

国内贸易部部编
中等技工学校烹饪系列教材



面点制作工艺

MDZZGY

(第四版)

刘耀华 主编

中国商业出版社

编审说明

国内贸易部部编中等技工学校烹饪系列教材是为了更好地为我国社会主义市场经济建设服务,主动适应我国第三产业迅速发展需要和人民饮食结构的变化。大力提高烹饪职工队伍素质,由我司根据《中华人民共和国职业工种分类目录》和有关教学文件的要求,组织有关烹饪高级讲师、特级烹调师和长期在教学第一线任教的教师编写的。经审定,可作为职业中学、中级技术等级培训教材和企业职工自学读物。

《面点制作工艺》是烹饪系列教材之一。本书是由原商业部商业技工教材委员会在《面点制作技术》(1982年第1版)的基础上重新组织编写修订的,经原商业部教材领导小组于1993年审定出版。现纳入本系列教材统一出版发行。

本书由广西桂林商业技工学校副校长、讲师、特一级面点师刘耀华任主编。参加编写的有:武汉市商业技工学校讲师肖永成(第一章)、广西桂林商业技工学校刘耀华(第二、六章)、湖南省饮食服务技工学校罗人恒(第三章)、烟台商业技工学校邹文斌(第四章)、黑龙江省服务学校特一级面点师任家长(第五章)。最后,全书由刘耀华同志总纂定稿。

在编写过程中得到了许多学校领导和教师的大力支持,在此一并致谢。由于编写时间仓促,水平有限,缺点疏漏在所难免,请广大读者提出宝贵意见,以便进一步修订完善。

国内贸易部教育司

1994年10月

修 订 说 明

《面点制作工艺》是原国内贸易部部编中等技工学校烹饪系列教材之一。本书自 1994 年出版后,深受系统内外中等技工学校、职业技术等级培训单位师生的好评。随着社会主义市场经济的逐步完善,原有教材中有些内容已不适应教学的需要,因此,出版社对书进行了修订。

本次修订,增加了面点制作设备与工具知识的介绍,以充实面点制作基础知识,同时,增加品种制作实例作为该书的第二部分。

本次修订,仍由广西桂林商业技工学校刘耀华担任。由于编者水平有限,加之时间较紧,书中疏漏之处,敬请广大读者不吝赐教,以利于今后再修订完善。

编 者

2000 年 3 月

目 录

第一部分 面点制作基础知识

第一章 绪 论	(3)
第一节 面点制作的发展概况	(3)
第二节 面点在餐饮业中的作用	(7)
第三节 面点的分类及各地风味特点	(11)
第二章 设备与工具	(16)
第一节 面点制作常用设备	(16)
第二节 面点制作常用工具	(26)
第三节 设备工具的使用与养护	(31)
第三章 制坯工艺	(34)
第一节 制坯的作用和分类	(34)
第二节 主要坯皮的特性及形成原理	(38)
第三节 常用坯皮的调制工艺	(46)
第四章 制馅工艺	(78)
第一节 馅料原料的加工处理	(78)
第二节 馅料制作工艺	(97)
第三节 膏浆制作工艺	(119)
第五章 成型工艺	(130)
第一节 制皮上馅技术	(130)
第二节 成型方法	(145)
第六章 成熟工艺	(159)

第一节	成熟的意义和作用	(159)
第二节	成熟工艺技术	(161)
第七章	点心的组合与运用	(184)
第一节	筵席点心	(184)
第二节	全席点心	(191)
第三节	其他组合点心	(198)

第二部分 品种制作实例

(一)		烤鲜奶气鼓	(223)
		鸡汤珍珠饺	(225)
三丝炸春卷	(204)	(四)	
笋尖鲜虾饺	(205)	豆沙八宝饭	(226)
菊花煎锅贴	(207)	蛋黄煎粉果	(228)
香酥鸡蛋挞	(208)	五香牛肉巴	(229)
芝麻蓉汤圆	(210)	椰丝蛋白球	(230)
(二)		鲜滑鱼片粥	(232)
纯酵母馒头	(211)	(五)	
脆皮炸虾球	(212)	原笼干蒸卖	(233)
烧鸭煎蛋条	(214)	五香咸蛋散	(235)
黑麻马蹄卷	(216)	肉丝两面黄	(236)
三元及第粥	(217)	双色鸡蛋糕	(237)
(三)		麻辣三鲜饺	(239)
蒸叉烧小包	(219)	(六)	
炸豆沙酥角	(221)	猪油棉花杯	(241)
香煎萝卜糕	(222)		

酥炸穿标虾	(242)
葱油家常饼	(244)
蛋奶炖布丁	(245)
原汤生菜粉	(246)

(七)

紫菜珍珠卷	(248)
香麻莲茸枣	(249)
酥煎牛肉脯	(251)
烤叉烧茶包	(252)
百合绿豆羹	(254)

(八)

蒸绉纱凤爪	(255)
蜂巢蛋黄角	(257)
豆苗鸡丝块	(258)
奶油松酥盏	(259)
香滑芝麻糊	(261)

(九)

海参鸡冠饺	(262)
威化奶黄夹	(263)
火腿鸳鸯脯	(265)
叉烧蒸鱼角	(266)
香滑蛋黄粥	(268)

(十)

荷叶糯米鸡	(269)
蛋莲金丝球	(270)
茄汁煎蛋饼	(272)
岭南卷筒虾	(273)
鱼肉馅馄饨	(274)

(十一)

马蹄百花球	(276)
珍珠咸水角	(277)
软煎马蹄糕	(279)
冬茸水晶饼	(280)
皮蛋鸡丝粥	(281)

(十二)

白糖棉花糕	(282)
炸香酥芋盒	(284)
蛋煎珍珠饼	(285)
脆皮鸡丝卷	(287)
双色冰淇淋	(289)

(十三)

翡翠素烧卖	(290)
菠萝牛肉串	(292)
香麻煎鸡脯	(293)
双色绿豆糕	(294)

酸辣卷筒粉…………… (295)

(十四)

蛋黄荷花包…………… (297)

鱼茸棋子卷…………… (299)

鸡丝凉拌面…………… (300)

菠萝冻蛋糕…………… (302)

鲜橘西米露…………… (303)

(十五)

蒸芙蓉奶杯…………… (305)

脆香炸凤翼…………… (306)

咖喱煎酥包…………… (307)

可可九层糕…………… (309)

酸笋辣椒面…………… (310)

(十六)

香麻蕉叶粿…………… (311)

八珍绿豆角…………… (313)

煎糯米圆椒…………… (314)

菠萝烧鸭批…………… (315)

杏仁奶豆腐…………… (317)

(十七)

三丝鲜鱼球…………… (318)

棒炸香肠包…………… (319)

果酱鸡蛋角…………… (321)

虾米毛瓜脯…………… (322)

罗汉白果羹…………… (323)

(十八)

水蒸鸡蛋糕…………… (325)

栗茸鸡粒枣…………… (326)

苹果煎蛋饼…………… (327)

香酥炸大虾…………… (329)

汤泡脆馄饨…………… (330)

(十九)

三色珍珠卷…………… (331)

椰茸香蕉球…………… (333)

干炒牛肉饭…………… (334)

鲜肉煎茄脯…………… (335)

白莲奶层糕…………… (336)

(二十)

奶黄生馅包…………… (338)

柿椒煎蛋卷…………… (339)

酥炸里脊块…………… (340)

椰莲蛋黄脯…………… (342)

芙蓉玉米羹…………… (343)

(二十一)

叉烧糯烧卖…………… (344)

葱油萨其马…………… (345)

土豆脆皮枣·····	(347)
杏仁五香酥·····	(348)
滑鸡灌汤包·····	(349)

(二十二)

椰黄水晶角·····	(351)
酥皮芋茸虾·····	(352)
三丝素炒粉·····	(353)
牛肉松酥蛋·····	(354)
冰糖银耳羹·····	(356)

(二十三)

腐乳扣芋夹·····	(357)
------------	-------

葱油萝卜卷·····	(358)
叉烧千层酥·····	(359)
双色奶油戟·····	(361)
枣莲三宝粥·····	(363)

(二十四)

板栗裹蒸粽·····	(364)
腊味金丝酥·····	(365)
煎桂花年糕·····	(367)
椰茸炸蛋球·····	(368)
酥皮甲鱼盅·····	(370)

第一部分

面点制作基础知识

第一章 绪 论

我国面点制作技术历史悠久,技艺精湛,是中国烹饪体系的主要内容之一,也是餐饮业不可缺少的部分。

面点制作是一项技术性强、艺术性高的应用技术。其工艺不仅包括原料的整理加工、制坯、制馅,成型、成熟和美化装饰等操作技能,还涉及到植物学、动物学、微生物学、食品化学、营养卫生及饮食机械等现代科学知识。面点制作工艺是一项多学科的现代应用技术。

第一节 面点制作的发展概况

我国面点制作技术,有着悠久的历史。远在原始社会末期,我们的祖先就学会了种植五谷,并用杵臼、石磨盘、棒、碓等工具使谷物破粒取粉,开辟了从粒食到粉食的新阶段,并随之产生了较简单的面点制品。据史料记载,早期面点中用炒熟的谷物捣成米粉做的品种叫“糗”,蒸制的糕或饼叫“饵”,用稻米或黍米粉做的糕或饼叫“糈”,发酵饼叫“飏食”,用米粉加牛、羊、猪肉丁等制成的油煎饼叫“糝”,类似麻花馓子的油炸食品叫“柎粿”,用芦苇叶包的“黍角”是现在的粽子,据传是为纪念爱国诗人屈原作为祭供食品而制作的,它被称为世界上最早的方便食品之一。

秦汉时期生产力的发展带来社会稳定,各地饮食上的差异更快地相互沟通融合,促使面点制作逐步作坊化、专业化,

工艺技术有了提高。在原料加工方面已能运用不规格的粉筛使面粉更加精细。蒸笼、铛、烤炉等炊具的改进使成熟方法更为多样化。成型方面也有了模具,如将竹筒凿孔,以漏粉糊下锅煮成米粉,用木条刻成禽兽形印制成五色饼等。重要的是发酵方法已开始普遍使用,当时酒酿发酵和老面发酵在黄河中下游及江南地区广泛采用。馒头、烧饼、白饼、面起饼、蒸饼的出现,说明人们已能利用发酵技术制作膨松软性点心。发酵技术的运用,对面点制作技术产生了深远的影响。

西汉时期中原地区和西北地区乃至南亚、西亚的往来进一步加强。许多果蔬品种开始长距离流传和引种,如从西域引进的无花果、胡桃、黄瓜、大蒜、茺荑、胡麻、胡椒等新品种,为面点制作提供了更多的原料,特别是有了胡麻,使得当时人们食胡麻饼之风大盛。直至今日以芝麻为原料制作的各种点心,仍普遍为人们所喜爱。

西汉晚期佛教传入中国,佛学影响了东方人的饮食生活,提倡茹素佛规,素食点心随之发展。另外,民间时节风俗逐步产生,如中秋节、重阳节、腊八节、祭灶日等,均制作相应的时节点心祭祠和食用。

唐宋时期,国安民富,市场繁荣,又与国外有了经济交流。不少胡食西来,部分中国面点东传,品种更为丰富多彩。当时已有许多名特点心,如面制品种方面有包子、饺子、馄饨、凉面等。半制品种方面有水晶角、广寒糕、五香糕、煮沙团等。制作工艺方面,有简单的小吃制作,也有精细的点心生产;经营方式上,有现做现卖,也有前店后厂的规模生产。为适应市场竞争,各地特色点心云集京城,当时普遍已分有北食店、南食店、川饭店、素菜馆等,出现了早期的面点流派。

少数民族面点在元代以后发展较快,如契丹族年节的年

糕、煎饼、花糕，西夏人的花饼、干饼，蒙古族的肉饼，朝鲜族的打糕，满族的萨其马，藏族的糌粑，白族的米线等均很出色。特别是回族的面点在和汉族的饮食交流中发展更快，清真食品开始形成了独特的风格，更加丰富了中式面点的派系和制作内容。

明清时期，面点制作技术已经全面发展，中国面点的重要品种已经大体出现，各种风味流派基本形成，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，并有了西式糕点传入。

这一时期面点制作技术发展很快，民间小吃、点心不断选入宫中，成为内造宫廷御点，选料及工艺更为优化。记载中已有用澄面制作的品种，发酵面、油酥面的制法更趋复杂精细。馅料变化多端，荤、素、咸、甜五味俱全。成型方法有扞、切、搓、抻、包、捏、卷、模压、刀削等十几种，成熟方法除蒸、煮、煎、炸、烤、烙、炒等，还综合使用两种以上的复加热法，并利用不同的皮料、馅料变换，通过不同的成型、成熟方法使面点品种产生不同风味。

这一时期特色品种很多，如北京的肉丁馒头，四川的九圆包子，山西的刀削面，山东的抻面，苏州的糕团，两广的茶市点心等在当时影响很大。北方地区精于面粉制品，南方地区擅长米制品。并出现了筵席配置点心的菜点组合形式，中国面点的风味流派基本形成，北方以北京、山东为代表，南方以苏扬、广东为代表。

中国节日面点品种也基本定型。春节吃饺子、年糕，元宵节吃元宵、汤圆，端午吃粽子，中秋吃月饼已必不可少。

这一时期有关面点的著作尤为丰富。《易牙遗意》、《饮饌服食笺》、《食宪鸿秘》、《养小录》、《随园食单》、《醒园录》、《调

鼎集》等书中都有专门章节写面点。其中《调鼎集》共收集面点制作方法 200 多种。

鸦片战争以后,西式食品和西方食品工业技术大量传入,蛋糕、布丁、面包等品种扩大了中国的食品市场,并对中式传统制作技术起了促进和互补的作用,现今的广式点心就是当时走中西结合取长补短之路形成特色的,广式点心在中国面点中占有很重要的地位。

面点制作进入近代,特别是近二三十年,整个餐饮业都到了高速发展阶段。高新生产设备不断进入落后的生产领域,手工的生产方式,已向半机械、半自动化方向发展。各地的生产技术和产品特色得到了广泛的交流,长期形成的南北不同的饮食习惯相互融和。广式点心北传,北方面食南移,使南北点心品种大大丰富。出现了大量的中西风味结合,南北风味结合,古今风味结合以及由苏式船点演变而来的精细逼真的澄面象形点心新品种。在经营方式上,从挑担的小吃、沿街叫卖的早点、茶楼的茶点到专卖店、宾馆、饭店、酒家及大型食街均不拘一格,各种经营方式并存。专门的点心宴会和高、中、低各种档次的点心筵席也适时应市,以适应现代人不断提高和变化的新的饮食需求。

中国面点以其源远流长著称于世,也在不断地从世界各国取其所长来充实与丰富自己,特别是先进的优质原料、调味料与科技含量很高的烹调设备,给面点制作工艺带来新的革命。“均衡营养,新鲜卫生”已成为当代人的饮食时尚。面点制作工艺发展道路应是:在保持风味特色的基础上,返朴归真,丢掉一些过于繁杂的工艺,舍弃部分不符合营养卫生的品种,用现代科技知识及营养卫生知识来武装自己,继承、发扬、开拓、创新。缩短与世界先进食品工艺的差距,走大众化、标

准化、规模化、品牌化的新的发展之路。

第二节 面点在餐饮业中的作用

一、面点的概念

面点主要指利用粉料(面粉、米粉等)调制成坯皮,再配以其他辅料或馅心制成的不同形状的食品。如糕、团、饼、面包、饺、酥、羹等。面点在饮食习惯中,有用作正餐的主食品种,有用作早餐的早点和早茶品种,有配筵席的点心品种,也有用作礼物的礼品点心等。

二、面点在饮食业中的作用

面点是人们日常生活不可缺少的食物,在餐饮业中具有一定的地位和作用。

(一)面点是烹饪专业重要的组成部分

烹饪专业主要包含两个方面的内容:一是菜肴配制和烹调,行业中俗称“红案”工种;二是面点制作,行业中俗称“白案”或“面案”工种。这两个方面的内容构成了餐饮业烹饪专业的全部生产业务。所以,面点与菜肴是一个整体的两个方面。“红案”与“白案”虽分两个工种,但两者既有严格区别,又有密切配合。不少菜肴在食用时要同时配以点心一起食用才更富有特色。如:香酥肥鸭配荷叶夹、烤鸭配荷叶饼、涮羊肉配麻酱饼等等。特别是正餐的主、副食结合和筵席上菜点的配套,体现了一个整体内容的相互配合和密切联系。面点除了常与菜肴密切配合外,还具有其相对的独立性,它还可以离开菜肴独立存在而单独经营。

(二)面点是人们不可缺少的重要食品

人们的饮食需求,随着社会经济的发展变化而变化。当

今饮食社会化的观念日益深入和广泛,发展方便点心食品在饮食中已具有一定的地位。清晨的早点,午后的茶点,晚间的夜点,已成为人们日常生活中重要的饮食内容。尽管面点与菜肴相比较,价格较低廉,但在饮食业营业额中仍占有一半以上的比重,特别是遇到节假休息日,面点更成为人们必备的食品。

(三)面点是活跃市场、丰富人们生活的日常消费品

面点不仅是饭前食后作为充饥品味的主要食品,而且在会亲访友时,也能作为表达心意、联络感情的极好礼品。它既能当主食吃饱,又能上桌配套增添花色。特别是逢年过节,外出旅游,便于携带的点心食品更会受到人们的喜爱。不少点心还和历史或传说有着密切的联系。八月中秋节的“月饼”,见《熙朝乐事》:“八月十五谓之中秋,民间以月饼相馈,取团圆之义”。《江乡节俗时》载:“中秋食月饼,夜则设以祭月亦取人月双圆之意”。故而,清明节的青团,重阳节的重阳糕,元宵节的元宵、汤圆等,都有着类同的寓意。因此,可见面点是丰富人民生活、方便群众、活跃市场、促进消费的重要消费品。

综上所述,面点在整个日常饮食生活中起到了提供旅游方便、解决日常需求、改善饮食内容、调剂营养口味、充实生活需要、完善筵席结构的重要作用。

三、面点基本技术训练与基本功

面点制作是一项专门技术,它在漫长的形成、发展中,我们的先辈经过长期的实践,大胆探索,不断总结经验,使面点制作技术日益完善。同时,经过各民族之间的长期交往,各帮式之间的广泛交流,融汇成内容丰富、门类齐全的多姿多彩的面点制作技术。归纳起来,主要有坯料加工工艺、馅料调制工艺、品种成型工艺、成品成熟工艺、配色装饰工艺、盛器美化工

艺、设计创新工艺等。由于我国面点以各地特色汇集而成,在制作方法、工艺技巧上各有千秋,这是它们的个性;但在制皮、成型工序中均有共同的基础手法和操作顺序,从而循序渐进,练就过硬的基本功,这是学习面点制作技能基本训练的关键。

基础操作是从事面点制作的基础手法。学会基础操作仅仅是懂得具体的操作方法,解决操作实践的第一步“会”的问题,但要从“会”到“好”,从“会”到“熟练”,必须经过不断的反复练习基本功过程,才会练成既好又快的硬功夫。在实践中往往是学会容易,学好则难,难在功夫上,这种能保证成品质量、熟能生巧的功夫,就是面点制作的“基本功”。

(一)学会基础操作是面点制作的起点

在名目繁多的面点品种中,虽有地区、帮别、风味、花色的差别和各自的特点,但一般的品种还是有它的共同的基本程序。如一般点心,首先要经过和面、揉面阶段,由粉变成团,才能做下一道工序。由于点心是逐个成型的,所以必须将大块面团分割成小块面团,这就要搓条、下剂。如需包馅就要经过制皮、加馅,最后才能形成生坯。所以这些基础操作程序是必不可少的。

(二)基本功是否过硬直接影响成品的质量和工作效率

任何专业都有它的基础操作和基本功。对于手工技艺很强的面点工艺来说,在学会基础操作之后,必须加强基本功的不断训练。只有基本功过硬,才能解决操作技术的质量和熟练的问题。面团的调制是否适合,影响到下一包馅成型。制馅、成熟是否恰到好处,会影响到成品的口味和质量。上一道工序将影响到下一道工序,手法姿势是否熟练,也就影响到一天的工作效率和成品的质量和数量。所以,如果有过硬的功夫,就能达到“一抓准”、“一摘准”、“一刀准”、“一投准”的要