	层酥面主坯制品 .....	(120)
第四节	米及米粉面主坯制品 .....	(122)
第六章	烤制面点实例 .....	(124)
第一节	水调面主坯制品 .....	(124)
第二节	膨松面主坯制品 .....	(126)
第三节	层酥面主坯制品 .....	(131)
第七章	炒制面点实例 .....	(134)
第一节	水调面主坯制品 .....	(134)
第二节	米及米粉面主坯制品 .....	(138)
第三节	其他类主坯制品 .....	(139)
B	长江流域面点制作实例 .....	(140)

第一章 煮制面点实例 .....	(140)
第一节 水调面主坯制品 .....	(140)
第二节 米及米粉面主坯制品 .....	(147)
第三节 其他类主坯制品 .....	(152)
第二章 蒸制面点实例 .....	(153)
第一节 水调面主坯制品 .....	(153)
第二节 膨松面主坯制品 .....	(158)
第三节 米及米粉面主坯制品 .....	(167)
第四节 其他类主坯制品 .....	(175)
第三章 煎制面点实例 .....	(177)
第一节 水调面主坯制品 .....	(177)
第二节 膨松面主坯制品 .....	(178)
第三节 其他类主坯制品 .....	(179)
第四章 炸制面点实例 .....	(181)
第一节 水调面主坯制品 .....	(181)
第二节 层酥面主坯制品 .....	(184)
第三节 米及米粉面主坯制品 .....	(194)
第四节 其他类主坯制品 .....	(195)
第五章 烙制面点实例 .....	(196)
第一节 膨松面主坯制品 .....	(196)
第二节 层酥面主坯制品 .....	(197)
第三节 其他类主坯制品 .....	(197)
第六章 烤制面点实例 .....	(199)
层酥面主坯制品 .....	(199)
第七章 炒制面点实例 .....	(203)
第一节 水调面主坯制品 .....	(203)
第二节 米及米粉面主坯制品 .....	(204)
C 珠江流域面点制作实例 .....	(206)
第一章 煮制面点实例 .....	(206)

第一节 水调面主坯制品 .....	(206)
第二节 米及米粉面主坯制品 .....	(208)
第三节 其他类主坯制品 .....	(210)
<b>第二章 蒸制面点实例 .....</b>	<b>(213)</b>
第一节 水调面主坯制品 .....	(213)
第二节 膨松面主坯制品 .....	(215)
第三节 米及米粉类制品 .....	(220)
第四节 其他类主坯制品 .....	(225)
<b>第三章 煎制面点实例 .....</b>	<b>(230)</b>
第一节 膨松面主坯制品 .....	(230)
第二节 米及米粉面主坯制品 .....	(231)
第三节 其他类主坯制品 .....	(233)
<b>第四章 炸制面点实例 .....</b>	<b>(236)</b>
第一节 膨松面主坯制品 .....	(236)
第二节 米及米粉面主坯制品 .....	(237)
第三节 其他类主坯制品 .....	(238)
<b>第五章 烤制面点实例 .....</b>	<b>(241)</b>
第一节 膨松面主坯制品 .....	(241)
第二节 层酥面主坯制品 .....	(244)
第三节 其他类主坯制品 .....	(247)
<b>第六章 炒制面点实例 .....</b>	<b>(249)</b>
第一节 米及米粉面主坯制品 .....	(249)
第二节 其他类主坯制品 .....	(250)

## 第一章 概述

### ● 教学目标

1. 了解中式面点的概念。
2. 学会常用设备的使用及保养。
3. 掌握中式面点的风味流派和选料知识。

面点是指用各种粮食(米、麦、豆类、杂粮等)、果品、鱼虾以及根茎菜类为原料、配以多种馅料制作的各种面食、小吃和点心的总称。

我国面点具有悠久的历史,远在原始社会初期,我们的祖先就学会了种植谷物,并初步地把它当作了主要食品。面食相传起源于春秋战国时期,这是由于当时生产力的发展,小麦种植面积的扩大,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,面食制作技术有了进一步的发展,有关面点的文字记载增多,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》也载有:“蒸饼,饼并也,溲面使合并也”,溲面,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饼,而利用酵面蒸馒头也可推断是成立的。汉代的面食“花样”,对以后面点技术发展起到了重大影响。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”,可见点心当时的普遍性。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,用面量达120多斤,可见其品种繁多和丰富多彩。新中国成立以后,尤其是改革开放以来的二十多年中,各地厨师在继承前辈技术经验的基础上,不断总结,交流与创新,使我国古老的面点技术又得到进一步发扬光大,成为祖国烹饪饮食文化中的一朵奇葩。

历代厨师的不断实践和广泛交流,创造了品类繁多、口味丰美、形色俱佳的面点制品,使我国的面点技术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、口味、制法上,又形成了不同的风格和浓厚的地方特色。目前,人们习惯把我国面点分为“南味”、“北味”两大风味,具体又分为“广式”、“苏式”、“京式”三大特色。

黄河流域面点包括东北地区的黑龙江、辽宁、吉林;华北地区的北京、天津、山西、河南、河北、内蒙古;西北地区的陕西、甘肃、青海、宁夏回族自治区、新疆维吾尔自治区。其中东北地区山多林茂,平原辽阔,素有“北有粮仓,南有鱼场,西有畜群,东有果园”的

美誉。区域物产丰富,民族杂居,民族之间相互影响,形成了各民族自有的饮食习俗,也逐渐形成了具有东北风味特色的面点。品种繁多,尤其是杂粮品种多,玉米制品和粘制品更为丰富,制作工艺独特,风味多样。其代表性面点品种有辽宁的老边水饺;大连的王麻子锅贴;吉林四平的李连贵熏肉大饼等。华北地区是我国的小麦主要产区,是我国北派面点的主要代表。以面粉、杂粮为主,辅以其它原料;技法运用擅长制作各类面食,尤其是面条、饼类、饺类的制作制法独特;制品口味鲜明,咸、鲜、香特点突出;熟制方法多样。代表性品种有北京的都一处三鲜烧麦、肉末烧饼、芸豆卷等;天津的狗不理包子、桂发祥什锦麻花;山西的刀削面、拨鱼面等;山东的周村酥烧饼;内蒙古的哈达饼等。西北地区沟壑纵横,属高原地势,名特物产颇丰。西北地区集汉、回、蒙、维等18个民族,形成了不同的生活习惯和风俗。食风古朴、粗犷、自然、厚实,主食以小麦和玉米并重,面点品种呈现出一种原生态。且粗粮细做,花样繁多。由于受气候环境影响,口味偏重,代表性面点品种有陕西的牛羊肉泡馍、石子馍、黄桂柿子饼;甘肃的窝窝面、清汤牛肉面;新疆的饅等。

长江流域面点包括华东地区的上海、江苏、浙江、安徽、江西;华中地区的湖南、湖北;西南地区的重庆、四川、云南、贵州以及西藏自治区等。该区域从东向西受地势地貌的影响,构成了不同的面点制作特点。华东地区为长江中下游平原及三角洲,且东临大海,地势平坦,江河湖泊众多,水网密布,降水充沛,物产丰富,为我国主要的商品粮基地,这为面点品种制作提供了极其丰富的原料。面点制作工艺精湛,讲究形态,味厚而醇,尤其在制馅方面,注重“掺冻”,汁多肥嫩,味道鲜美。其代表性面点品种有淮安的文楼汤包;扬州的富春茶社三丁包子;上海的南翔包子;苏州的船点等。华中地区地势低平,河湖交错,气候温暖湿润,土壤肥沃,物产丰富,是著名的“鱼米之乡”,两湖以水稻为主食。该区域是我国面点起源较早的地区,且品种用料广泛,做工精细,成熟技法多样,季节性较强。其代表性品种有湖北热干面;湖南的姊妹团子。西南地区由于地形、气温殊异,物产不同,以及少数民族众多等原因,促成了食俗风情的多样化,品种多油重,味厚,米制品较多。其代表性品种有四川的龙抄手、担担面、红油水饺;贵州的肠旺面;云南的过桥米线;西藏的酥油茶等。

珠江流域即华南地区面点是我国具有地方特色的面点之一。它主要包括广东、广西、福建、海南、香港、澳门、台湾等地区制作的面点。该地域属于高温多雨的气候,农业发达,特别是珠江三角洲、潮汕平原为我国水稻高产、稳产区;同时盛产热带、亚热带作物和水果,为面点制作提供了丰富的原料。其品种不仅具有传统的民族风味,而且具有中西结合的现代风格。面点品种制作工艺特点十分突出,体现在取料广、用料精、做工细、标准化、品种新、变化多、造型美、色泽亮、口味纯等方面。面点制作中能充分利用地域内丰富的物产优势,除了米、面、油等外,还特别擅长利用淀粉、蔬果及水产作为面点制作的原料。珠江流域的代表性品种有广东的叉烧包、笋尖鲜虾饺、娥姐粉果;海南的竹筒饭、椰子堆;福建的老婆饼;港澳的椰蓉饼、巧克力蛋糕等。

这种分类方法就目前而言有一定的局限性,覆盖范围小,不能完全呈现中式面点的特征。因此我们对此进行了重新划分,主要分为“黄河流域”及其以北地区面点、“长江流域面点”、“珠江流域”及南部沿海地区面点。

由此可见,面点技术是我国劳动人民创造的宝贵文化遗产的一部分,它对丰富和

改善人民生活,起到了非常重要的作用,我们应当努力学好面点制作技术,并在实践中加以发扬、提高、创新,使这门古老的技术更好地为人民服务。

## 第一节 面点制作的地位、作用和种类

面点在餐饮业中的地位和作用具体体现在以下几个方面:

首先,它是餐饮业的组成部分。从餐饮业的生产来看,主要有两个部分:一是菜品烹调,行业称为“红案”;一是面点制作,行业称为“白案”(或面案)。二者构成了餐饮业的全部生产经营业务,而且这两个部分,又是密切相关,互相配合不可分割的。例如,肉末烧饼的炒肉末和烙烧饼,烤鸭的鸭肉与荷叶饼等,都是分不开的,否则就形成不了这些品种的特色,特别是正餐的主、副食结合和筵席上的点心,都体现了两个部分的联系。同时,面点制作还具有相对的独立性,即它可以离开菜品烹调而单独经营,如专门经营面点的面食馆、糕团店、包子和饺子店,经营小食品的早点、夜宵、点心铺等等。

其次,面点制品是人们生活中的必需品。它具有较高的营养价值,应时适口,既可以在饭前或饭后作为茶点品尝,又能作为主食,因而能够满足各类消费者的不同需要。

第三,面点制品,特别是早点、点心等,具有食用方便,便于携带的特点,受到人们的欢迎,成为饮食业销量很大的品种,尽管面点制品价格低廉,仍然占了饮食业营业额较大的比重。在一些大城市中,每天几乎有半数左右的人口在饮食业食用早点、夜宵,从这里可以充分说明它与人们生活的密切联系。

综上所述,面点不仅是在饮食业中占有重要的地位,而且对丰富人民生活,方便群众,促进面点发展等方面起着重要的作用。

面点制品品种繁多,花色复杂,分类方法较多,主要的分类方法有:按原料分类,可分为麦类制品、米类制品、杂粮制品和其他制品;按烹制方法分,可分为蒸、炸、煮、烙、烤、煎以及综合烹制法的制品;按形态分类,可分为饭、粥、糕、饼、团、粉、条、包、饺以及羹、冻等;按馅心分,可分为荤馅、素馅、荤素馅三大类制品;按口味分,可分为甜、咸和甜咸制品等。下面按原料分类,简要介绍面点制品主要原料。

### 一、麦类制品

麦类制品是面点中制法最多、比重最大、花色繁多、口味丰富的大类制品,在面点中占有重要地位,特别是在盛产麦类的北方地区,尤其显著。

所谓麦类制品,就是用麦类(主要是小麦)作原料做成的面点。但麦类制品,必须先把麦子磨成粉状(通称面粉),掺入各种物料,主要是水、油、蛋和填加料,调制成为面团,配以各种馅心(有的无馅),再经过各道加工工序制成。因掺入物料和填加料不同,就形成了多种多样的面团制品,各有风味和特色。主要有以下几种:

1. 水调面团:即用水与面粉调制的面团。因水温不同,又可分为冷水面团(水温在30℃以下)、温水面团(水温在50℃左右)、热水面团(水温在60℃~100℃,又叫沸水面团或烫面团)等三种。

冷水面团劲力大有韧性,制成成品色白、爽滑、有劲(俗称筋抖),适用于制作面条、水饺、馄饨、烙饼等。

温水面团柔中有劲,富有可塑性,制成品时,容易成形,烹制后也不易走样,口感适中,色泽较白。这种特点,特别适用于制作各种花色蒸饺。其他用途同冷水面团。

热水面团特性是柔软、劲小,制成成品呈半透明状,色泽较差,但口感细腻、软糯并有些甜味,加热也容易成熟,适用于制作蒸饺、烧麦、锅贴、薄饼等。

水调面团在调制后,再经过加工处理,还可调成柔软的面筋面团和澄粉面团,前者作春卷皮用,后者可制作精细点心,如广东的虾饺、莲蓉蒸饼等。

有些水调面团在调制过程中,适当掺入一些填充料,以改善面团性质和口味,丰富花色品种,如加糖和椒盐,使制品增加口味;冷水面团加盐增强筋性,使制品爽滑;加入蛋液成为水蛋面团,可制作口味丰美,富有营养的“伊府面”、担担面等。

2. 膨松面团:分为两种情况,一种是在水调面中,加入酵母或化学膨松剂制成面团;一种是把鸡蛋抽打成泡,再与面粉调成糊状面团。这两种面团制成成品的共同特点是,体积膨胀、松泡多孔、质感暄软、酥香、可口、营养丰富。

加入酵母而调制的膨松面团,一般称为发酵面团,最适宜制作蒸制品,其品种繁多,如馒头、花卷、蒸饼、包子、银丝卷等。加入化学膨松剂而调制的面团,一般叫做化学膨松剂面团,用途和制品也很多,以广式点心应用最为广泛,如甘露酥、松酥、拿酥、锚沙、土干及西河等面皮及其花色点心,都是用的化学膨松剂面团。此外,用矾碱盐调制的面团,制作油条、油饼、麻花等制品,松泡、酥脆,也属于化学膨松剂面团的一类。用蛋泡调制的面团,又叫调搅面团或物理膨松面团,用它制成的成品比酵母和膨松剂面团具有更大的膨松性,而且色泽、口味俱佳,为制作精细点心之用,如各色蛋糕等。

3. 油酥面团:即用油脂与面粉调制的面团。这种面团分为起层酥,油炸酥和单酥(不起层酥)等,制品的共同特点是色泽美观,入口酥化,品种繁多,常用来制作精致美点。

起层酥,通常叫油酥面团,分为两种做法:一种是包酥法(又叫酥皮),由两块面团(一块是用水、油、面粉调制的水油酥面团,一块是用油与面粉调制的干油酥面团),一块作皮、一块作心子,包在一起,经过擀、叠、卷等工艺而成(因处理方法不同又分为明酥、暗酥、半暗酥等)。另一种是叠酥法(又叫擘酥),即先将猪油熬出凝结,加面粉搓匀,冻成油酥板;再调和一块水、蛋、糖面团,然后叠放在一起,经过几次叠、擀而成。这类面团制成的成品,层次分明,酥香可口,品种有酥合、酥饺、酥饼和各种花色酥点等。

单酥,又叫硬酥,就是直接用水、油脂等掺入面粉,一次揉合成团,制成不分层次的酥点,如核桃酥、杏仁酥等。但单酥面团,一般都要加糖、膨松剂等,其情况与化学膨松剂面团相似。

炸酥,即把猪油入锅烧热,放入干面粉,不断搅动,均匀加热,至金黄色为止。炸酥只作酥心,包入水调面或发酵面中,再制成成品,一般用于制作大量的油酥烧饼等。

除上述主要面团外,还有全蛋面团、水油蛋面团、油糖蛋面团等,如蛋黄酥,就是油糖蛋面团制成的。



## 二、米类制品

米类制品也是我国面点中的一个大大类，产米地区的米制品，其品种花色之多，与麦类制品不相上下。

米类制品，大体可分两类：一类即直接用粳米、籼米、糯米制成的饭、粥、粽子、八宝饭、粢饭糕等。另一类是把米磨成粉，调制成面团，再制成各色成品，主要有糕类粉团制成的松糕、粘质糕等；团类粉面制作的各种汤团、圆子等；发酵粉团制作的棉花糕等；还有用粉直接刷成“米线”（即米粉面条）等。品种丰富多彩，既有大众化的品种，也有精致的花色品种。如苏州“船点”、广州“沙河粉”、湖南“汤粉”、云南的“过桥米线”等，都是全国著名的米粉美点。

## 三、杂粮和其他原料制品

凡是用杂粮、豆类和薯类以及芋头、山药、果类、鱼虾等作为原料制成的点心，都属于此类。由于这些原料富含淀粉、蛋白质和胶质蛋白等，与面粉的成分和性质有显著区别，因此制作时工艺过程也较为复杂，必须先经过一定的初步加工处理。例如用鲜薯制作食品时，必须先经过去皮、除筋、蒸熟、擦泥等过程。用这类原料制成的食品大都具有特殊的风味，配料也比较讲究，制作上也比较精细，如果羹、果冻、绿豆糕、豌豆糕、山药糕、芋角、马蹄糕、鱼茸角、虾角等。

## 第二节 设备和工具

面点制作以手工为主，主要设备有炉灶、案板等；工具很多，如锅、蒸笼及各种小工具等，初学者应首先熟悉其性能和使用方法。同时还增加了一些减轻笨重体力劳动的机械设备，也应有所了解。以下介绍常用的设备、工具和一些机器。

### 一、设备及主要用具

1. 炉灶：炉灶是面点制品熟制的主要设备，由于熟制的方法多种多样，因此使用的炉灶结构形式也各不相同。通常有以下几种：

**蒸煮灶：**适用于蒸煮等熟制方法。它的结构特点是，炉口、炉膛和炉底通风口都很大，火力较旺。灶上都装有烟囱，可以通风和发散烟灰。目前蒸煮灶较好的灶型有“双眼回风灶”，它有一个火口，两条烟道，围绕锅底回旋上升，烧火口在后边，中间隔一道墙，这种灶都是烧烟煤，操作便利，既节省燃料又干净。

**烘烤炉：**主要用于烘烤面点，形状有圆形和方形之别。它的结构是火眼宽大，炉底通风口小，一般烧煤球、煤砖或炭结。炉上覆盖铁铛，铛上烙，铛下烘烤，一般圆炉是转圈烘，方炉是中间烙、两边烘。通过技术革新，近年又流行有中型的及大型的半自动化烘烤炉。炉型为长形，内部生一个炉火或几个炉火不等，利用传送链条带动烤盘徐徐通过炉火烘烤，此种炉型使用后，大大节省了人力，成品质量也好。

**吊炉：**与烘炉属于同一类型，所不同的是在平底锅上，以铁索吊一锥形铁炉，内燃木炭，使用时移动吊炉紧贴平锅上面，使食品上下均能受热。有的在平锅上再加一锥