

GAODENG ZHIYE JIAOYU JIAOCAI

· 高等职业教育教材 ·

面点工艺学

MIANDIAN GONGYIXUE

李文卿 主编 · 闫喜霜 主审



高等职业教育教材

面点工艺学

李文卿 主编

闫喜霜 主审

 中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

面点工艺学/李文卿主编.-北京:中国轻工业出版社,
1999.8

高等职业教育教材
ISBN 7-5019-2538-0

I. 面… II. 李… III. 面食-食品加工-高等教育:职业
教育-教材 N. TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (1999) 第 19991 号

责任编辑:李炳华

策划编辑:马 静 陈耀祖 责任终审:滕炎福 封面设计:崔 云
版式设计:智苏亚 责任校对:郎静瀛 责任监印:崔 科

*

出版发行:中国轻工业出版社(北京东长安街6号,邮编:100740)

印 刷:中国人民警官大学印刷厂

经 销:各地新华书店

版 次:1999年8月第1版 1999年8月第1次印刷

开 本:850×1168 1/32 印张:12.75

字 数:331千字 印数:1—4000

书 号:ISBN 7-5019-2538-0/TS·1539 定价:24.00元

·如发现图书残缺请直接与我社发行部联系调换·

高等职业教育烹饪专业教材编审委员会

主 任 赵荣光

副主任 季鸿崑

委 员 刘广伟 刘北林 闫喜霜

季鸿崑 赵荣光 崔桂友

路新国 谢定源 魏 峰

前 言

改革开放以来,伴随着人民生活水平的提高和对餐饮业需求的急剧增长,我国的高等烹饪教育得到了快速的发展,高等烹饪教材建设也取得了一定的成果。

但是,由于我国的高等烹饪教育起步较晚,又长时间囿于各省区、各单位独立办学局限,自主设教、单兵作战的办学形式不可避免地造成了许多高等烹饪教材缺乏必要的规范和深入的科学论证。对此,广大烹饪教育工作者非常期望有关方面组织编写一套适合我国高等烹饪教育不同地区、不同层次需要的规范化、科学化的教材,以适应高等烹饪教育,特别是高等职业教育事业的发展。1997年7月于济南召开的首届中国烹饪高等教育学术研讨会上就此深入讨论并决定组织全国各办学单位编写面向21世纪中国烹饪高等职业教育系列教材。

中国轻工业出版社基于烹饪专业属于大食品学科这一国内外学科归属的统一认识,认真听取了专家们的意见,决定聘请在全国有影响的高等烹饪教育专家学者,着手编辑出版高等烹饪专业系列教材。

为确保教材编写质量,我社在各烹饪高校推荐和广大烹饪教育专家认可的基础上,组成了由黑龙江商学院原烹饪系系主任、中国饮食文化研究所所长赵荣光教授、原扬州大学烹饪系系主任季鸿崑先生为负责人的教材编审委员会。参加教材编审策划工作的有扬州大学旅游烹饪学院、黑龙江商学院、广东商学院、天津商学院、武汉商业服务学院、北京联大旅游学院、黑龙江餐旅专修学院、华中农业大学、河北师大职业技术学院、广西南宁职业大学、东方美食学院、四川行政学院、四川烹饪高等专科学校、上

海旅游专科学校等十余所院校的专家和教师。1998年7月和9月，我社先后在北京和扬州召开教材编审会议。会议对各参编院校提交的39份编写大纲进行审议，规范了20种教材名称，制定了主编、主审人选的标准，并按此标准适当参考各校申报材料拟定了每种教材的主编、主审及参编人选。会议决定分期分批用两年左右时间，在2000年前将全套教材出齐。

受教材编审委员会的委托，我社曾派人两次到教育部高教司教材处汇报了有关烹饪教材编写运作情况，并呈交了书面汇报材料，得到了有关负责同志的充分肯定和热情指导。根据领导部门的指示精神，我社提出了对这套教材出版的总体思路，强调要在保证质量、编出特色上下功夫；要加大教材的科技含量，在科学性、规范性、系统性、广泛性和适用性上突出这套教材的特色。对其中部分教材还配制了音像光盘随书配套出版。

经过全体参编人员的努力，本套教材现已陆续出版，我们热忱欢迎广大专家学者和教师给予批评指正。

本书在编审出版过程中得到了广大烹饪教育工作者和有关部门的大力支持和鼎力相助，在此一并表示感谢！

中国轻工业出版社

1999年5月

序

本教材适用于高等院校烹饪专业。根据高等职业教育烹饪专业系列教材编写委员会扬州会议精神,考虑到高等院校本专科的培养规格及职业教育的特点,本着系统性、科学性、先进性和适用性的原则,编写了本教材。

本书具有以下特点:①既有面点制作理论系统的讲述,又有示范练习教学案例,理论和实践相结合。②突出了食品发展的趋势——保健功能,从原料开始就包括了食物具有的特殊保健功能成分的内容。③功能性面点概念的提出及制作。④面点的风味,独立成章。⑤现代面点快餐。⑥提出了面点按颜色分类的观点。

为适应时代的特征及提高人才素质的需要,参阅许多资料,特编写了功能性面点及继承创新两章,供教学中选择使用。本书中用%表示的除特别说明外均为质量分数。

本书教学时数为72学时,其中理论教学时数为36学时,实验教学时数为36学时。

本书由黑龙江商学院李文卿副教授主编。编写人员具体分工是:黑龙江商学院李文卿负责编写第1、3、4、7、8、11、13、15章;河北师范大学职业技术学院王莉负责编写第2章;扬州大学旅游烹饪学院朱在勤负责编写第6、12、14章;扬州大学旅游烹饪学院陈洪华负责编写第5、9、10章。在编写过程中曾得到扬州大学原烹饪系系主任季鸿崑先生、黑龙江商学院餐旅系主任石长波教授、副书记郑长江副教授、饮食研究所所长赵荣光教授、齐齐哈尔医学院孟庆芳教授的指导、支持和帮助,在此一并表示感谢。

在编写过程中,参考并引用了一些书籍、学术期刊、报刊的

内容，在此向作者致以衷心谢意。

由于编者水平有限，书中不妥和错误之处在所难免，恳请读者批评指正。

编著者

1999 年 3 月

目 录

第一章 概论	(1)
第一节 中国面点发展简史及其趋势.....	(1)
第二节 面点工艺学的概念、研究内容和方法.....	(5)
第三节 面点的技术特点.....	(7)
第四节 面点主要风味流派的形成和特色	(12)
第五节 面点的分类	(22)
第六节 面点制作工艺流程	(25)
教学思考题和习题	(28)
第二章 面点的原料	(29)
第一节 面点原料中生理活性物质的保健功能	(29)
第二节 皮坯料	(34)
第三节 馅料	(52)
第四节 调辅料	(56)
第五节 食品添加剂	(70)
教学思考题和习题	(73)
第三章 面团形成的原理	(75)
第一节 面团的概念、作用及分类	(75)
第二节 面团形成的机理	(77)
第三节 面团粘弹性机理	(85)
教学思考题和习题	(88)
第四章 面团调制工艺	(89)
第一节 面团调制的基本操作技法	(89)
第二节 麦粉类水调面团	(95)
第三节 麦粉类发酵面团.....	(105)

第四节	麦粉类化学膨松面团·····	(119)
第五节	麦粉类物理膨松面团·····	(125)
第六节	麦粉类油酥面团·····	(129)
第七节	米粉面团·····	(140)
第八节	其他面团·····	(148)
	教学思考题和习题·····	(151)
第五章	馅心制作工艺 ·····	(155)
第一节	馅心的分类、作用及制作要求·····	(155)
第二节	咸馅制作工艺·····	(159)
第三节	甜馅制作工艺·····	(168)
第四节	包馅面点的配方设计·····	(173)
	教学思考题和习题·····	(175)
第六章	成形工艺 ·····	(177)
第一节	成形前的基础操作技法·····	(177)
第二节	基础成形技法·····	(191)
第三节	模具、工具成形技法·····	(203)
第四节	面点的装饰成形·····	(207)
第五节	面点的艺术成形·····	(208)
	教学思考题和习题·····	(210)
第七章	熟制工艺 ·····	(212)
第一节	熟制的作用与导热方法·····	(212)
第二节	蒸、煮·····	(216)
第三节	烤、烙·····	(220)
第四节	炸、煎·····	(228)
第五节	复加热法·····	(233)
	教学思考题和习题·····	(234)
第八章	面点的风味 ·····	(235)
第一节	面点的色泽·····	(235)
第二节	面点的香和味·····	(242)

第三节	面点的形状·····	(245)
第四节	面点的触感·····	(249)
	教学思考题和习题·····	(252)
第九章	筵席面点的配备·····	(253)
第一节	筵席面点的配备要求·····	(253)
第二节	筵席面点的配备实例·····	(258)
	教学思考题和习题·····	(262)
第十章	面点厨房的设备和工具·····	(263)
第一节	设备及主要用具·····	(263)
第二节	一般常用工具·····	(266)
第三节	常用炊事机械·····	(270)
第四节	设备和工具使用养护知识·····	(272)
	教学思考题和习题·····	(273)
第十一章	功能性面点·····	(274)
第一节	功能性面点概述·····	(274)
第二节	功能性面点制作实例·····	(279)
	教学思考题和习题·····	(284)
第十二章	现代面点快餐·····	(286)
第一节	现代面点快餐的内涵和分类·····	(286)
第二节	现代面点快餐的主要特征·····	(288)
第三节	现代面点快餐制作实例·····	(289)
	教学思考题和习题·····	(291)
第十三章	面点制作的继承创新与新产品开发·····	(292)
第一节	面点制作文献选·····	(292)
第二节	面点的创新·····	(297)
第三节	面点新品种的开发·····	(300)
	教学思考题和习题·····	(303)
第十四章	面点制作示范、练习教学实例·····	(304)
实验一	擀饺皮·····	(304)

实验二	月牙蒸饺·····	(307)
实验三	花式蒸饺(四例)·····	(309)
实验四	糯米烧卖·····	(313)
实验五	鲜肉馄饨·····	(316)
实验六	酥合·····	(319)
实验七	双麻酥饼·····	(322)
实验八	豆沙包·····	(325)
实验九	卷类·····	(328)
实验十	油条·····	(331)
实验十一	清蛋糕·····	(334)
实验十二	汤团·····	(336)
实验十三	小圆松糕·····	(338)
实验十四	船点·····	(341)
第十五章	各类面团制作面点的运用实例·····	(346)
第一节	水调面团制作面点的运用实例·····	(346)
第二节	膨松面团制作面点的运用实例·····	(360)
第三节	油酥面团制作面点的运用实例·····	(374)
第四节	米粉面团制作面点的运用实例·····	(381)
第五节	特殊面团制作面点的运用实例·····	(386)
主要参考文献·····		(392)

第一章 概 论

第一节 中国面点发展简史及其趋势

一、面点的含义

俗话说南方人爱吃米，北方人爱吃面，即南米北面。这决定了北方人习惯用“面食”，而南方人习惯用“点心”。为了兼顾北方和南方的习惯称呼，采用了合成词“面点”，是“面食”和“点心”的总称。

饮食业的面点，具有广泛的内容。从狭义上讲，面点是指以面粉、米粉和杂粮粉等为主料，以油、糖和蛋等为调辅料，以蔬菜、肉品、水产品、果品等为馅料，经过调制面团、制馅（有的无馅）、成形和熟制工艺，制成的具有一定色、香、味、形、质的各种主食、小吃和点心。从广义上讲，面点则可包括用米和杂粮制成的饭、粥，统称为米面制品。

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”或“面案”。就其作用而言，面点既是人们日常生活中不可缺少的主要食品，又是人们调剂口味的补充食品。

二、面点的发展简史

面点是构成中国烹饪体系的两大组成部分之一。中国面点制作具有悠久的历史，邱庞同著《中国面点史》指出“中国面点的萌芽时期定在 6000 年前左右”，“中国的小麦粉及面食技术的出现在战国时期”，“而中国早期面点形成的时间，大约是商周时期”。

先秦时期，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”食品，根据郑玄的注解，将其解释为：“合蒸为饵。”即蒸成的米粉制品被称为“饵”。扬雄在《方言》中也说“饵谓之糕”。饵是一种蒸制的糕。战国时，人们为了祭祀、悼念爱国诗人屈原，将用芦苇包“黍角”（即大家熟悉的粽子）投入江中，说明当时面点制作技术已有一定水平。

汉代及魏晋南北朝时期，面点进入了发展阶段。贾思勰所著《齐民要术》中载有“馅谕法”，其注解说：“起面也，发酵使面轻高浮起，炊之为饼”。这说明在汉末或魏晋时期已出现了发酵面食制品。汉代把面食品统称为“饼”，炉烤的芝麻烧饼叫“胡饼”，上笼蒸制类似馒头的称“蒸饼”，水煮的面片称“汤饼”（面条的前身）。自汉代至明清都沿用这些名称。面点制作技术的迅速提高，使品种迅速增加。如《齐民要术》中就记载有白饼、烧饼等近 20 个品种，并有详细制法。另据记载，馄饨、春饼、煎饼也已出现。再如晋人束皙在《饼赋》中描绘了饼的产生、品种、作用以及制作过程。

隋朝五代及宋元时期，中国面点进一步发展。不仅旧有品种派生出许多新花色，而且新品种大量涌现，尤以食疗面点等为突出。面点技术迅速提高，有关面点的著作也更加丰富。随着中外文化的交流，不少胡食传进来，部分我国面点传出去。

旧有面点无论是品种还是花色，都有了新的发展。面制品方面，如馄饨出现了“花形馅料各异”的二十四节气馄饨；米制品方面，如糕团有水晶龙凤糕、花折鹅糕、满天星、粉团等十几种产品。出现的面点新品种较多，麦类制品主要有包子、饺子、月饼、卷煎饼、烧卖等；米粉制品主要有元宵、麻团、油炸果子等。随着医学与饮食的结合，食疗面点也出现了，《食疗本草》、《食臣心鉴》中均有记载。

当时面点制作技术提高主要表现在五个方面：一是面团制作多样化，出现了碱酵子发面法，开始用冷水和面做卷煎饼，用开水烫面做饺皮和包子皮。二是馅心制作多样化，包子、馒头、馄

饨等面点的馅心异常丰富，动植物原料均可使用，口味甜、咸、酸均有。三是浇头制作多样化，面条的浇头荤素并用，多达数十种。四是成形方法多样化，如面条可以擀切成条，也可以拉拽成宽长条。五是成熟方法多样化，已有蒸、煮、煎、炸、烤和烙等。

这一时期有关面点的著作较多。宋代的《山家清供》、《本心斋疏食谱》，元代的《饮膳正要》、《居家必用事类全集》、《云林堂饮食制度集》都收录有较多的面点资料。

随着中外交流，西域饮食传入中原。由于鉴真东渡，日本僧人、留学生来华，在唐代我国蒸饼等也传入日本。据记载，在元代我国的面条传至意大利等国。

明清时期，面点继续全面发展。制作技术达到了新的高峰，节日面点品种也基本定型。如春节吃年糕、饺子，正月十五吃元宵，立春吃春饼等。我国面点的风味流派基本形成，北方主要是北京、山西、山东三大风味流派，南方主要是苏州、扬州、广州三大风味流派。面点的有关著作尤为丰富。《食宪鸿秘》、《养小录》、《随园食单》、《醒园录》、《调鼎集》等，都有专门章节写到面点，其中《调鼎集》共收面点制法 200 多种。随着中外饮食交流的增加，西方的西洋饼、面包、布丁等品种传入我国，我国的面点也大量传到国外。

新中国成立后，饮食业得到了空前的发展。面点制作由手工生产方式逐步转化为半机械化、半自动化生产方式。各地的面点师挖掘和整理历史上久负盛名的风味小吃和著名点心，各地的面点工艺和风味特色，得到了广泛的交流，南北东西的风味特色实现了大融汇。这推动了我国面点工艺的发展，出现了大量中西风味结合、南北风味结合、古今风味结合的精细面点新品种。在面点供应的规模和层次上，也由低档次的零售小吃，发展到高、中档次的专门点心宴会和点心筵席，适应人们不断增长的新的饮食需求。

随着社会经济的发展和人民生活水平的不断提高，我国的面

点将会得到更快的发展。

三、面点的发展趋势

面点制作技术是中国烹饪的组成部分，与烹调技术一样，以历史悠久、技术精湛、富有传统文化特色而闻名于世。但是随着人民生活水平的提高和中外交流的增加，中点受到西点的冲击，因此中国面点必须改革、创新、开拓、前进，唯有创新才能使中国面点立足世界，走向未来。中国面点的发展趋势如下：

（一）中国特色的面点快餐

目前从面点的消费对象来看，大众化是其主要特点。因而面点作为商品，必须从市场出发，以解决大众基本生活需求为目的的面点快餐是中国面点发展的主要趋势。其具体做法是：

1. 借鉴国外经验

随着中外交流的日益频繁，借鉴西式快餐的成功经验发展中式面点快餐已成为必然趋势。

2. 设备的现代化、生产的批量化

随着人们生活节奏的加快，竞争的加剧，人们饮食习惯发生了很大变化。因此，面点制作必须改变过去手工操作的生产方式，改用机械化生产，而且生产要批量化，才能满足人们对面点快餐需求量增大的要求。

3. 加强科技开发、开拓创新

（1）继承优秀的面点遗产 挖掘、整理古人的面点制作方法，并在此基础上进行创新，以适应时代的需要，创出特色品种、拳头产品。

（2）改革传统配方及工艺 我国的面点许多品种营养成分过于单一，有的还含有较多的脂肪和糖类，因此，必须改革传统配方，从低热、低脂、多膳食纤维、维生素、矿物质入手，创制适合现代人需要的营养平衡的面点品种。同时，对工艺制作过程加以改革，如原料选择、形成工艺等。

(3) 原料新品种的开发 一是利用未被开发的原料制作面点新品种,二是利用在农作物上已出现的新的可食性原料,通过特性相似原料的替换制作相似的品种。

(二) 开发功能性面点和药膳面点

目前,由于空气和水源等污染的加剧,各种恶性疾病的发病率逐渐上升,开发功能性面点和药膳面点,已成为面点发展的另一主要趋势。

(三) 改革筵席结构

面点在筵席中所占的比例小,形式单调,因此,要以与菜点结合的方式改革筵席结构。

第二节 面点工艺学的概念、研究内容和方法

一、面点工艺学

面点工艺学是我国烹饪工艺学的分支之一,是烹饪专业的一门重要专业课。所谓面点工艺学,是指研究面点原料、面团调制、制馅、成形和熟制等一系列面点制作工艺过程的知识体系。这里所说的知识体系,是指面点工艺学绝不是一门简单的技艺学问,而是涉及多学科的一门综合性学科。

原料的选择,馅心的制作,面团的调制,涉及到原料学、烹调工艺学、食品流变学;面点的成形、装饰又极富有艺术性,又和美学联系在一起。因此,需要掌握原料学、烹调工艺学、食品流变学和美学等方面的基础知识。

要达到面点制作工艺先进,就需要了解和掌握制作工艺条件对面点制品品质的影响,掌握各种工艺因素和面点制作工艺过程中所产生的物理、化学和生物学变化的关系,这就需要切实掌握物理学、化学、生物学方面的知识,特别是食品生物化学和食品微生物学的基础知识。