

Pengren



面点技术

全国中等职业技术学校烹饪专业教材

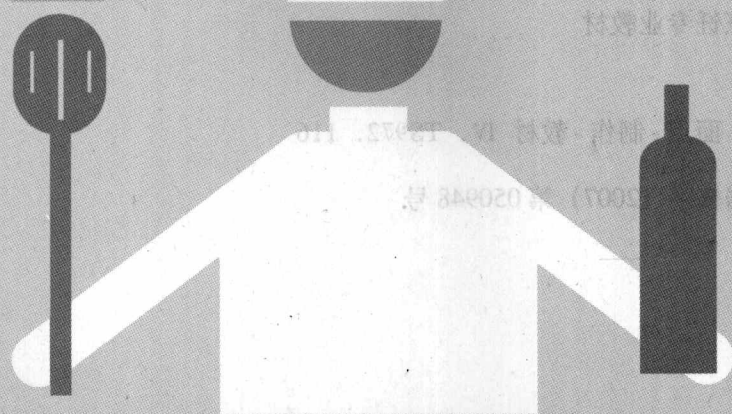
(第二版)



pengren pengren
pengren pengren
pengren

 中国劳动社会保障出版社

pengren



面点技术

全国中等职业技术学校烹饪专业教材

(第二版)



pengren

pengren

pengren



中国劳动社会保障出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

面点技术 / 孙长杰主编. — 2 版. — 北京: 中国劳动社会保障出版社, 2007
全国中等职业技术学校烹饪专业教材
ISBN 978-7-5045-6100-8

I. 面… II. 孙… III. 面点 - 制作 - 教材 IV. TS972. 116

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 050948 号

中国劳动社会保障出版社出版发行

(北京市惠新东街 1 号 邮政编码: 100029)

出 版 人: 张梦欣

*

中青印刷厂印刷装订 新华书店经销

787 毫米 × 1092 毫米 16 开本 8.5 印张 168 千字

2007 年 5 月第 2 版 2007 年 5 月第 1 次印刷

定价: 15.00 元

读者服务部电话: 010 - 64929211

发行部电话: 010 - 64927085

出版社网址: <http://www.class.com.cn>

版权专有 侵权必究

举报电话: 010 - 64911344

前言

Preface

为了更好地适应全国中等职业技术学校烹饪专业的教学要求,劳动和社会保障部教材办公室组织全国有关学校的职业教育研究人员、一线教师和行业专家,对中等职业技术学校烹饪专业教材进行了修订。

这次教材修订工作的重点主要在以下几个方面。

第一,坚持以能力为本位,重视实践能力的培养,突出职业技术教育特色。根据烹饪专业毕业生所从事职业的实际需要,合理确定学生应具备的能力结构与知识结构,对教材内容的深度、难度作了较大程度的调整,同时,进一步加强实践性教学内容,以满足企业对技能型人才的需求。

第二,根据餐饮行业发展,合理更新教材内容,尽可能多地在教材中充实新知识、新方法、新设备和新工艺等方面的内容,力求使教材具有鲜明的时代特征。同时,在教材编写过程中,严格贯彻国家有关技术标准的要求。

第三,努力贯彻国家关于职业资格证书与学历证书并重、职业资格证书制度与国家就业制度相衔接的政策精神,力求使教材内容涵盖有关国家职业标准(中级)的知识和技能要求。

第四,在教材编写模式方面,尽可能使用图片、实物照片或表格形式将各个知识点生动地展示出来,力求给学生营造一个更加直观的认知环境。同时,针对相关知识点,设计了很多贴近生活的导入和互动性训练等,意在拓展学生思维和知识面,引导学生自主学习。

本套教材可供中等职业技术学校烹饪专业使用,也可作为职工培训教材。

本次教材的修订工作得到了北京、河南、江苏、浙江、湖南、山东、四川、广东等省、直辖市劳动和社会保障厅(局)及有关学校的大力支持,在此我们表示诚挚的谢意。

《面点技术(第二版)》的主要内容有:面点制作基础知识,面团的成团原理、调制及运用,制馅技术,成形技术,成熟技术,面点的组合运用等。

本书由孙长杰、王珍、宋开炳、酒书田编写,孙长杰主编,梁志杨审稿。

劳动和社会保障部教材办公室

2007年2月

第1章 面点制作基础知识 / 1

- 2 § 1—1 中式面点基础知识
- 7 § 1—2 面点制作基本技术动作及操作程序
- 19 复习思考题

第2章 面团的成团原理、调制及运用 / 20

- 21 § 2—1 面团的分类
- 22 § 2—2 水调面团的成团原理、调制技术及运用
- 30 § 2—3 膨松面团的成团原理、调制技术及运用
- 48 § 2—4 油酥面团的成团原理、调制技术及运用
- 61 § 2—5 米粉面团的成团原理、调制技术及运用
- 65 § 2—6 其他面团调制技术及运用
- 70 复习思考题

第3章 制馅技术 / 71

- 72 § 3—1 馅心的种类及制作要点
- 73 § 3—2 咸馅制作技术
- 77 § 3—3 甜馅制作技术
- 80 § 3—4 膏浆制作技术
- 82 § 3—5 包馅比例与要求
- 84 复习思考题

第4章 成形技术 / 85

- 86 § 4—1 抻、切、削、拨
- 90 § 4—2 叠、摊、擀、按
- 92 § 4—3 揉、包、卷、捏
- 97 § 4—4 钳花、模具、滚沾、镶嵌
- 100 § 4—5 其他成形方法
- 103 复习思考题

目 录

Contents

第5章 成熟技艺 / 104

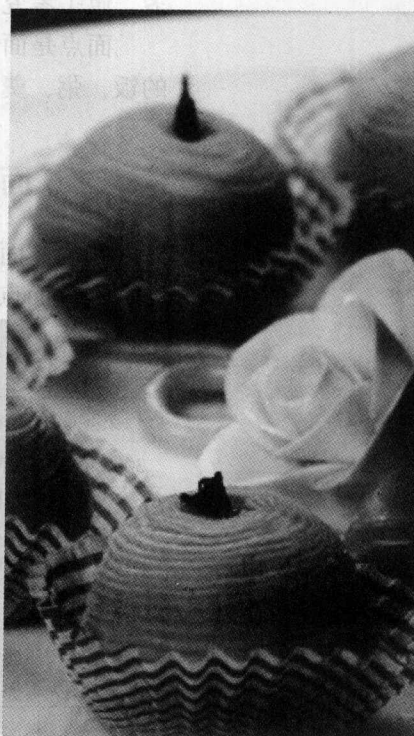
- 105 § 5—1 成熟技艺的意义和作用
- 106 § 5—2 成熟原理与工艺技术及其运用
- 117 复习思考题

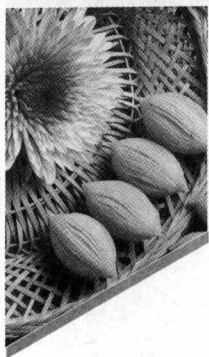
第6章 面点的组合运用 / 118

- 119 § 6—1 面点组合的意义及运用
- 123 § 6—2 宴席面点配置要领
- 129 复习思考题

学习目标

1. 了解面点发展概况、风味流派及其特点。
2. 了解面点制作技术特点、原材料的选用及加工处理方法。
3. 熟悉面点生产设备与工具。
4. 掌握基本技术动作及操作程序。





§ 1—1 中式面点基础知识

一、面点的概念

面点制作是中国烹饪体系的两大组成部分之一。中式面点选料精细，品种繁多，做工考究，营养合理，是我国人民日常生活中必不可少的食品。

面点是面食与点心的总称，餐饮业中俗称为“白案”，包括用米和杂粮等制成的饭、粥、羹、冻等，统称为米面制品。

二、面点的发展概况

我国的面点制作技术有着悠久的历史，早在3000年前就出现了面点制作的雏形。我国面点制作技术的发展过程见表 1-1。

表 1-1 我国面点制作技术的发展过程

历史时期	发展状况	出现的品种	出现的著作	注
3000 年前	尝草别谷，面点雏形产生			简单的加热
春秋战国时期	随着农业及谷物加工技术的发展，出现了较多的面点品种	如“饵”“黍角”		初步包扎技术开始应用
汉代	我国面点的早期发展阶段，随着生产的发展，面点的品种迅速增加	饼	《释名·释饮食》	发酵技术在面点制作中的应用
魏晋南北朝时期	我国面点的重要发展阶段，面点制作技术迅速提高。面粉、米粉加工更为精细，发酵方法已普遍使用	饼的种类繁多，制作方法较完善	《齐民要术》《饼赋》	发酵方法已普遍使用，节日风俗逐步形成
隋唐五代时期	面点继续发展，制作技术有所提高	包子、馒头、肉饼、油饼、胡饼。西域饮食传入中原，我国蒸饼等也传入日本	《食疗本草》《食医心鉴》《崔氏食经》	面点在这一时期已入宴席，而且节日面点也有增加
宋元时期	中国面点全面发展阶段，面点制作技术迅速提高	角子、月饼、卷煎饼、烧卖、元宵、麻团、油炸果子等	《粉面品》《山家清供》《本心斋蔬食谱》《饮膳正要》《居家必用事类全集》《云林堂饮食制度集》	品种丰富；面点技术的提高主要表现在面团制作、馅料制作、浇头制作、成形方法、成熟方法等多样化



续表

历史时期	发展状况	出现的品种	出现的著作	注
明清时期	面点在原已形成的基础上继续全面发展, 制作技术达到了新的高峰	新品种不断涌现, 面点的重要品种大体已经出现	《易牙遗意》《宋氏养生部》《闲情偶寄·饮馔部》《食宪鸿秘》《养小录》《醒园录》《随园食单》《调鼎集》	出现了以面点为主的宴席。面点风味流派基本形成, 面点风俗基本定型, 面点著述大为丰富, 面点交流进一步扩大

总之, 中式面点经历了数千年的历史演变, 尤其是在改革开放的近 30 年中, 我国经济高速发展, 物资交流和信息交流空前迅速, 中式面点也迎来了交流和高速发展的时期。在党和政府的重视和关怀下, 各地面点师通过对前辈技术的总结、交流和创新, 使我国面点制作技术又有了新的发展和提高, 如面点由完全手工生产方式正在向半机械化、半自动化方向发展, 又如出现了大量的中西风味结合、南北风味结合、古今风味结合的具有一定特色的制作精细的面点食品, 丰富了人们的生活。中式面点技术是经历代面点厨师的不断实践、创造和发展而形成的, 是我国民族文化遗产的一部分。

三、我国面点的风味流派

我国地域广阔, 气候条件、各地物产、经济发展情况和人们的生活习惯各不相同。因此, 我国的面点制作在原料选择、口味、制作技艺等方面形成了不同的风味流派。目前, 我国面点的主要风味流派有京式面点、苏式面点、广式面点和川式面点四大类 (见表 1-2)。

表 1-2

我国面点的主要风味流派

风味流派	特 色	代表品种	制作地域
京式面点	用料丰富, 但以麦面为主。品种众多, 制作精细, 制馅多用水打馅	抻面、北京都一处烧卖、天津的狗不理包子、清宫仿膳的肉末烧饼、艾窝窝等	黄河以北的大部分地区 (包括山东、华北、东北等)
苏式面点	品种繁多, 制作精美, 季节性很强, 馅心注重渗冻, 汁多肥嫩	三丁包子、翡翠烧卖、汤包、千层油糕、船点等	长江中下游、江浙一带
广式面点	原料多以米类为主, 品种丰富, 馅心多样, 制法特别。使用糖、油、蛋较多。季节性很强	虾饺、叉烧包、马拉糕、娥姐粉果、莲茸甘露酥、荷叶饭等	珠江流域及南部沿海地区
川式面点	用料广泛, 制法多样, 口感上注重咸、甜、麻、辣、酸等味	赖汤圆、担担面、龙抄手、钟水饺、提丝发糕、八宝枣糕	长江中上游川、滇、黔一带

以上这四大类面点都有其鲜明的特色。除此之外，还有朝鲜族面点、清真面点、藏族面点等风味点心，虽未形成大的地域体系，但也早已成为我国面点的重要组成部分，融合在各主要面点流派中，展示其独特的魅力。

四、面点制作技术的特点及分类

1. 面点制作技术的特点

(1) 用料广泛，选料精细，应时迭出，口味各具特色

我国南北和东西跨度大，各地气候不同、物产丰富，地方风味突出，可用于面点制作的原料极为广泛。制作时所用原料都是精选的各种原料的适用部分。

面点制作随着各地习俗的不同和季节的变化而应时更换品种。除早茶点心、午餐点心、晚餐点心和宴席点心外，还有适应不同季节时令的点心，如大年初一的饺子、元宵节的元宵、清明节的青团、端午节的粽子、中秋节的月饼、重阳节的糕等。随着地区的不同，季节相同而面点品种和制作方法等方面也有较大的差别，各具特色，如饺子在北方是用面粉制作，南方则以米粉制作等。

(2) 坯皮多样、馅心繁多

在中式面点制作中，用作坯皮的原料极为广泛，有面粉、米粉、红薯粉、玉米粉、山药粉和一些动物的嫩肌肉组织等。加之辅料变化多及不同的调制方法，再配以各种不同的比例，可形成疏、松、爽、滑、软、糯、酥、脆、韧等不同质感的坯皮，从而突出了面点的风味。

我国馅心用料广泛，选料讲究，无论荤馅、素馅、甜馅、咸馅、生馅、熟馅，所用主料、配料、调料都选择品质最佳的，形成了鲜嫩可口、咸甜皆宜等不同特点。就馅心的烹调方法而言，有拌、炒、煮、蒸、焖和综合加热等，且在制作中又形成了各自的特点和风味。

2. 面点制作的分类

面点制作的分类方法都应该满足以下条件：能体现分类的目的与要求；能表现出面点品种之间的差异；具有一定的概括性；有补充新品种的余地；并有利于教学与研究。根据以上条件面点制作可分为以下三类（见表1-3）。

表 1-3

面点制作的分类

分 类	面 团
麦类制品	水调面团、膨松面团、油酥面团
米类制品	米制品、糕类粉团、团类粉团、酵米面团
杂色制品	澄粉面团、杂色面团、果蔬面团、其他面团

五、面点制作设备与工具

我国传统面点制作以手工制作为主。近年来,面点制作设备与工具有了长足的发展,从而降低了劳动强度,解放了生产力,提高了工作效率。本节将简要介绍面点制作的设备、工具及其养护。

1. 面点制作设备

面点制作设备主要有炉灶设备、烘烤设备、机械设备和冷藏设备等。

(1) 炉灶设备

1) 蒸煮灶。适用于蒸、煮的蒸煮灶有两种,一种是蒸汽蒸煮灶,另一种是燃烧蒸煮灶。

2) 烘烤炉。传统面点制作常以燃烧型烘烤炉为主,有缸炉、吊炉、平炉之分,适用于烘烤不同面点品种。

(2) 烘烤设备

1) 电烤箱。电烤箱又称电焗炉、电烤炉等,有恒温 and 定时控制等自动装置,使用方便。

2) 电热恒温电饼铛。用于煎烘馅饼,控温方便,安全卫生。

(3) 机械设备

1) 和面机。用于和面,使面团中的面筋质形成充分,有利于面团内部形成良好的组织结构,有立式和卧式两种。

2) 绞肉机。有电动与手动两种类型,可用于绞肉馅、轧豆沙馅等。

3) 剁菜机。又称蔬菜切碎机,主要用于茎叶类蔬菜的加工,例如白菜、洋葱、萝卜等菜馅的制作。

4) 馒头机。用于机械化大批量生产馒头。

5) 饺子机。用于大批量生产饺子。

6) 打蛋机。主要用于打发蛋液,制作花式蛋糕;搅打蛋白膏、麦淇淋,制作裱花奶油等。

7) 压面机。有电动和手动两种类型,可以压制馄饨皮、水饺皮,也可压制面条等。

8) 磨粉机。有石磨和钢磨两类,采用平磨与立磨两种形式,磨出的粉均匀,质量较好。

(4) 冷藏设备

冷藏设备主要有小型冷藏库、冰藏箱和电冰箱。按冷却方式又可分为直冷式与风扇式两种,冷藏温度在 $-180\sim-10\text{ }^{\circ}\text{C}$ 之间,并具有自动恒温控制、自动除霜功能,使用方便。

2. 面点制作工具

面点制作工具因面点品种的需要而有所不同,面点制作工具的种类、规格和形态各式各样。常用的工具可分为坯皮制作工具、成形工具、成熟工具、常用刀

具及其他工具等五类。

(1) 坯皮制作工具

1) 擀面杖。又称擀面棍，是制作坯皮时不可缺少的工具。擀面杖粗细长短不等，常用有大、中、小三种。大的长 80~86 cm，用以擀大块面；中的长 53 cm 左右，宜用于擀轧花卷、饼等；小的长约 33 cm 的左右，用以擀饺子皮、包子皮及油酥等小型面剂。擀面杖木质要求结实耐用，表面光滑，常以檀木或枣木制成。

2) 走槌。又称通心槌，形似滚筒，中间空，供插入轴心，使用时来回推动，外圈滚筒可灵活转动，用以擀烧卖皮、制作花卷及大块油酥起酥等。

3) 橄榄杖。中间粗、两头细、形如橄榄，用于擀烧卖皮、蒸饺皮等。

(2) 成形工具

1) 花钳。一般用铜片制成，形状、式样很多。用于各种花色点心的钳花成形。

2) 花嘴。又叫裱花嘴，用铜片或不锈钢片制成。运用花嘴的不同形态，可形成各种不同形状的图案花纹。常用于大、小蛋糕挤花、裱图案。

3) 木梳。用于制作鸟、鱼等花色点心品种的羽毛、鱼鳞等。

4) 拨桃。用于象形点心品种的开眼、点缀等制作。

5) 小剪。用于剪鱼鳞、鸟尾、虫翅、兽嘴、花等。

6) 鹅毛管。用于戳鱼鳞、玉米粒和印眼窝、核桃花纹。

7) 小镊子。用于配花叶梗，装足、眼以及钳芝等细小物件。

8) 牙刷。选用新的、细毛的，用于喷洒色素溶液。

9) 毛笔、排笔。用于成品造型表面抹油等。

(3) 成熟工具

1) 铁勺。用于制馅，加料等。

2) 笊篱。又称漏勺，常以铁丝、铁皮、铝制或不锈钢制成，中间布有均匀孔洞，用于在水、油中捞取食品。

3) 筷子。有铁制或竹制两种，长短按需要而异。用于油炸食品时，翻动半成品和钳取成品。

(4) 常用刀具

1) 切刀。用于切菜及斩肉。

2) 面包刀。用于切面包、蛋糕等。

3) 花滚刀。用于清酥皮、混酥皮点心条滚花纹。

(5) 其他工具

1) 粉筛。用于筛粉，大小不一，规格以粉筛网眼加以区分，按品种制作或生产需要选置。

2) 面刮板。用白铁皮或铜皮等制成，用于铲面、刮粉。

3) 粉帚。用于打扫粉料。

4) 小簸箕。一般由铝皮制成，用于盛粉。

3. 面点制作设备与工具的养护

了解并掌握面点制作设备与工具的使用及养护知识，可以充分发挥它们的作

用,提高工作效率。应熟悉面点制作中使用的设备与工具的性能,编号登记,定点存放,搞好与设备和工具有关的清洁、卫生、养护,加强安全操作管理意识。

§ 1—2 面点制作基本技术动作及操作程序

面点制作技术内容丰富,但其基本技术动作包括和面、揉面(揉、捣、揣、摔等)、搓条、下剂、制皮、上馅等6个方面。它们是面点专业工人最基本的操作方法,所以必须学好学会,熟练掌握。

一、基本技术动作

1. 和面

和面就是把粉料与水等原辅料掺和均匀的过程。

和面在20世纪60年代以前,大多依手工操作。而目前使用和面机已很普遍,手工和面只是在制作少量或特殊品种时才采用。因此,和面的方法分为机器和面和手工和面两大类。

机器和面通常使用的炊事机械是和面机。和面机基本用途是将面点原料通过机械搅拌,调制出面点制作所需要的各种不同性质的面团。

手工和面的技法大体上可分为抄拌法、调和法和搅和法三种。

(1) 抄拌法 抄拌法和面的具体操作过程如下:

1) 筛面(见图1-1)。

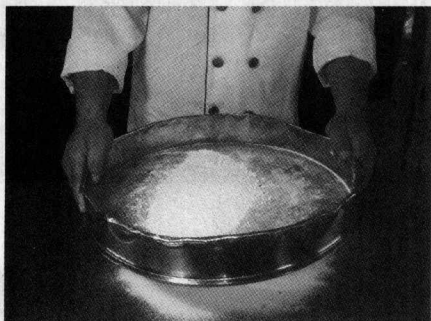


图 1-1 筛面

2) 将面粉放在案上(或放入缸、盆中),中间掏一圆形坑塘,加入糖、油等辅料。加第一次水,如图1-2所示。

3) 双手从外向内,由下向上反复抄拌。拌时,用力均匀适量。手不沾水,以粉推水,水、粉结合,成为雪花状(有的叫穗形状),如图1-3所示。

4) 这时可加第二次水,继续用双手抄拌,使面呈结块状,然后把剩下的水洒在面上,如图1-4所示。

5) 搓揉成为面团,如图1-5所示。

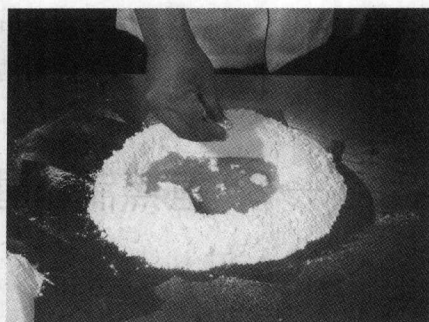
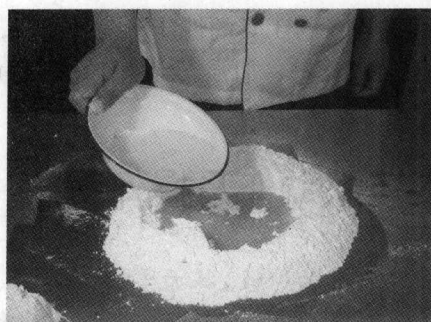
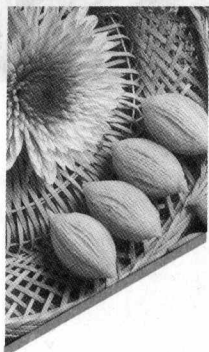


图 1-2 加第一次水

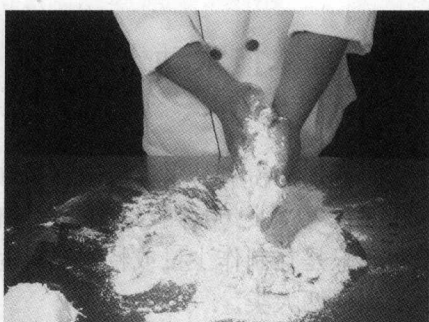
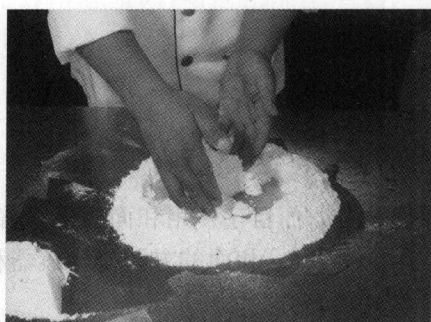


图 1-3 用手抄拌

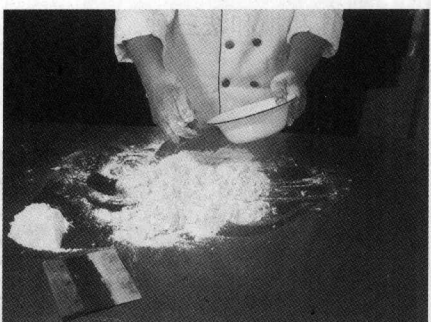


图 1-4 加第二次水，继续抄拌



图 1-5 搓揉成为面团

(2) 调和法 调和法和面的具体操作过程如下:

1) 先筛面(见图1-6),然后将面粉放在案上,中间掏一圆形坑塘,加入糖、油等辅料,使之混合均匀,如图1-7所示。

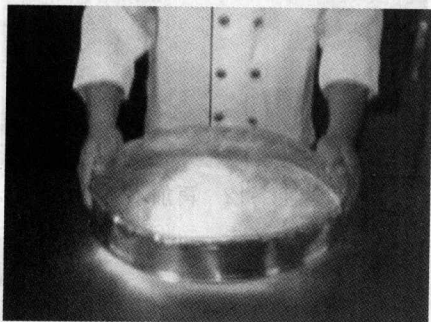


图 1-6 筛面



图 1-7 加入糖、油等,使之混合均匀

2) 使用折叠的方法,用面刮板将面由外向内铲,如图1-8所示。不能使劲揉搓,防止产生劲力,适用于化学膨松面团,如图1-9所示。

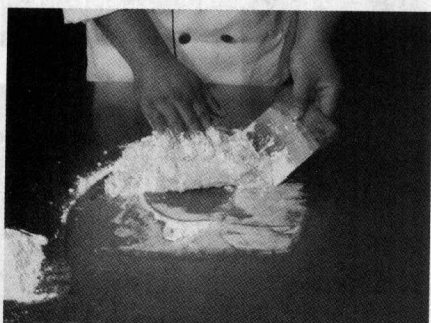


图 1-8 用面刮板将面由外向内铲

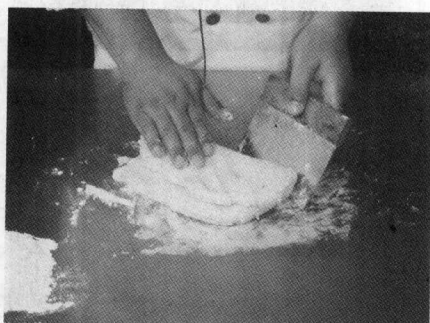


图 1-9 折叠

(3) 搅和法 一般用于烫面和蛋糊面团。搅和法和面的具体操作过程如下:先将面粉倒入盆中,然后用左手浇水,右手拿面杖搅拌,边浇水边搅动(见图1-10),使其吃水均匀,搅匀成团(见图1-11);然后将搅和成的面团放在案板上,根据其性质可再加水或干粉(见图1-12),用手揉搓成面团,如图1-13所示。

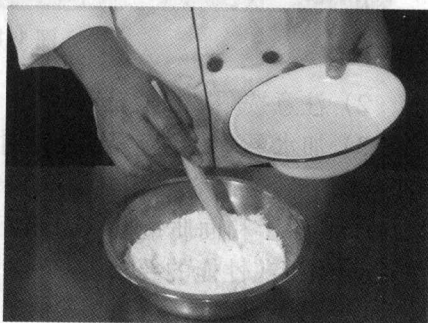


图 1-10 边浇水边搅动

用搅和法时要注意两点:一是,和烫面时沸水要浇遍、浇匀,搅拌要快,使水、面尽快混合均匀;二是,和蛋糊面时,必须顺着一个方向搅匀。用搅和法和成的面的特点是柔软,有韧性。

(4) 手工和面的要领

1) 姿势要正确。两脚分开,站成丁字步,上身朝前倾,便于使劲。

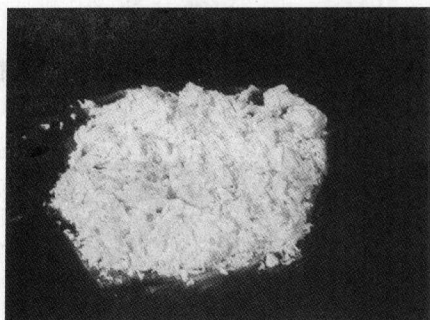


图 1-11 搅匀成团



图 1-12 再加水

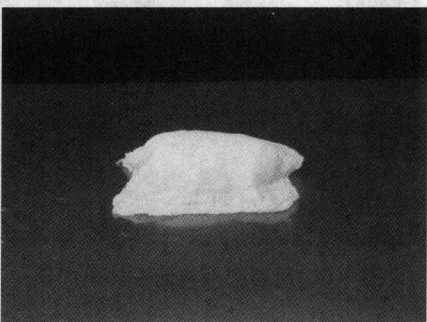


图 1-13 用手揉搓成团

2) 注意按顺序投放辅料。

3) 加水要适当。应根据品种对面团软硬度的要求而定，同时要考虑粉料本身的干湿、气候的冷暖、空气的湿度等因素。加水时为便于粉料吸水，应分次加入。

(5) 手工和面质量要求 水面融合，粉料吃水均匀，不夹生粉，软硬适当，符合面团工艺性能的要求。

2. 揉面

揉面就是将和好的面再揉匀、揉透、揉顺的过程。揉面主要可分为捣、揉、揣、摔、擦、叠等六个动作，这些动作可使面团进一步均匀、增劲、柔润、光滑或酥软等，是调制面团的关键。

(1) 揉 揉面时身体不能靠住案板，应有一拳的距离，两脚稍分开，站成丁字步，上身可向前稍弯，这样揉面时不致推动案板，并可防止粉料外落，造成浪

费。在揉制小量面团时，主要是用右手使劲，左手相帮，要摊得开，卷得拢，五指并用，使劲揉匀。

揉面时，全身和膀子要用力，特别是要用腕力。一般是双手掌跟压住面团，用力向外推动，把面团摊开；然后从外逐步推卷回来成团，翻上“接口”，再向外推动摊开；揉到一定程度，改为双手交叉向两侧推摊、摊开、卷叠、再摊开、再卷叠，直到揉匀揉透，面团光滑为止。也有的手法是：左手拿住面团一头，右手掌跟将面团压住，向另一头推开，再卷拢回来，翻上“接口”，继续再推、再卷，反复多次，揉匀为止，如图 1-14 所示。



图 1-14 揉面

(2) 揣 双手握紧拳头，交叉在面团上揣压，边揣、边压、边推，把面团向外揣开，然后卷拢再揣，如图 1-15 所示。揣比揉的劲大，能使面团更加均匀。特别是量大的面团，都需要揣的动作。还有一些成品要沾水揣（又叫轧），做法和上述一样，所不同的就是手上要沾点水，而且只能一小块一小块的进行。

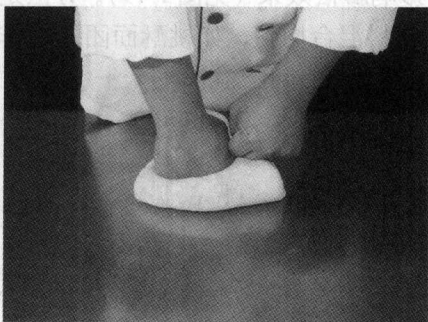
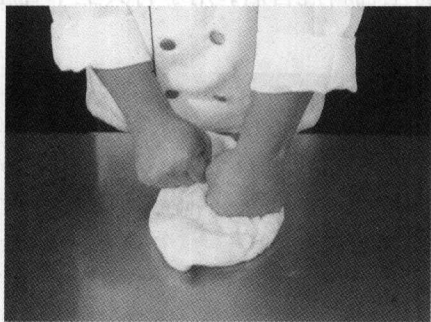
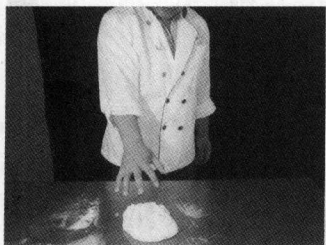


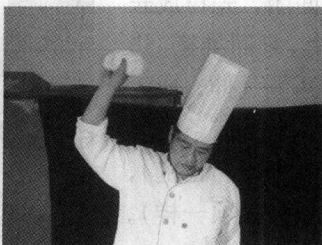
图 1-15 揣面

(3) 摔 摔的手法为：用右手抓住面团，快速提起面团，然后摔在案板上，如图 1-16 所示。

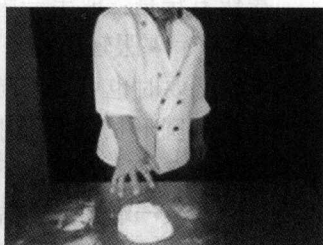
摔面还有两种手法。一种是双手拿住面团的两（端）头，举起来，手不离面，



抓面



快速提起



摔面

图 1-16 摔面