

HUASHI ZHONGDIAN

图解面点造型技艺丛书

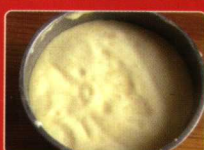
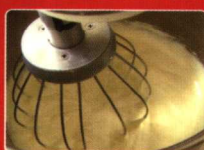
花式

中

点

主编 马玉贵

黑龙江科学技术出版社



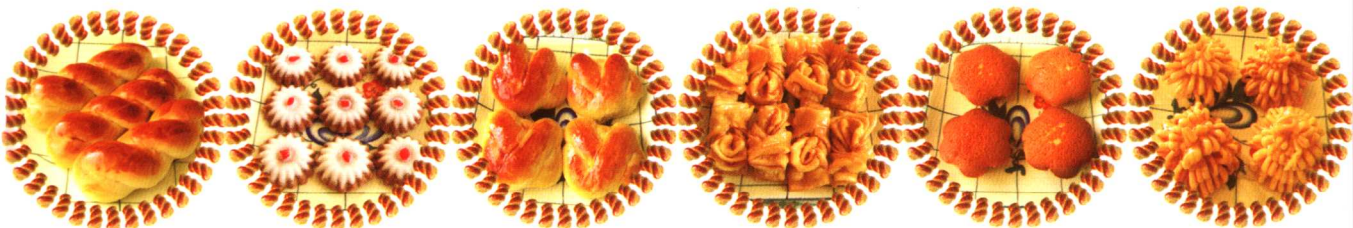
花式

图解面点造型技艺丛书

HUASHI ZHONGDIAN

中点

主编 马玉贵



黑龙江科学技术出版社

中国·哈尔滨

图书在版编目(CIP)数据

花式中点/马玉贵主编. —哈尔滨:黑龙江科学技术出版社, 2006. 11

(图解面点造型技艺丛书)

ISBN 978-7-5388-5243-1

I. 花... II. 马... III. 面条—食谱—中国—图解
IV. TS972.132—64

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 136688 号

责任编辑 赵春雁

封面设计 孙振杰

花式中点

HUASHI ZHONGDIAN

主 编 马玉贵

出 版 黑龙江科学技术出版社

(150001 哈尔滨市南岗区建设街 41 号)

电话 (0451)53642106 电传 53642143(发行部)

印 刷 哈尔滨市工大节能印刷厂

发 行 全国新华书店

开 本 889×1194 1/24

印 张 4

版 次 2007 年 1 月第 1 版·2007 年 1 月第 1 次印刷

印 数 1—3 000

书 号 ISBN 978-7-5388-5243-1/TS·383

定 价 24.00 元

前言

随着改革开放的不断深入,国有体制改革的日益深化,国家越来越重视职业教育与职业培训,使职业教育具有了更加广泛的发展前景。目前人们的经营意识逐渐增强,越来越多的人重视自己的人生价值,勇于走入市场发挥自己的潜能,从事个体经营,为社会做出自己的贡献的同时,也为自己创造着财富。这在一定的程度上缓解了社会的就业的压力,同时,也开辟了一条使广大人民群众发家致富的道路。

在诸多的行业中,不能不说面食品制作是投资少、见效快、好学易懂的一门技艺。尤其是以中式面点制作为主的小作坊,是个体经营的一个非常好的渠道。“民以食为天”这句俗语就非常恰当的描绘出了食品行业的重要性,使我们看到了这个行业具有的非常广阔的市场。

面点制作不但是一项技术,更是一门艺术,它在给人们果腹之余,还能给人们带来视觉上的美感,心灵上的一种满足。中式面点的制作不但需要精巧的技艺,同时还需要制作者有充分的想像力和创造能力,使小小的面食点心,在方寸之间给人以美感,这就要求制作者要有扎实的基本功,充分的想像力和创造力。

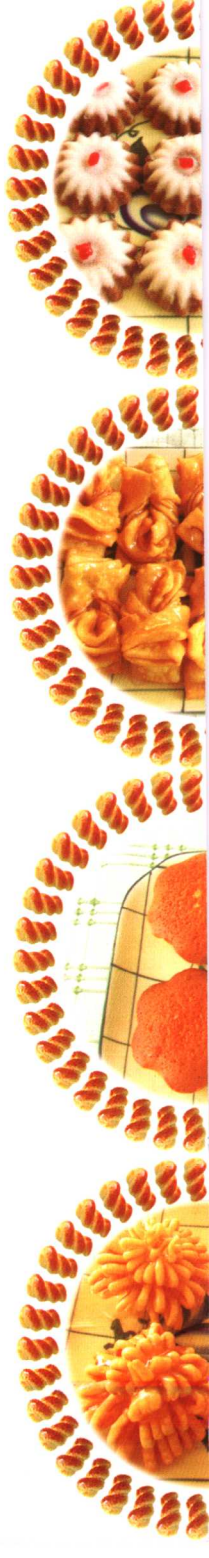
该系列丛书在面点的制作、面团及造型的变化上下了很大功夫,由浅入深,贴近生活,易于制作,便于掌握,并且配有过程图,能够使初学者开阔眼界,利于模仿制作,从而帮助读者更快更好地掌握面点的制作技艺。

本系列丛书由《花色饺子》《花样蒸包》《饼类大全》《花卷百变》《创意粥饭》《精制面条》《酥点造型》《花式中点》八本书组成。本书在创作过程中,国家级评委、中国面点大师、国家级高级面点技师、黑龙江省烹饪协会理事房双岭给予了大力支持与帮助;同时哈尔滨铁路职业技术高级中学校长徐雁鸣、教导主任杨云秋对于本书的出版给予了很大支持与帮助,特在此表示深深的谢意。

希望通过这套系列丛书的出版,能够给予广大个体劳动者和面食点心制作爱好者一定的帮助。

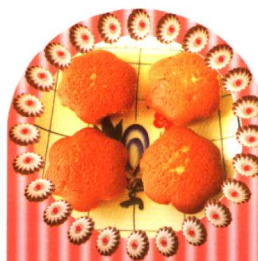
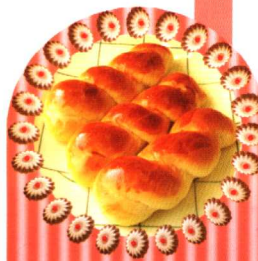
作者

2006年5月





1	油茶面	32	油酥脆麻花	63	创意高桩馒头
2	卧果酥盒	33	馓子麻花	64	碱馒头
3	碗糕	34	蜜麻花	65	白糖芸豆糕
4	煎年糕	35	糖发面小双握	66	蛋皮春卷
5	麻茸糯米枣	36	糖发面绿豆饼	67	豆沙春卷
6	凉糕	37	糖发面小辫花	68	开口笑
7	豆沙凉糕	38	糖发面麻花	69	蜜三刀
8	夹沙驴打滚	39	香麻糖发面	70	藕粉圆子
9	驴打滚	40	糖发面小光头	71	烧卖
10	椰蓉软糯糍	41	山东面鱼	72	素盒子
11	炸麻团	42	油条	73	锄板盒子
12	豆沙汤圆	43	炉笄子	74	芝麻枣
13	珍珠糯米糍	44	广式油条	75	染饭团
14	栗芋汤圆	45	冰花鸡蛋散	76	炸回头
15	擂沙圆子	46	萨其马	77	咸蛋散
16	麻仁糯米糕	47	菊花酥	78	奶香炸酥条
17	如意糕	48	芙蓉萨其马	79	传统光头
18	西米软糯糍	49	玉米面菜团子	80	山东煎盒子
19	豆沙条头糕	50	玉米面发糕	81	煎饼盒子
20	江米面油炸糕	51	玉米面锅贴	82	蟹壳黄
21	长白糕	52	玉米面馒头	83	雪梨果
22	芸豆糯米卷	53	玉米面窝窝头	84	状元糕
23	油煎黄米糕	54	喇嘛糕	85	菜角
24	黏豆包	55	鲜奶棉花杯	86	蛋黄片
25	烫面油炸糕	56	芸豆大楂子粥	87	面糊茶
26	烫面油糕	57	荞麦馒头	88	马拉糕
27	黄米面炸糕	58	黑粳米馒头	89	梅花蛋糕
28	大蜜果	59	开花馒头	90	糯米粉熟甜粉团的调制
29	发面麻花	60	金馒头	91	糯米粉熟粉团的调制
30	夹馅发面麻花	61	银馒头	92	黄米面粉团的调制
31	矾碱麻花	62	呛面馒头		





油茶面

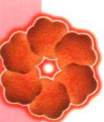
- ① 面粉 500 克放入炒锅中，炒至呈褐色。
- ② 取出过筛。
- ③ 取色拉油。
- ④ 倒入熟的色拉油，调拌均匀。
- ⑤ 将油茶面过筛。
- ⑥ 加入白糖、白芝麻、核桃仁等干果，用开水调成粥状即成制品。



友好提示

油茶面中，也可以放一些熟制的干果以增加香气。





卧果酥盒

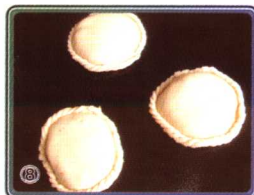
- ① 取水油面 300 克,油酥面 200 克。
- ② 水油面包入油酥面擀成长方片。
- ③ 折叠 3 层。
- ④ 再擀成长方片。
- ⑤ 分割成圆形坯皮。
- ⑥ 在一张坯皮上放入适量肉馅心,在肉的中间开一凹坑,中间放入鸡蛋。
- ⑦ 取另一张坯皮盖在上面,边缘压紧。
- ⑧ 将边缘锁边。
- ⑨ 送入烤箱,用 220℃ 烘烤 30 分钟取出,改刀即成制品。



友好提示



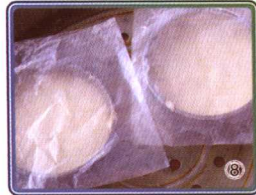
肉馅中间所放鸡蛋,应根据凹坑的大小来调整鸡蛋的多少,但蛋黄应全部保留,蛋清可以取出一些,另外,若制作较小的制品,也可以用鹌鹑蛋替代鸡蛋。





碗 糕

- ① 面粉 350 克,鸡蛋 500 克,白糖 400 克,各种果脯适量。
- ② 将白糖和鸡蛋放在打蛋桶中。
- ③ 先用慢速将白糖、鸡蛋搅拌均匀。
- ④ 当将鸡蛋糖液搅拌至原来体积的 3 倍时。
- ⑤ 将过筛的面粉放入蛋糖液中,慢速搅拌均匀。
- ⑥ 将碗糕的器皿刷上黄油或猪油,放上各种果脯。
- ⑦ 将蛋糕液放入模具中,放入蒸屉中。
- ⑧ 在模具的表面盖上一张纸,以防蒸汽滴入,旺火蒸 40 分钟。
- ⑨ 将模具取出,倒出碗糕即成制品。



友好提示

碗糕在制作时,宜现用现调糊,调好的糊不宜久放。





煎年糕

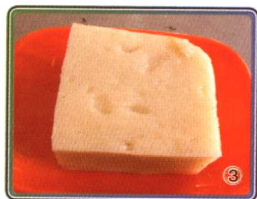
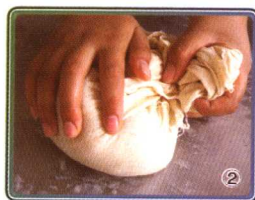
- ① 取蒸好的糕坯适量。
- ② 用手蘸着清水或裹着湿
屉布将其揉匀。
- ③ 使糕坯成方块形状,晾凉。
- ④ 用刀切成厚 0.5 厘米的长
方片。
- ⑤ 装入器皿中待用。
- ⑥ 平锅烧热,放入少许油,
将年糕片放入,煎至两面
呈金黄色即成制品。



友好提示



煎年糕改刀时,所切长方片不宜过薄,
成熟方法宜半煎半炸。

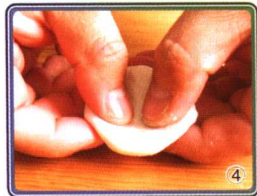
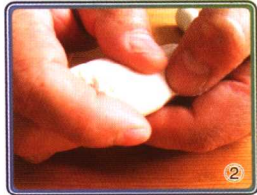
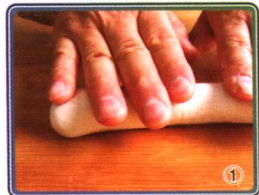




麻茸糯米枣



- ① 取糯米生粉团 250 克, 搓条。
- ② 下成 15 克一个的剂子。
- ③ 搓圆成球形。
- ④ 用大拇指捏成凹坑状。
- ⑤ 中间放上馅料原料。
- ⑥ 包捏收口成圆球状。
- ⑦ 再搓成枣状。
- ⑧ 蘸上水放在芝麻中。
- ⑨ 滚沾上芝麻即成生坯, 用热油炸制成熟即成制品。



友好提示

炸制时油温应该在六成热, 不能温度太高, 以防外焦里不熟。



凉糕

- ① 取揉制好的熟糯米粉团适量，搓条下成 15 克一个的剂子，捏成坯皮。
- ② 中间放上用白糖、熟面粉和黄油调制成的馅料。
- ③ 收口捏拢剂口。
- ④ 团成圆球状。
- ⑤ 放在用糖粉和熟面粉调匀的粉料中。
- ⑥ 滚沾上粉料即成制品。

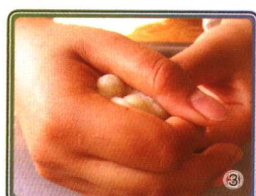
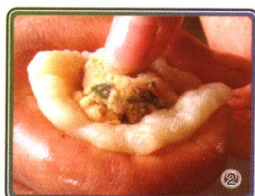
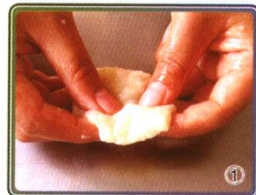


友好提示



糖粉与熟面粉调成的粉料的比例为

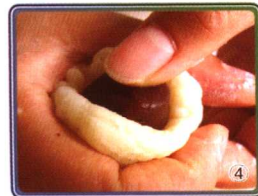
1 : 1。





豆沙凉糕

- ① 取揉制好的熟糯米粉团适量,搓成长条。
- ② 用刮板切成 15 克一个的剂子。
- ③ 按扁捏成圆形坯皮。
- ④ 放上豆沙馅心,收拢剂口,捏严捏紧。
- ⑤ 放在糖粉和熟面粉调制的粉料中。
- ⑥ 即成制品。



友好提示

豆沙凉糕的馅心,糖与豆沙的比例应该为 1:1 为好。



夹沙驴打滚

- ① 取揉制好的熟糯米粉团 250 克。
- ② 放在用大豆面和白糖制成的粉料上面，沾上粉料。
- ③ 用走槌擀开。
- ④ 呈长方形状。
- ⑤ 在长方形的一端放上搓好条的豆沙馅。
- ⑥ 从下向上卷起并改刀成段，即成制品。



友好提示



制品外面的粉料是用大豆面炒熟后，与白糖混合而成的。





驴打滚



- ① 糯米粉 500 克，放入清水 225 克调制成粉团，放在刷过油的方盘中，上屉蒸 35 分钟即成熟糯米粉团。
- ② 手蘸水趁热将其揉制均匀，放在大豆熟粉与白糖调成的粉料中。
- ③ 用走槌擀成长方片。
- ④ 将其卷起。
- ⑤ 呈长筒状，并改刀成段。
- ⑥ 即成制品。



友好提示

制品外面滚沾的粉料比例为
大豆熟粉料：白糖 = 1：1。



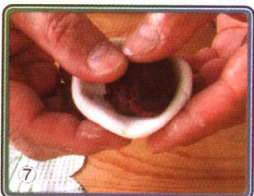
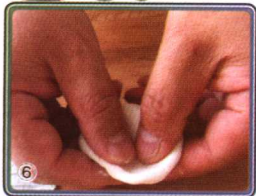
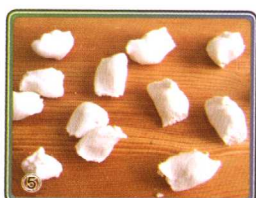
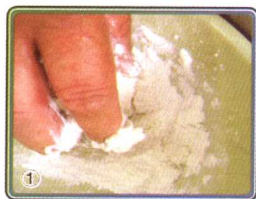
椰茸软糯糍

- ① 糯米粉 100 克，放清水 70 克调成粉团。
- ② 将粉团团成球压扁，放在沸水锅中煮熟成粉芡。
- ③ 将煮好的粉芡，放在用 100 克生粉和 500 克的糯米粉混合的粉料中。
- ④ 放入适量清水调制成粉团。
- ⑤ 下成 15 克一个的剂子。
- ⑥ 搓圆捏成凹坑状。
- ⑦ 中间放上莲茸馅心，收拢剂口，捏紧捏严。
- ⑧ 放入笼屉中旺火蒸制 8 分钟。
- ⑨ 取出放入椰茸中沾上椰茸盛入盘内即可食用。



友好提示

软糯糍在滚沾椰茸时，应该趁热进行，其效果会更好。





炸麻团

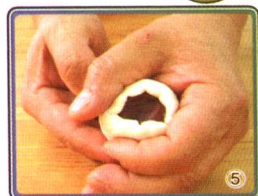
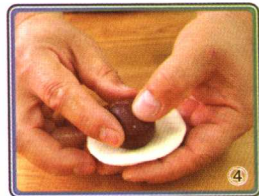
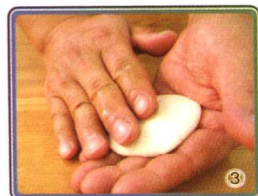
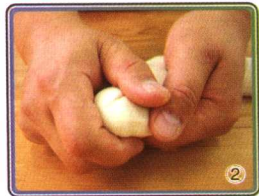


- ① 糯米粉 500 克, 小麦淀粉 100 克, 面粉 50 克, 白糖 50 克, 猪油 75 克, 豆沙馅 500 克, 芝麻 50 克 酵母 3 克, 调制成粉团, 搓成剂条。
- ② 下成 25 克一个的剂子。
- ③ 按扁成坯皮。
- ④ 放上馅心原料。
- ⑤ 收拢剂口捏严捏紧。
- ⑥ 团成圆球形状。
- ⑦ 制成麻团坯子, 放在水中。
- ⑧ 然后放在芝麻中, 滚沾上芝麻。
- ⑨ 用手团揉使芝麻粘紧, 用温油边炸边压, 使之成熟即成制品。



友好提示

炸制麻团时所用油温应该是先低后高, 以利于麻团的膨胀。



豆沙汤圆

- ① 将煮好的糯米粉团放在由糯米粉与粳米粉混合的粉料中。
- ② 并加入适量清水调制成粉团。
- ③ 搓成剂条。
- ④ 下成 10 克一个的剂子。
- ⑤ 将剂子团圆成球状。
- ⑥ 捏成凹坑状，中间放馅料。
- ⑦ 收严剂口，捏严捏紧。
- ⑧ 团成圆球状即成汤圆生坯。
- ⑨ 用沸水煮至成熟即成制品。



友好提示

汤圆馅料可以用豆沙、椰茸、莲茸等，不同的馅料，可以取不同的名字。

