

# 梅方烹饪大全

——图解面点制作



# 梅方烹饪大全

——图解面点制作

## 梅方烹饪大全分册书名

中国烹饪原理

中国烹饪艺术

中国烹饪设计

中国饮食文化

中国烹饪原料

中国烹调技术

图解四大风味菜

图解食雕与拼盘

图解面点制作 (本册)

大锅菜

中国菜的造型

烹饪与营养

防止食物中毒

## 天厨校友来信

浙江宁波常洪海军物资站学员李金林来信说：

梅方老师的这一套书确实不错，它可以作为我一辈子的学习资料。我边学边用，单位请客会餐都是我掌厨，有次海军总后物资部部长在我处就餐，吃得连敬我两杯，他说在宾馆还吃不到这么合口的菜。可能他是过奖了，但我感到自豪，同时也没有忘记感谢梅方名师的指点。

在我眼里，梅方老师是个神，如果我能得到他的亲手授艺的话，那将来肯定我也会成为半个神的，为拜师我不惜付出任何代价。

天厨烹调学校办有下列班次：

1. 出国人员烹调速成班（备有中、英、日、德、法、俄、西班牙结业证明）。
2. 烹调函授班（供给梅方烹饪大全一套，从理论上定级）。
3. 厨师考证班

以上简章来信索取，免费寄发。

天厨学校地址：北京北锣鼓巷千福巷5号

邮编：100009

联系人：李中

# 图解面点制作

<b>第一章 基本面工技术</b> .....	(1)
1.1 合面.....	(1)
1.2 揉面.....	(2)
1.3 搓条.....	(2)
1.4 揪剂.....	(3)
1.5 制皮.....	(3)
1.6 锁边.....	(7)
1.7 捏边.....	(7)
1.8 提褶.....	(8)
1.9 收口.....	(8)
1.10 擦酥.....	(9)
1.11 钳花.....	(9)
1.12 包卷.....	(10)
<b>第二章 水调面点</b> .....	(11)
2.1 水调面团的制备.....	(11)
2.2 状元饺.....	(12)
2.3 蒸饺.....	(13)
2.4 三鲜锅贴.....	(13)
2.5 淮扬汤包.....	(14)
2.6 小笼馒头.....	(15)
2.7 虾仁鲜肉烧麦.....	(15)

2.8 糯米烧麦	(16)
2.9 大饼	(17)
2.10 炒饼	(18)
2.11 馅饼	(19)
2.12 清油饼	(19)
2.13 葱花家常饼	(20)
2.14 薄饼	(21)
2.15 荷叶饼	(22)
2.16 排岔	(22)
2.17 肉丝春卷	(23)
2.18 冠顶饺	(25)
2.19 四喜饺	(26)
2.20 梅花饺	(27)
2.21 一品饺	(28)
2.22 三角饺	(28)
2.23 五角饺	(29)
2.24 金鱼饺	(29)
2.25 蒸食炸	(30)
2.26 珍珠汤	(31)
2.27 猫耳朵	(32)
2.28 奶油炸糕	(32)
2.29 馄饨	(33)
2.30 四川抄手	(34)
2.31 龙须面	(35)
2.32 伊府面	(38)
2.33 热干面	(39)

2.34 凉面 .....	(40)
2.35 翡翠面条 .....	(41)
2.36 刀削面 .....	(42)
2.37 焦炒面 .....	(43)
2.38 软炒面 .....	(44)
2.39 炒疙瘩 .....	(45)
2.40 盘丝饼 .....	(46)
<b>第三章 发酵面点</b> .....	<b>(47)</b>
3.1 发酵面团概念 .....	(47)
3.2 面肥发酵面团的制作 .....	(48)
3.3 馒头 .....	(50)
3.4 开花馒头 .....	(51)
3.5 糖三角 .....	(51)
3.6 芝麻烧饼 .....	(52)
3.7 豆沙包 .....	(53)
3.8 秋叶包 .....	(54)
3.9 水煎包 .....	(54)
3.10 天津狗不理包子 .....	(55)
3.11 马拉糕 .....	(56)
3.12 桃夹 .....	(57)
3.13 钳花包 .....	(57)
3.14 佛手包 .....	(58)
3.15 丰糕 .....	(59)
3.16 油香饼 .....	(59)
3.17 脆麻花 .....	(60)
3.18 油条 .....	(62)

3.19 油饼 .....	(62)
3.20 广式发酵面团 .....	(63)
3.21 蚝油叉烧包 .....	(64)
3.22 五彩奶油夹 .....	(64)
3.23 开口笑 .....	(65)
3.24 萨其马 .....	(66)
<b>第四章 油酥面点</b> .....	<b>(68)</b>
4.1 油酥面团的制作 .....	(68)
4.2 三鲜凤眼酥 .....	(74)
4.3 烧饼 .....	(74)
4.4 人参饼 .....	(75)
4.5 合子酥 .....	(76)
4.6 酥饺 .....	(77)
4.7 鸳鸯酥 .....	(78)
4.8 兰花酥 .....	(79)
4.9 风车 .....	(80)
4.10 百合酥 .....	(81)
4.11 菊花酥 .....	(81)
4.12 凤尾酥 .....	(82)
4.13 豆沙酥饼 .....	(83)
4.14 虎蹄酥 .....	(84)
<b>第五章 其它面点</b> .....	<b>(85)</b>
5.1 米粉、杂粮及果疏粉团 .....	(85)
5.2 百花凤眼饺 .....	(85)
5.3 元宵 .....	(85)
5.4 猪油汤圆 .....	(86)



5.5	腰果麻球	(87)
5.6	芝麻凉卷	(88)
5.7	枣泥拉糕	(89)
5.8	糯米鸡	(90)
5.9	粽子	(91)
5.10	莲茸卷	(92)
5.11	蜂巢蛋黄角	(93)
5.12	点红梅花饼	(94)
5.13	澄面白玉兔	(95)
5.14	鸡粒雪梨果	(96)
5.15	小窝头	(96)
5.16	油炒面	(97)
5.17	沙河粉皮	(97)
5.18	百花粉卷	(98)
5.19	荔甫芋角	(99)
5.20	豌豆黄	(99)
5.21	杏仁糊	(100)
5.22	椰汁糊	(101)
5.23	艾窝窝	(101)
<b>第六章 馅料</b>		<b>(102)</b>
6.1	鲜肉馅	(103)
6.2	肉皮冻	(103)
6.3	三丁馅	(103)
6.4	三鲜馅	(104)
6.5	蚝油叉烧馅	(104)
6.6	百花馅	(104)

6.7 汤包馅	(105)
6.8 芋饺馅 (广点馅)	(105)
6.9 广式肉馅	(106)
6.10 豆沙馅	(106)
6.11 枣泥馅	(107)
6.12 豆蓉馅	(107)
6.13 莲蓉馅	(107)
6.14 果脯馅	(108)
6.15 苹果脯馅	(108)
6.16 五仁馅	(108)
6.17 椰丝什锦馅	(109)
6.18 肉卤面浇料	(109)
6.19 炸酱面浇料	(109)
6.20 三鲜面浇料	(109)
6.21 雪菜肉丝浇料	(110)
6.22 担担面浇料	(110)

# 第一章 基本面工技术

## 1.1 合 面

将面粉（或其它粉泥原料），加入水或其它物料，混合均匀，称为合面。

合面的方法有两种：

### 1. 在案板上开窝

把面粉推在案板上，中间扒开成坑，然后加入其它物料，推向中间拌匀。

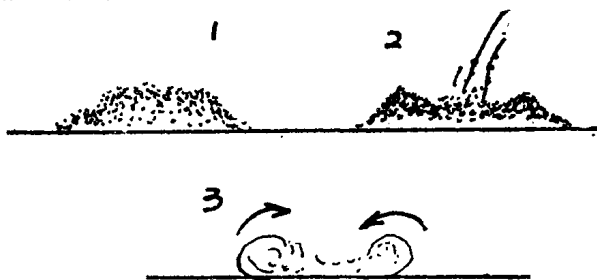


图 1.1.1

### 2. 在面盆中

把面粉装入盆中，加入其它两料拌匀。

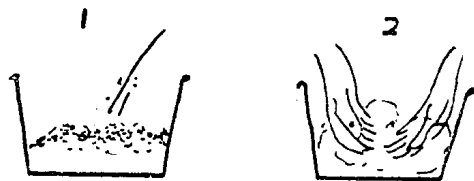


图 1.1.2

## 1.2 揉 面

上述经过初步混合的面，各种物料还未充分混匀，必须进一步揉拌使其彻底混合。

1. 将面团放案子上，双手掌压下面团，从中向外压薄、压开。
2. 再把面团卷拢，重复上述动作。
3. 揉到一定程度，改为双手交叉向两侧推揉。
4. 再把面团卷拢，重复上述动作，直到面团达到不沾手、不沾案子为好。

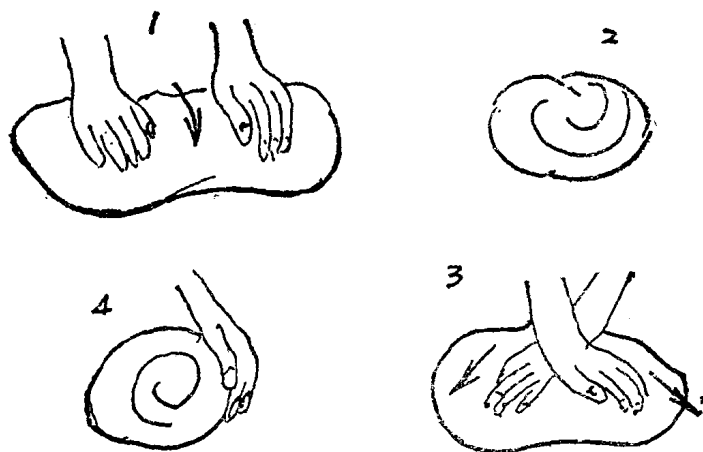


图 1.2

## 1.3 搓 条

面团揉好后，取一块搓成长条，以便分成小块。

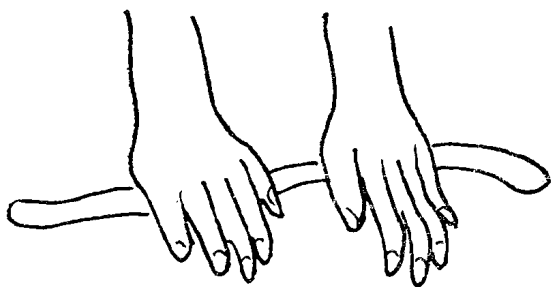


图 1.3

### 1.4 揪 剂

因各地方言不同，有的称为摘胚、下剂。就是用手将面条分成均匀的小块（用刀切开也可）。

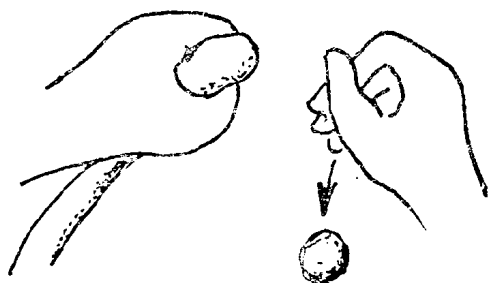


图 1.4

### 1.5 制 皮

将面团擀成、按成，或压成所需厚度和大小的皮子，方法

有多种（根据品种要求而定）：

### 1. 用小擀面仗

左手拿皮，右手执面棍，推压皮子的下1/3部份，推压一次就把皮子转动一下，如此将皮子擀圆擀薄（中间厚边缘薄）。



图 1.5.1

### 2. 用滚槌

双手执槌的中心棍，推动鼓轮压住皮子，擀出所需的皮子。如擀烧麦皮，在淀粉中边擀边转动皮子，便可擀出带折趋的圆皮。

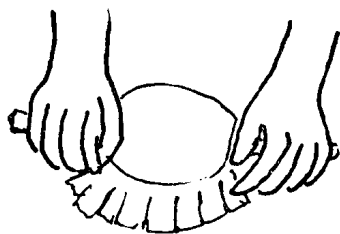


图 1.5.2

### 3. 用大面棍

① 先将面团初步擀成厚圆皮。

- ② 卷在面棍上，在案子上滚动。
- ③ 打开，撒上一层干面粉（或淀粉）。
- ④ 掉换一个位置卷在面棍上。
- ⑤ 在案子上向前滚动。
- ⑥ 重复③、④、⑤的动作，可使面皮愈来愈薄，达到所需厚薄为止。

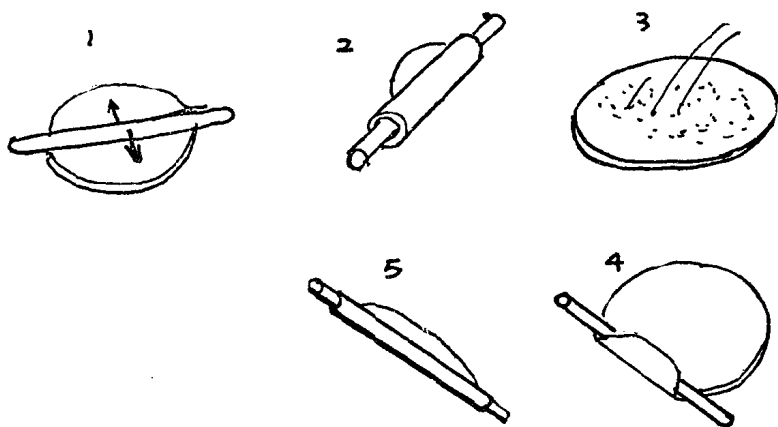


图 1.5.3

#### 4. 用刀压

取小块面团，用平刀旋转压一下，再从另一方向旋转压一下，即可压出一张圆皮子（此法用于广式澄面团）。



图 1.5.4

### 5. 用手压

将小块面团用手掌压成圆皮。(图1.5.5)



图 1.5.5



图 1.5.6

### 6. 用手捏

将小块面团捏成带窝的碗状皮子。(图1.5.6)

### 7. 用模子戳皮

用金属模子从大张面皮上，刻戳出所需形状的皮肤子。

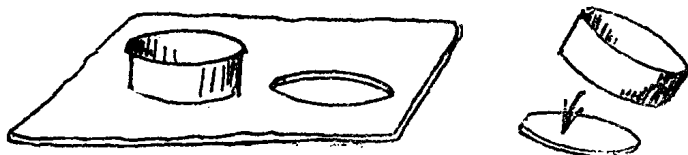


图 1.5.7

### 8. 用走槌

双手握住中心棍，推动活动长圆木轮均匀压薄面团（常用于广式和西式面点）。

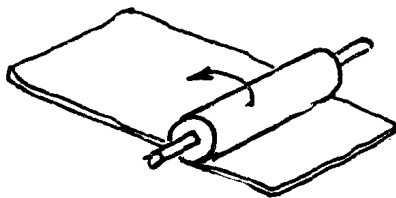


图 1.5.8



## 1.6 锁 边

为了封住馅心，在两张皮子的叠合处，用右手拇指和食指一拉一折的动作，逐步捏出波纹边来（称为单边）。

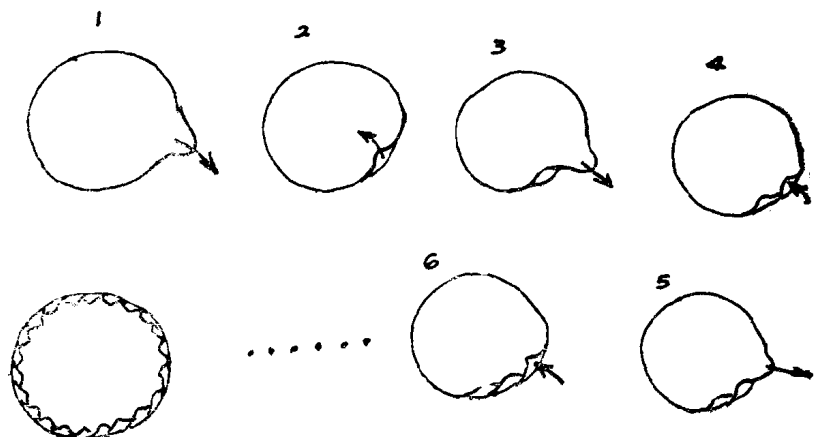


图 1.6.1

## 1.7 捏 边

为了封包馅心，两张皮子叠合，用手捻搓出荷叶边，此种操作可称为捏边（或推边）。

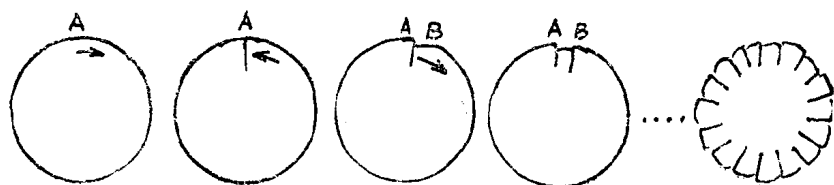


图 1.7