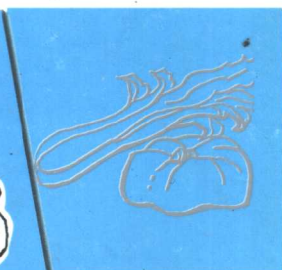
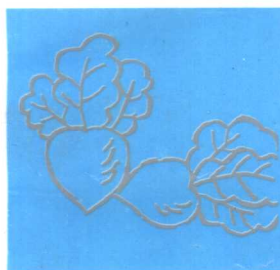




旅游中等职业技术学校统编教材

中式面点制作

国家旅游局人事劳动教育司 编



中国旅游出版社

旅游中等职业技术学校统编教材

中式面点制作

国家旅游局人事劳动教育司 编

中国旅游出版社

(京)新登字 031 号

责任编辑: 唐志辉

封面设计: 刘建新 孔 臣

绘 图: 张 峰

图书在版编目 (CIP) 数据

中式面点制作 / 国家旅游局人教司编. - 北京: 中国旅游出版社, 1996. 6

ISBN 7 - 5032 - 1194 - 6

I . 中… II . 国… III . 面点, 中式 - 烹饪 - 基本知识IV . TS972. 1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (96) 第 05504 号

中国旅游出版社出版

(北京建内大街甲九号)

北京冶金印刷厂印刷

新华书店发行

*

开本: 850×1168 毫米 1/32 印张: 7 字数: 178 千

1996 年 6 月第 1 版 1997 年 2 月第 2 次印刷

印数: 2500—5500 册 定价: 10.20 元

前 言

为了满足中等旅游教育的需要,提高教学质量,根据我司制定的旅游中等专业学校中餐烹饪专业教学计划和教学大纲,我们组织编写了该专业主要课程的教材。本套教材既可供旅游中等专业学校中餐烹饪专业使用,其它学校的相应专业也可参用,也可作为旅游涉外饭店员工培训教材、职工自学读物。

《中式面点制作》一书由南京旅游学校邵万宽老师、董在明老师编写,由北京饭店郭文彬、南京饭店王文武同志审稿。

本套教材在编写过程中,曾多次听取有关专家、教师的意见,并得到一些单位的支持和帮助,在此一并致谢。

限于时间和水平,本套教材在组织编写中可能还存在一些缺陷,敬希读者指正。

国家旅游局人事劳动教育司

一九九六年五月

目 录

第一章 概 述	1
第一节 面点的起源与发展	1
第二节 面点的主要风味流派	6
第三节 面点的特色与分类	12
第二章 面点基本知识	21
第一节 面点的工具与炊事机械	21
第二节 面点原料的选用	35
第三节 面点基本技术手法	53
第三章 面 团	64
第一节 水调面团	67
第二节 膨松面团	73
第三节 油酥面团	89
第四节 米粉面团	100
第五节 其它面团	104
第四章 馅 心	110
第一节 馅心的特点与制作要求	110
第二节 咸馅制作	115
第三节 甜馅制作	125
第五章 成 形	134
第一节 揉、卷、擀、叠、摊	134

第二节	包、捏、剪、夹、按·····	142
第三节	抻、切、削、拨、压·····	150
第四节	钳、印、沾、镶、挤·····	156
第六章	熟制 ·····	163
第一节	熟制的作用及质量指标·····	163
第二节	基本加热法·····	167
第三节	其它加热法·····	180
第七章	宴席面点的配备 ·····	185
第一节	宴席与面点·····	185
第二节	宴席面点的配备知识·····	188
第三节	宴席面点的配色、造型与装盘·····	194
附录:中餐面点风味选萃 ·····		200

第一章 概 述

中餐面点制作技术历史悠久,自成体系,在我国饮食史上占有相当重要的位置。在中国饮食中,中式面点具有广泛的内容,它包括原料的选择、整理、初步加工、调味制馅、包捏成形、火候熟制、盛装拼摆等一系列细致、复杂的工艺程序。它涉及动物学、植物学、生物化学、物理学、食品学、营养卫生学、工艺美术等许多现代科学内容。因此,中餐面点制作是一门多学科的烹饪工艺。

面点,即是“面食”与“点心”的总称,它的内容十分广泛。具体地说,它是用各种粮食(米、麦、杂粮等)、豆类、果品、鱼虾以及根茎菜类为原料,经过调制、成形(上馅)、熟制的各种小吃和正餐宴席的各式点心。面点制品,既是人们充饥饱腹的较好食品,又是人们茶余饭后调剂口味的方便食品。

面点因其所用原料主要是白色的面粉和米粉,故行业中俗称“白案”和“面案”。中餐面点制作中所使用的原料相当广泛,除以粮食类原料为主外,还广泛地使用蔬菜、水果、肉类、禽类、鱼虾、干货、蜜饯等作为原料,从而使得面点制品的品种丰富多彩。

第一节 面点的起源与发展

一、面点的起源

人类在原始时代初期,主要依靠浆果块茎,嫩叶幼芽和捕捉到的飞禽走兽、蚌蛤鱼虫活剥生吞,饮其血、茹其毛,使用一些打制的粗石器,过着简陋的原始生活。

自从人类学会人工取火以后,将生食变为熟食,开始了烹饪

术。由于野生兽畜繁衍周期长,狩猎工具原始落后,人类要想生存下去,必须在食源开发上另辟蹊径。于是,原始农业应运而生。《白虎通义》:“于是神农因天之时,分地之利,制耒耜,教民以耕,神而化之,使民宜之。”农业为人们提供了新的较为稳定的食物来源,谷物渐为农业部落的主要食物。

谷物的产生与发展,为我国面点制作提供了物质条件。春秋战国时期,由于当时生产力的发展,谷物品种增多,种植面积的扩大,人们食品要求的水平也不断地提高,并出现了较多的面点品种。这时期出现了一些加工谷物的工具,如杵臼、石磨盘、碓等。早期的陶制炊器也相继问世,并出现了釜、鼎、鬲、甗、甑、鬯等炊具。由于物质条件的具备,先秦时期,我国面点制作已有了一定的雏形,出现了类似糕、饼之样的面点制品。如《周礼·天官》中记载的“糗”、“饔”、“飧食”、“糝食”;《楚辞·招魂》中记载的“糗糒”、“饔飧”、“蜜饵”等。

二、面点的形成

秦汉以后,统一的中国生产力有很大的发展,面点制作随着食物原料的增多,烹饪器具的多样,制作技艺也得到了相应的提高。农作物的普遍种植,人们以稻米、麦类、高粱等作为主食,制作面粉的石磨也开始在民间广泛使用,有关面食的文字记载已较为繁多,出现了品类丰富的饼类制品。

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》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制作面食。《释名》还记有“蒸饼、汤饼、饊饼、髓饼、金饼、索饼之属,皆随形而名之也。”其中胡饼为炉烤的芝麻烧饼,蒸饼类似馒头,汤饼是水煮的揪面片,是面条的前身,索饼也类似面条,髓饼为加动物骨髓、油脂和面而制作的炉饼,饊饼为牛羊脂而制的油炸食品。

汉代丰富多彩的面食“花样”,对以后面点技术发展起了重大

影响。魏晋南北朝时期,面点制作技术有了进一步的发展,北魏贾思勰所著的《齐民要术》对这一时期面点制作技艺作了详细记录。在“饼法”中,就记载了做白饼法、烧饼法、髓饼法、鸡鸭子饼、细环饼、截饼、倍餠、水引饅飣法、麴饅、粉饼法、豚皮饼法、治面砂粢法等,记载了饼类共二十多个品种的制法,对研究中国古代面点具有重要价值。

这一时期面点制作成宗独立,已向专业化方向发展,由此产生了许多新的技术成果:

粉料加工更为精细。《齐民要术》中有“用秣稻米,绢罗之”法,即将米屑用筛筛为细粉,这样就可以为面点的制作提供优质原料。

制作水平不断提高。《饼赋》中的饼“笼无进肉,饼无流面”,“柔若春绵,白若秋练”。晋代何曾“饼不坼作十字不食”。这种蒸饼,类似于后世的开花馒头。

制作用具得到更新。这时期出现了“平底釜”,为煎、炸、烙等熟制法带来了方便,增加了新的花色品种。特别是出现了“蒸笼”等炊具,为面点汽蒸开辟了新的途径,可以蒸出暄软的面点来。

三、面点的发展

从隋唐到宋元时期,我国面点已进入了全面发展阶段,面点制作技术迅速提高,新品种大量涌现,这时期,我国南北政治的统一,大运河的开凿,促进了南北经济、文化的合流和交融,烹饪原料的增多,饮食行业日益兴隆,有关面点方面的著作比前代多。这些发展和进步,表明了我国面点技艺在隋唐特别是宋元时已达到了一个新的水平。

根据记载,唐代出现了“点心”之名。宋代吴曾《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。”食用点心已成为“世俗例”,可见当时点心制作的普遍性。宋元时期,从早点到夜宵都有点心作为饮食市场的重要品种,供应食者。制作技艺具体表现如下:

面团调制种类齐全。水调面团制作较广泛,有用冷水面做卷煎饼,有用开水烫面做饺皮;发酵面团技术已普遍使用,并出现对碱酵子发面法。油酥面团的制作已趋成熟,苏东坡有“小饼如嚼月,中有酥和馅”诗句。南方的米粉面团也很盛行。有小甑糕、花糕和年糕等,还出现了其他面团制品,如绿豆粉皮制的兜子及栗糕等。

馅心品种丰富多彩。动植物原料均可制馅使用,其口味甜、咸、酸均可。如《梦粱录》所记包子,根据馅心命名的有细馅大包子、水晶包儿、笋肉包儿、虾鱼包儿、蟹肉包儿、鹅鸭包儿、七宝包儿等等。《居家必用事类全集》记载馅心有:打拌馅、猪肉馅、熟细馅、羊肚馅、鱼肉馅、杂馅、蟹黄馅、七宝馅、菜馅、澄沙糖馅、绿豆馅等等。在制作技艺上,有以拌和为主的生馅,有经过加热熟制的熟馅,其风味各具特色。

成形方法富于变化。这一时期面点成形方法发展较快。面条可以干切成条,也可以拉拽成宽长条;拨鱼可以用汤匙拨入沸水锅中以成“鱼”形;油酥点可以用模子压成形,然后油炸;馒头可以捏成形,也可以用剪刀在外皮剪出花样,称为剪花馒头;至于寿桃寿龟、卷煎饼、骆驼蹄、梅花饼、花色点心等多种成形方法交替使用,形态各异,技法多变。

熟制方法多种具备。这时期的面点熟制方法已有煎、炸、煮、蒸、烤、烙、炒等。这是和炒锅、煎盘、蒸笼、烤炉的发展分不开的。这些熟制方法的运用,在面点制作中已较完备。

面点质量特色分明。段成式《酉阳杂俎》载:“萧家馄饨,漉去汤肥,可以淪茗。庾家粽子,白莹如玉。韩约能作樱桃饅饅,其色不变。”馄饨还出现了“花形馅料各异”的“二十四节气馄饨”,胡饼出现以油酥、羊肉、豆豉为馅心的名品古楼子,还有胡麻饼达到“面脆油香”的境界;面条出现了过水凉面槐叶冷淘;饅饅也出现了阔片、细长片、方叶形、厚片等形状。

四、面点的兴盛

明清时期,我国面点制作已达到相当高的水平,不但新的品种迅猛增加,而且在旧有的面点基础上不断更新、创造,制作出更精细、更美观、更可口的品种。这时期,中式面点的重要品种大体已经出现,各面点风味流派基本形成,面点在饮食中的地位更加突出,面点的有关著作也愈加丰富。随着中外文化交流,西式面点传入中国,中式面点也大量传至国外。

面团调制比较讲究。如调制水调面,讲究在和面中掺入辅助料,增加品种的风味;发酵面团的揉功独到,“千层馒头”,“其白如雪,揭之如有千层”,油酥面团“用山东飞面作酥为皮”,故“香松柔腻,迥异寻常”;米粉面团制作注重美观、可口,松糕则酥松柔软,粘糕则粘糯有劲,并讲究用天然色素配色调制。

面点成形方法多样。制作面点除一般的包捏以外,擀、切、叠、搓、抻、裹、卷、模压、刀削各显其妙。明代已出现缠在手指上的抻面。刀削面在清代已很有名。模压法在此时更为流行,如杭州制作的金团,就是把调和好的米粉用“桃、杏、元宝之状”的木模压成的。擀、卷、叠等法也有发展,千层饼、蓑衣饼就是经多次擀、卷、叠后制成。

馅心制作变化多端。这时期制作的馅心很多,荤、素、甜、咸、酸、辣均有。花卉也经常用以制馅之中,芥菜、青蒜、香菇、冬笋、豆腐干、冬瓜、萝卜、韭菜、松仁、核桃仁、芝麻、猪肉、鱼肉、虾肉、猪油等等都已进入馅料当中,并出现了“中用肉皮煨膏为馅”的皮冻冷凝以做汤包的方法。

成熟方法多法并用。这时期面点熟制比前代进一步提高,主要表现在多种方法的综合使用上,如有的面条要先煮熟,后过水晾干再经油炸,入高汤微煨而食;有的饼要先烙后蒸。这样就出现了不同的风味。夏天煮制凉糕也较流行。

面点品种更加精美。明清时期的面点品种已接近现代,许多

品种已达到相当高的水平。如《随园食单》中的“小馒头小馄饨”，“作馒头如胡桃大，就蒸笼食之，每箸可夹一双，扬州物也”。“小馄饨如龙眼，用鸡汤下之”。《醒园录》中的“松糕”：“要用红的，加红粳米；要绿加青菜汁；要黄加姜黄”。山东、陕西等地的“薄饼”，“薄如蝉翼，大若茶盘，柔腻绝伦”等等。这些面点的制作，都强调色、香、味、形的特色，对于面点的内质和外观两方面都有很大的发展。

宴席面点登峰造极。明清两代，面点在宴席中的位置越来越重要，一般的宴席都少不了面点。据清宫有关资料记载，乾隆五十年的“千叟宴”，共设 800 桌席，计消耗单白面 375 公斤，澄沙 15 公斤。清代规模盛大的“满汉全席”，据记载，除菜肴外，有满洲的饽饽大小花色品种 44 道，使用面粉 22.4 公斤，在清代出现了以面点为主的宴席。传说清嘉庆的“光禄寺”（皇帝举行宴会的部门）做的一桌面食宴席，用面量达 60 公斤。由此可见，面点制作在明清时期已达到登峰造极的地步。

新中国成立以后，中国烹饪业发生了重大的变化。在党和政府的重视关怀下，各地面点师通过对前辈技术的不断总结、交流和创新，使我国面点制作技术不断地丰富完善，多姿多彩的面点品种已成为全国各族人民不可缺少的主食品和佐餐食品。具有广泛的社会性的面点制作技术也已由完全手工生产方式，向半机械、半自动化方向发展，并且出现了大量的中西风味结合、南北风味结合、古今风味结合的精细高级点心和色香味形营养俱美的创新品种。

第二节 面点的主要风味流派

中国面点百花齐放，风味独具，其重要的一点就是多种多样的风格特色争奇斗艳，融为一体。在我国幅员广阔的疆土上，肥沃的土地，丰富的物产孕育着中华各族人民。不同的地理环境、不同的气候状态、不同的生活习惯，都造成了面点制作的风味差异和区

别。自古以来,我国黄河流域、长江流域、珠江流域的人民在饮食中就有明显的差别,“南米北面”的饮食生活,一直是中国人民的习惯饮食方式。至此,我国的面点制作,无论是在选料上、口味上,还是在制法上、风格上,都形成了各自不同的浓厚的地方特色。在历代面点师的继承和发展中,大体上可分为“南味”和“北味”两大类。具体又可分为以下几个主要流派。

一、京式面点

京式面点,泛指黄河以北的大部分地区(包括山东、华北、东北等)制作的面点,以北京为代表,故称京式面点。我国北方是小麦、杂粮等的盛产地,所以对以面粉、杂粮为主要原料的各种面食的制作,特别擅长,代表了我国北方面点的风格模式。

1. 京式面点的形成

京式面点最早源于山东、华北、东北地区的农村以及满、蒙、回等少数民族地区,进而在北京形成流派。北京是六朝古都,特别是元、明、清时被定为三个封建王朝的帝京,南北方以及满、蒙等民族面点制作技术相继传入北京,故这里既集中了四面八方的美食原料,又汇聚了东南西北的风味及烹制高手。居住在京城各族人民,均有自己的饮食习惯和风味食品。但由于长期杂处,又无不相互取长补短,以适应该地的环境,各族人民在彼此竞争、融合的基础上,逐渐形成了以北京为中心的京式面点体系,成为中式面点的一大流派。

2. 京式面点的特色

自古北京是各民族人杂处之地,又长期受宫廷供奉的影响,这就使京式面点的品种不断增多,质量不断提高。其面食不但制作技术精湛,而且口味爽滑,筋抖,受到广大人民的喜爱。京式的小食品和点心,丰富多彩,如一品烧饼、清油饼、北京都一处烧麦、天津狗不理包子,以及清宫仿膳的肉末烧饼、千层糕、艾窝窝、豌豆黄等,都享有盛誉。在馅制品方面,京式面点的肉馅多用“水打馅”,

佐以葱、姜、黄酱、味精、芝麻油等，味道鲜咸而香，柔软松嫩，具有独特的风味。

二、苏式面点

苏式面点，系指长江中下游江、浙、沪一带地区所制作的面点，以江苏为代表，故称苏式面点。苏式面点因处在富庶的鱼米之乡，经济繁荣，物产丰富，饮食文化发达，为制作多种多样的面点创造了良好的条件。苏式面点具有色、香、味、形俱佳的特点，是我国“南味”面点的正宗师承者，在中国面点史上占有相当重要的地位。

1. 苏式面点的形成

优越的地理位置和丰富的物产资源，为苏式面点提供了良好的条件。苏式面点最早兴盛于苏州、扬州，苏州为“今古繁华地”，襟江临湖，盛产稻米和水产，市井繁荣，商贾云集，游人如织，文人荟萃。古城扬州，则是官僚政客、巨商大贾和文人墨客的汇聚之地。这些都为苏式面点的创制和发展提供了客观条件。长期以来，这里的劳动人民为苏式面点不断谱写着新的篇章，方形成了苏式面点品种繁多、应时迭出、风味独特的风格。《吴中食谱》记曰：“苏州船菜，驰名遐迩，妙在各有其味，而尤以点心为最佳”。《随园食单》记曰：“扬州发酵面最佳，手捺之不盈半寸，放松隆然而高”。由此，我们可以看出苏式面点的制作及发展状况。

2. 苏式面点的特色

苏式面点制作精巧、讲究造型、馅心多样。随着季节的变化和群众的习俗应时更换品种。在品种繁多的面点中，尤以软松糯韧、香甜肥润的糕团见长。且重视调味，咸点略带甜味，馅心注重掺冻，汁多肥嫩，味道鲜美，如淮 安文楼汤包、镇江蟹黄汤包、扬州三丁包子、翡翠烧麦等驰名全国。苏州船点，形态各异，栩栩如生，被誉为食品中精美的艺术品。

三、广式面点

广式面点,泛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。由于地理、气候、物产等自然条件的关系,当地人民在饮食习惯上与北方中原地区存在着明显的差别,面点制作自成一格,富有浓厚的南国风味。

1. 广式面点的形成

自古地处一隅的岭南,山重水复,交通不便,与中原地区联系困难,直至汉代,建立“驰道”,岭南地区的经济、文化才与中原相互沟通,饮食文化才有了较大的发展。明清时期,广式面点广采“京都风味”、“姑苏风味”和“淮扬细点”以及西点之长,融会贯通,使广式面点集技术于南北,贯通于中西,共冶一炉,并在我国面点中脱颖而出,扬名海内外。

2. 广式面点的特色

广式面点,最早以民间食品为主,原料多以大米为主料,如伦教糕、萝卜糕、炒米饼、糯米糕、年糕、油炸糖环等。广式面点以广州最具代表性。在面点制作中,广式面点多使用油、糖、蛋,味道清淡鲜爽,营养价值较高;并且善于利用荸荠、土豆、芋头、山药及鱼虾等作坯料,吸收面点制作技法,制作出多种多样的美点,如娥姐粉果、沙河粉、叉烧包、虾饺、莲蓉甘露酥、马蹄糕等面点,无不具有南国的风味。

四、川式面点

川式面点,系指长江中上游川、滇、黔一带所制作的面点,以四川为代表,故称川式面点。它是我国西南地区的一个流派。西南地区,气候温和,雨量充沛,物产富饶,四川自古又有“天府之国”的美誉,其面点制作和川菜一样久享盛名。

1. 川式面点的形成

川式面点,源自民间,巴蜀民众和西南各族人民自古喜食各类

面点小吃。早在三国时期就有“食品馒头，本是蜀饌”之说。唐宋时期，川式面点有了新的发展，并逐渐形成了自己的风格特色，出现了许多特色的面点品种，如“蜜饼”、“胡麻饼”、“红稜饼”等。至元明清各代，经几百年的发展演变，川式面点在门类、品种、规格、花样等方面，逐渐走向完备。到清末，川式面点的面貌已经整齐可观了。清人傅樵村曾著《成都通览》一书，其中专章介绍了成都的面点，可作为川式面点的代表。他把成都面点分为普通食品类、饼类、糕类、酥类、席点类等类别，具体列载了 138 个品种。川式面点是在适应四川等地的特定条件下，在历代民间主妇、官宦家厨、楼堂店馆名师妙手的继承、创新之下，逐渐形成了自己的独特风格。

2. 川式面点的特色

川式面点用料广泛，制法多样，所用主料遍及稻、麦、豆、果、黍、蔬、薯等。既擅长面食，又喜吃米食，仅面条、面皮、面片等就有近百种。口感上注重咸、甜、麻、辣、酸等味，地方风味十分浓郁。如成都的赖汤圆、担担面、龙抄手、钟水饺、珍珠圆子、鲜花饼，重庆的山城小汤圆、鸡蛋什锦熨斗糕、提丝发糕、八宝枣糕等。

五、晋式面点

晋式面点，系指三晋地区城镇乡村所制作的面点，故称晋式面点，它是我国北方风味中的又一流派。面食是三晋人民离不开的主食，山西地区人民不仅天天要吃面食，而且家家会做。面点食品不仅是山西人必不可少的食品，而且已成为三晋文化不可缺少的一个组成部分。

1. 晋式面点的形成

晋式面点，最早起源于三晋地区的广大农村，继而在城镇得到了发展和提高。黄河怀抱中的三晋地区是华夏文化的发祥之地，从远古开始，当地的劳动人民在源远流长的农事活动中，经过长期的定向培育，发展起一大批适应北方水土的农作物品种：小麦、高粱、莜麦、荞麦、红豆、云豆、玉米等，为山西面食提供了丰富的面点

原料。

山西素有“面食之乡”的称誉,千百年来,山西人民总是利用自己特有的原料制作风味不同的面食。早在汉代,就有煮饼、水渡饼、汤饼诸多称谓。到明代,面食品种已接近现代的品种,当时山西已有炸酱面、鸡丝面、萝卜面、蝴蝶面等。

2. 晋式面点的特色

晋式面点制作精细,用料广泛,制作各种花样的面食,使用各不相同的面粉。各种面粉,单一制作或三两混作,各有千秋,风味各异。其面食的吃法也是多种多样的,蒸、炸、煎、焖、烩、浇卤、凉拌等,任意制作,并有“一面百味”之誉。代表性的面点有刀削面、刀拨面、饸饹、剔尖、拉面、猫耳朵等。

六、秦式面点

秦式面点,泛指我国黄河中上游西北部广大地区所制作的面点,以陕西为代表,因陕西战国时期曾是秦国的辖地,故称秦式面点。它是我国北部地区的又一重要流派。陕西是华夏文化的摇篮之一,古都西安一直是西北地区的中心,又是丝绸之路的起点。汉族的古老面点与少数民族的风味点心水乳交融,是秦式面点的主要特色。

1. 秦式面点的形成

秦式面点最早源于西北地区的乡村和回、维、蒙等少数民族地区,在古都西安形成制作特色。秦式面点的形成和发展,与历史、地理、气候、风俗有着密切的关系。西北地区是我国少数民族的聚集之地,各个民族都将自己生活习惯保留下来,并不断地得以充实和交流。周、秦、汉、隋、唐等十一个王朝都曾在西安建都,历时达一千余年。西安(古称长安)号称世界文化古都,作为文化反映的面点制作技术,在秦地有着悠久的历史。秦式面点是在周、秦面食制作的基础上,继承汉、唐制作技艺传统发展起来的。它是由古代宫廷、富商官邸、民间面食、民族美食等汇聚而成。民间流传的古