



中等职业教育**中餐烹饪**专业系列教材

中餐面点基础

ZHONGCAN MIANDIAN JICHU

主 编 陈 君

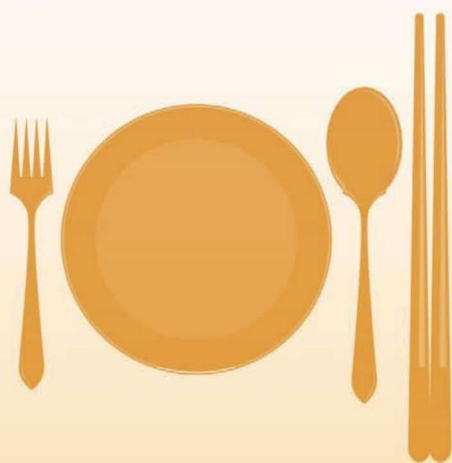


重庆大学出版社

<http://www.cqup.com.cn>



中等职业教育 **中餐烹饪** 专业系列教材



中餐面点基础

主 编：陈 君

副主编：肖 益 梁雪梅

重庆大学 出版社

内容提要

本书主要介绍了中餐面点的基础知识, 面点基本功训练(和面、揉面、搓条、下剂、制皮), 常见调味与常用馅料调制, 大众面点的成形与成熟工艺, 以及中西盘式艺术等内容。本书除体现科学性外, 最大的特色是实用性和可操作性强, 在中餐面点基础理论的指导下, 使用大量细致的实操图片, 看图学习, 易懂易学, 充分体现了学以致用原则。

本书主要供中等职业学校烹饪专业学生使用, 也可作为面点制作从业人员培训教材。

图书在版编目(CIP)数据

中餐面点基础 / 陈君主编. — 重庆: 重庆大学出版社, 2013.9

中等职业教育中餐烹饪专业系列教材

ISBN 978-7-5624-7441-8

I. ①中… II. ①陈… III. ①面点—制作—中国—中等专业学校—教材 IV. ①TS972.116

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第122707号

中等职业教育中餐烹饪专业系列教材

中餐面点基础

主 编: 陈 君

副主编: 肖 益 梁雪梅

策划编辑: 沈 静

责任编辑: 沈 静 版式设计: 程 晨

责任校对: 谢 芳 责任印制: 赵 晟

*

重庆大学出版社出版发行

出版人: 邓晓益

社址: 重庆市沙坪坝区大学城西路21号

邮编: 401331

电话: (023) 88617190 88617185(中小学)

传真: (023) 88617186 88617166

网址: <http://www.cqup.com.cn>

邮箱: fxk@cqup.com.cn(营销中心)

全国新华书店经销

重庆高迪彩色印刷有限公司印刷

*

开本: 787×960 1/16 印张: 9.5 字数: 155千

2013年9月第1版 2013年9月第1次印刷

印数: 1—3 000

ISBN 978-7-5624-7441-8 定价: 39.00元

本书如有印刷、装订等质量问题, 本社负责调换

版权所有, 请勿擅自翻印和用本书

制作各类出版物及配套用书, 违者必究

前 言

《中餐面点基础》是2012年4月于重庆召开的中等职业教育中餐烹饪专业教师计划及教材编写研讨会议精神的基础上，充分考虑中等职业教育应该更好地适应经济结构调整、科技进步和劳动力市场的需要，加快技能人才培养的特点，本着系统性、科学性、先进性和实用性的原则编写而成的。本书共分8个项目，包括概论、面点常用设备与工具、面点调味与馅料制作工艺、面点基本技法、面点成形工艺、面点熟制工艺、面点艺术等内容。

在编写过程中，始终坚持以下原则：第一，坚持技能人才的培养，强调教材的实用性；第二，突出教材的时代感，力求较多地引进新的教学思想，反映行业的发展趋势；第三，打破传统教材的编写模式，采用图文并茂的方式，使教材易教易学。

本书由四川省商业服务学校陈君任主编，重庆市旅游学校肖益和四川省商业服务学校梁雪梅任副主编。具体编写分工如下：项目1和项目2由四川省商业服务学校陈君编写；项目3由重庆市旅游学校肖益和四川省商业服务学校罗恒编写；项目4由四川省商业服务学校梁雪梅编写；项目5和项目6由四川省商业服务学校戴青容、郑存平、董俊华编写；项目7由四川省商业服务学校祝俊强、雷锡林编写；项目8由四川省商业服务学校刘博编写。全书由四川省商业服务学校烹饪教研室顾问、烹饪大师张社昌审阅。四川省商业服务学校副校长梁英、烹饪教研室主任韦昔奇在本书编写过程中给予了许多指导、支持和帮助，在此一并表示感谢。

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 者
2013年1月

Contents

目 录

1. 认识面点

项目1 面点概述	1
任务1 特色面点品种展示	2
任务2 面点概述	9

2. 走进面点

项目2 面点常用机械设备与器具	12
任务1 面点常用机械设备	12
任务2 面点常用工具	20
任务3 自制设备与工具	30
项目3 面点原料	32
任务1 皮胚原料	32
任务2 辅助原料	38
任务3 馅（臊）原料	47

3. 学习面点

项目4 面点基本技法	55
任务1 和面技法	55
任务2 揉面技法	64
任务3 出条技法	66
任务4 下剂技法	67
任务5 制皮技法	69
项目5 面点调味与馅料制作工艺	72
任务1 面点调味工艺	72

任务2 馅料制作工艺	81
任务3 面臊制作工艺	88
项目6 面点成形工艺	95
任务1 徒手成形工艺	95
任务2 工具辅助成形工艺	108
任务3 模具成形工艺	113
项目7 面点熟制工艺	117
任务1 蒸、煮制工艺	117
任务2 炸、煎、烙制工艺	121
任务3 烤及微波加热工艺	128

4. 创造面点

项目8 面点艺术	132
任务1 面塑盘饰艺术	132
任务2 西式盘饰艺术	139

参考文献	144
------------	-----

认识面点

1

- ◆ 旨在帮助初学者认知“面点”，包括特色品种、派系、行业地位等方面，点燃兴趣之花。

项目1 面点概述

任务1 特色面点品种展示

我国地域广阔，民族众多，各地气候、物产、人们生活习惯各有不同，这使得面点制作在选料、口味和制法上形成了不同的风格和浓郁的地方特色，由此产生和形成了面点的风味流派。从口味来讲，有南甜、北咸、东辣、西酸的说法；从用料来讲，有南米、北面的说法；从流派来讲，主要有京式、广式、苏式和川式。

各地的面点都有着浓郁的地方风味特色，形成了一批最有特色的品种。特色面点一般皆具有历史悠久、工艺独特、制作精巧、在群众中知名度较高的特点，通常用粮食及加工品为主要制作原料，也有以肉、蛋为原料的，多采用炸、蒸、烤、烙、烘、煮等多种技法烹制而成。

特色代表着独有，透过这些特色品种，我们可以认识到面点的制作原料、熟制方法、口味、形态，以及所具有的表演性、艺术性、技术性、实用性和地方性。

1.1.1 缤纷面点

精巧、精致、精美的面点能够给人们食的享受和艺术的美感，美化和丰富我们的生活。相对而言，随着人们对饮食口味的讲究，面点当下的食用价值远不如从前。不过，正因为它们复杂的制作技艺和美奂绝伦的外观，注定了它们将会在面点发展的历史长河中，永远地活跃下去。如图1.1～图1.8所示。



图1.1 刺猾包



图1.2 孔雀开屏



图1.3 水晶玫瑰汤圆



图1.4 葫芦酥



图1.5 元宝酥



图1.6 桃子酥



图1.7 波丝油糕



图1.8 腰鼓酥



1.1.2 京式面点

京式面点，是指黄河以北的大部分地区所制作的面点，包括山东、华北、东北等地，以北京为代表。

北京曾是元、明、清的都城，是我国政治、经济、文化中心，为这座城市营造了多方面的有利条件，可以博采众长，兼具各民族面点风味，从而形成了独特的北方风味。其用料丰富，品种众多。馅料多采用蔬菜、猪肉，调味多用香油和甜面酱，口味较咸，擅长制作抓酥。除了著名的四大面食——抻面、小刀面、刀削面、拨鱼面外，还有北方水饺、豌豆黄、豆汁、八宝莲子粥等著名小吃。另外，天津的狗不理包子和麻花都非常出名。如图1.9～图1.15所示。



图1.9 艾窝窝
(色泽雪白，质地黏软，口味香甜)

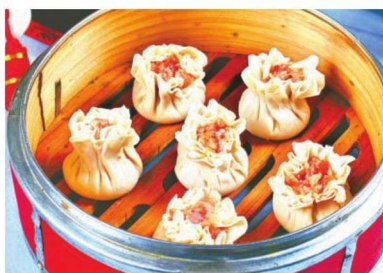


图1.10 三鲜烧麦
(形似石榴，鲜香可口)



图1.11 银丝卷
(色泽洁白，入口柔软香甜)



图1.12 芸豆卷
(香甜美味，豆沙馅湿润细滑)



图1.13 小窝头
(色金黄、小巧玲珑)



图1.14 千层糕
(糕体松软，层次丰富清晰，味香甜)



图1.15 小刀面
(劲道、滑爽)

1.1.3 川式面点

四川小吃是指四川各地的风味面点小吃，又称川式面点，简称“川点”。

素有“天府之国”美誉的四川，气候温和湿润，物产丰富，为四川面点的形成创造了良好的物质条件。四川面点源自民间，在历代民间主妇、官宦家厨、店馆名师的继承和创新之下，逐渐形成了自己的风格，具有浓郁的地方风味特色。如图1.16～图1.24所示。



图1.16 龙抄手
(皮薄、馅嫩、汤鲜)



图1.17 红油水饺
(皮薄馅嫩，咸甜微辣，鲜香爽滑)



图1.18 担担面
(面臊酥香，咸鲜微辣，香气扑鼻)



图1.19 牛肉焦饼
(色泽金黄，皮酥脆香鲜，馅细嫩微麻)



图1.20 玻璃烧麦
(皮薄似玻璃，口味清鲜)



图1.21 鸡汁锅贴
(饺皮香脆，馅肉细嫩，味道鲜美)



图1.22 叶儿粑
(滋润爽口，清鲜香甜)



图1.23 珍珠丸子
(晶莹洁白，滋味鲜美)



图1.24 蛋烘糕
(色泽黄润，软绵细腻，鲜香回味)

1.1.4 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，以广州最具代表性。

富有南国风味的广东，在面点制作上自成一格，加上近百年来吸收了部分西点制作技术，更是对广式面点的发展起到了促进作用，特别擅长米及米粉的制作，用荸荠、土豆、芋头、山药、薯类等来制作胚料，主要使用油、糖和蛋来改变皮胚的性质，以获得较好的质感效果。广东一带人的口味是咸鲜微甜，讲究形态，花色丰富，馅料多样，工艺精细，口味鲜、滑、嫩。如图1.25～图1.31所示。



图1.25 干蒸烧麦
(皮软肉爽，稍含汁液，鲜香不腻)



图1.26 伦教糕
(香甜润滑，不腻口)



图1.27 娥姐粉果
(橄榄形，口味鲜甜)



图1.28 虾饺
(清鲜味美，爽滑而有汁)



图1.29 糯米鸡
(鲜味四溢, 糯米润滑可口)

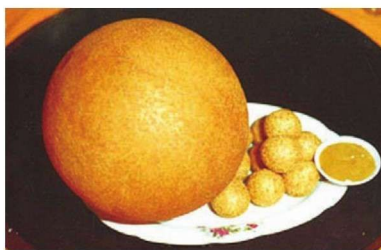


图1.30 煎堆
(色泽金黄, 不含油分, 入口甘香酥化)



图1.31 广式月饼
(皮薄柔软, 图案花纹玲珑浮凸, 馅料多样)

1.1.5 苏式面点

苏式面点是指长江中下游, 即江浙一带地区制作的面点, 主要指江苏一带的面点。

苏式面点起源于扬州、苏州, 发展于江苏、上海等地, 以江苏为代表。重调味, 口味厚, 色泽深, 略带甜味。馅心重用冻(皮冻、琼脂冻), 汁多, 口味鲜美, 善做糕团、面条、饼类。如图1.32~图1.39所示。



图1.32 淮阳汤包
(皮薄柔韧, 馅嫩流汁, 咸香鲜美)



图1.33 青团
(色如翡翠, 清香, 软糯)



图1.34 糯米烧麦
(甜、咸、鲜、黏，味美适口)



图1.35 定胜糕
(色呈淡红，松软清香，入口甜糯)



图1.36 黄松糕
(入口松酥，冷食、热食均可)



图1.37 阳春面
(汤清味鲜，清淡爽口)



图1.38 松子枣泥拉糕
(呈酱褐色，枣香扑鼻，软润可口)



图1.39 黄桥烧饼
(表层香酥爽口，里层细嫩，口感鲜香独特)



思考题

1. 我国面点的主要风味流派有哪些?
2. 主要风味流派各有什么特色?



任务2 面点概述

中国面点的萌芽时期在6 000年前。中国面点素以历史悠久、品种丰富、制作精致、风味多样而闻名世界。

面点，是以手工制作为主的食品，常用做早点、夜宵、茶食或筵席间的点缀以及茶余饭后消闲遣兴的点心，花会、灯会、庙会上休闲娱乐时的零嘴儿，在餐饮行业中俗称“白案”“小吃”或“点心”。面点是我国饮食的重要组成部分，与菜肴一起构成了烹饪的全部内容。在经历了漫长的历史发展长河之后，面点现已成为一门独立的技术，并有一套完整的制作工艺流程。

1.2.1 面点的概念

饮食行业中的面点具有非常广泛的内容。

广义的概念：包括用米、麦、杂粮、蔬、果、鱼肉及油、糖、蛋、乳等为原料制作的各类米面食、小吃和点心。



狭义的概念：用各种粮食（米、麦、杂粮及其粉料）原料调制面团，配以蔬果、鱼肉等制成的馅料，经成形、成熟制成的具有一定色、香、味、形的米面食、小吃和点心。





面点品种丰富多彩，特色各异，可根据制作原料、面团性质、熟制方法、制品形态、制品口味等不同方面和角度来进行分类，从而反映出面点制品的特点。比如，根据制作原料有麦类制品、米类制品、杂粮制品等；根据面团性质有水调面团、膨松面团、油酥面团等，根据熟制方式有蒸制品、煮制

品、炸制品、煎制品等；根据口味有甜味制品、咸味制品、甜咸味制品等；根据形态有饺类、糕类、饼类、条类、包类、团类、卷类、羹类、冻类、饭粥类等。

1.2.2 面点的行业地位及现状

我国面点在饮食行业中占有重要的地位：

第一，它与菜肴相互依存。菜中有点，点中有菜，融为一体，如筵席配点、主副食相结合等。

北京烤鸭配以鸭饼，麦香海参配窝窝头，炭烧肉配荷叶饼，香辣龙虾中的小馒头（馓子），筵席中配点的龙抄手、锅摊、红油水饺、玉米饼等。

第二，它可以脱离菜肴而单独经营（存在）。开设面点店铺，面积小、投资少、回收快，更突出风味特色，比如面馆、包子铺、糕饼店、小吃店等。

成都小吃城、龙抄手、灌汤包、肥肠粉、牛肉面、花溪牛肉粉等。

第三，它是人们生活的必需品。它既是必不可少的主食或正餐（特别是在北方），也可作为饭前或饭后的点心，以供消遣调剂。

馒头、饺子、煎饼、饅、豌豆黄、叶儿粑、四喜蒸饺、翡翠烧麦等。

第四，它食用方便，节约时间。为了适应当今快节奏的生活，粉、面、馄饨等已经成为当今快餐业的首选。一碗面、一碗粉或是一个锅盔，不但可以吃好，而且还绝对方便省时。

深圳面点王、重庆老麻抄手、云南过桥米线、大连大娘水饺等。

第五，它方便携带，经济实惠。街头小吃，边走边吃，是出差人员的方



便食品，也是旅游者惠赠亲朋的地方美食。

麻糖、绿豆糕、桂花糕、桃酥、麻花等。



思考题

1. 什么是面点？
2. 当今我国面点的行业地位如何？