



21 世纪中等职业教育示范类学校规划系列教材

中式面点制作工艺

主 编 张 华

参 编 贾 祯 冉永红 王晓华 张德平

ZHONGSHI MIANDIAN ZHIZUO GONGYI



北京邮电大学出版社
www.buptpress.com

21 世纪中等职业教育示范类学校规划系列教材

中式面点制作工艺

主 编 张 华
参 编 贾 祯 冉永红 王晓华 张德平



北京邮电大学出版社
[www. buptpress. com](http://www.buptpress.com)

内 容 简 介

《中式面点制作工艺》通过对面点制作各工艺过程的分解,课堂案例的穿插,从理论到实践详细阐述了面点制作方法、技术要点、工艺过程等内容,每章都配有“训练点”,以便学生加强对本章内容的理解,培养学生自主学习的习惯,提高学生综合信息的能力。

图书在版编目(CIP)数据

中式面点制作工艺 / 张华主编. -- 北京:北京邮电大学出版社, 2014. 8

ISBN 978-7-5635-3982-6

I. ①中… II. ①张… III. ①面食—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 (2014) 第 108475 号

书 名: 中式面点制作工艺
著作责任者: 张 华 主编
责任编辑: 满志文
出版发行: 北京邮电大学出版社
社 址: 北京市海淀区西土城路 10 号 (邮编: 100876)
发 行 部: 电话: 010-62282185 传真: 010-62283578
E-mail: publish@bupt. edu. cn
经 销: 各地新华书店
印 刷: 北京鑫丰华彩印有限公司
开 本: 887 mm×1 092 mm 1/16
印 张: 9.25
字 数: 227 千字
版 次: 2014 年 8 月第 1 版 2014 年 8 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-5635-3982-6

定 价: 15.00 元

· 如有印装质量问题,请与北京邮电大学出版社发行部联系 ·

教材编审委员会名单

主 任 张银翔

副主任 (排名不分先后)

张瑞峰 马桂珍 董怀军 文 渊

委 员 (排名不分先后)

张闻天 李 斌 林永宪 何 忠

南天民 高怀胜 杨慧洁 汪双顶

姚 远 陈义明 王继雄 陈志坚

李和平 王晓华 张德平

前 言

为了继承和发扬中式面点传统技艺,我们特地走访了有面点技艺的师傅,组织有教学经验的教师编写了《中式面点制作工艺》这本教材。本书为响应国家教育部提出的中等职业教育应“以就业为导向,以能力为本位”的指导精神,编排采用模块化任务驱动式教学,同时结合全国职业院校技能大赛选拔赛——中职组“中式面点制作”项目比赛规则要求,在取材和编写的过程中,立足知识“够用、实用”的原则,把必要的理论知识和技能实训充分融入到教学项目中,注重和强化实际动手操作环节,强调了让学生“学以致用”,所学技能具有可持续发展性。其目的在于培养一些有理论知识,有实践能力,热爱面点事业的新一代面点师。

这本《中式面点制作工艺》教材内容由浅入深,合理地安排相关知识点、技能实训。

全面讲述面点制作工艺的基础理论知识和中式面点制作的方法,有重点的列举了甘肃境内特色面点制品。突出地介绍了陇点独特的制作风格与技艺,并把兰州风味牛肉面单独成章,因为要在中国找一家没有兰州牛肉面馆的城市,难。一走出兰州,想找一家正宗味儿的牛肉面,也难。早在清代“兰州清汤牛肉拉面”已是兰州的美味小吃了。如今的牛肉面已成为甘肃老百姓必不可少的早午餐,尤其清真牛肉面:面筋、汤鲜、味美,深受广大食用者喜爱。为了把“牛肉面”技艺传承和发扬光大,现将其配方和制作过程编写进教材供大家学习参考。

《中式面点制作工艺》采用“理实一体”的编写理念,将探究式、互动式、开放式教学方法融入编写内容中。通过对面点制作各工艺过程的分解,课堂案例的穿插,从理论到实践详细阐述了面点制作方法、技术要点、工艺过程等内容,每章都配有“训练点”,以便学生加强对本章内容的理解,培养学生自主学习的习惯,提高学生综合信息的能力。

在学习本教材的过程中,应注意以下几点。

1. 要正确地处理好理论知识学习和技能训练的关系,一定要在懂得并掌握了相关知识的基础上以理论指导实践,同样用实践验证理论,从而加深理论联系实践的重要性,加强自身的动手操作技能;

2. 密切联系生活实际。学生应在指导教师的演示、指导、帮助下,刻苦钻研,积累经验,总结规律,循序渐进,逐步培养学生独立分析问题、解决实际问题的能力;

本书由张华担任主编。参与本书编写的还有贾祯、冉永红、王晓华、张德平。在编写过程中得到餐饮行业面点师的指导和帮助。由于本人能力有限,错误在所难免,希望同仁提出宝贵建议。

编 者

目 录

第一部分 基础模块

项目一 概述	3
任务一 面点发展概况	3
任务二 陇点的风味特色	4
任务三 学习陇点的目的和要求	5
项目二 面点的原料和制作要领	6
任务一 面点的主要原料	6
一、面粉	6
二、杂粮面粉	7
三、米粉	8
四、食糖	9
五、油脂	10
一、问答题	11
二、判断题	11
任务二 面点的辅助原料	12
一、水	12
二、酵母	12
三、蛋品	12
四、乳品	13
五、果料	13
六、食盐	13
七、香料	13
八、冻粉	13
九、肉、菜、豆类、蜜饯	14
十、调味品	14
一、问答题	14
二、填空题	14
任务三 面点的制作	14
一、和面	14
二、揉面	15

三、搓条	16
四、下剂	16
五、制皮	17
六、上馅	17
一、问答题	18
二、填空题	18
项目三 面团调制的基础知识	19
任务一 水调面团	19
一、冷水面团	19
二、温水面团	20
三、沸水面团	21
一、填空题	22
二、问答题	22
任务二 膨松面团	23
一、生物膨松面团	23
二、化学膨松面团	25
三、物理膨松面团	26
一、问答题	29
二、填空题	29
任务三 层酥面团	29
一、水油酥皮面团的调制工艺	30
二、水面酥皮面团的调制工艺	31
三、酵面酥皮面团的调制工艺	32
四、课堂案例:岷县点心	33
一、问答题	34
二、填空题	34
任务四 混酥面团	34
一、混酥面团的调制工艺	34
二、浆皮面团的调制	35
三、课堂案例:桃酥	36
一、问答题	36
二、填空题	36
任务五 米粉及杂粮面团	36
一、米类及米粉类制品	37
二、杂粮类面团	41
一、问答题	41
二、填空题	41

第二部分 实操模块

项目四 面点的调味	45
任务一 面点调味的作用与味型	45
一、面点调味的作用	45
二、面点的调味味型	46
一、问答题	47
二、填空题	47
任务二 面点调味工艺	48
一、面点调味的基本原则	48
二、面点的调味方法	48
三、面点常用复合调味品的调制方法	49
四、面点常用复合味型的调味组合	49
问答题	50
项目五 面点馅心的制作	51
任务一 馅心的特点和作用	51
一、馅的特点	51
二、馅心的作用	52
三、包馅面点的皮馅比例	52
一、问答题	53
二、填空题	53
任务二 馅心的制作	53
一、甜馅的制作	53
二、咸馅的制作	55
一、问答题	56
二、填空题	56
项目六 面点面臊的制作	57
任务一 面汤的制作	57
一、制汤	57
二、面汤制法	58
任务二 面臊的制作	59
一、汤面臊	59
二、卤汁面臊	59
三、干煸面臊	59
四、课堂案例:担担面臊	59
一、问答题	60

二、填空题	60
项目七 面点成形的技法	61
任务一 徒手成形技法	61
一、问答题	65
二、填空题	65
任务二 借助简单工具或模具成形技法	65
一、借助简单工具成形技法	65
二、模具成形	68
一、问答题	69
二、填空题	69
项目八 面点的熟制	70
任务一 煮制面点的操作及实例	70
一、煮制面点的工艺方法及操作要点	70
二、煮制法的适用范围及煮制面点的主要特点	71
三、实例	71
一、问答题	76
二、实训练习	76
任务二 蒸制面点的操作及实例	76
一、问答题	82
二、实训练习	82
任务三 烤制面点的操作及实例	82
一、问答题	87
二、实训练习	87
任务四 炸制面点的操作及实例	87
一、问答题	93
二、实训练习	93
任务五 煎制面点的操作及实例	93
一、问答题	97
二、实训练习	97
任务六 烙制面点的操作及实例	97
一、问答题	102
二、实训练习	102
任务七 炒制面点的操作及实例	102
一、问答题	108
二、实训练习	108

项目九 兰州风味牛肉面	109
任务一 兰州风味牛肉面概述	109
任务二 牛肉面拉面的制作工艺	112
一、选择面粉	112
二、和面	113
三、饧面和揉面	114
四、遛面和下剂	116
五、拉面	117
六、煮面及捞面	118
任务三 牛肉面清汤的调制工艺	119
一、牛肉面中调料的特征及营养功能	119
二、熬牛肉汤	120
三、牛肉清汤的调制	122
一、讨论	123
二、实现训练	123
任务四 辣子油及相关配料的制作方法	123
一、讨论与思考	124
二、实习训练	124

第三部分 拓展创新模块

项目十 面点的色泽与装盘	127
任务一 面点色泽的运用	127
一、面点与色泽的关系	127
二、面点对色泽的要求	128
三、面点色泽的形成方式	128
四、面点色彩的搭配	129
五、面点色泽的调配方法	129
任务二 面点的装盘	130
一、面点的围边	130
二、装盘的艺术	130
一、问答题	131
二、实训练习	131
项目十一 面点的开发	132
一、营养面点的开发	132
二、功能性面点的开发	132
一、问答题	133
二、实训练习	133

第一部分 基础模块

项目一

概 述

项目目标

- (1) 了解面点的发展过程。
- (2) 掌握陇点的风味特点。
- (3) 明确学习面点的目的和要求。

任务一 面点发展概况

任务目标

全面了解面点的发展阶段。

任务实现

面点,即正餐以外的小份量食品。广义的面点,包括主食、小吃、点心和糕点;狭义的面点,则将比较粗放的主食、部分小吃排除在外。从面点演变规律看,是先有主食、小吃、后有点心、糕点;从主食进化到面点,需要一段发展过程。

1. 面点的始源

我国是农业大国。进入西周,由于农业生产的发展,为面点产生提供了较充裕的原料(如五谷、五畜、五菜、五果、五味之类);由于手工业生产的进步,为面点产生提供了制作工具(如杵臼、石磨、石碓、蒸锅、陶饼铛、青铤刀具等);再加上早期祭祀和筵宴的需要,出现了一批专门从事厨务劳动的奴隶,于是早期面点制作开始在宫廷中诞生。根据史料记载,西周到战国早期的面点品种约近 20 种。

2. 面点工艺的蜕变

进入秦汉魏晋南北朝,面点工艺发生了锐变,形成中国面点发展史上的第一个高潮,标志主要有四:一是原料多系粉状,米麦皆用,糕与饼的区别明显。二是广泛使用发酵工艺和模具成型,品种多达数十种,风味各不相同。三是面条系列已出现,多为片状、条状或环状,有蒸、煮、烤多种吃法。四是创新品种特多,相继推出包子、开花馒头、发酵品、乳制品、蛋制品、果制品和莲蓉点心,造型也较前讲究。

3. 面点制作的精细化

隋唐五代宋金元时期,是中国面点全面发展的新阶段,主要有五个鲜明的特色。第一,面点制作技术大幅度提高。第二,出现规模较大的面点作坊和面食店。第三,花色品种空前丰富。第四,节日点心、筵席点心和食疗点心相继推出。第五,少数民族面点传播快,中外面点交流活跃。

4. 面点体系的形成。

中国面点发展到明清,面点体系初步形成。面点有京式、苏式、广式三大流派;小吃有北京、天津、山东、山西、上海、江苏、浙江、福建、安徽、河南、湖北、甘肃、四川、广东众多分支。点心有北京宫廷御点、山西民间礼馍、苏州市肆粉点、无锡太湖船点、扬州富春茶点、上海南翔花点、广州早茶细点、杭州灵隐斋点、甘肃回民开斋节点、满族敬神供点、蒙古毡房奶点、藏胞标花酥点等著名的系列,面点工艺百花齐放,五彩纷呈。

5. 面点生产的革新

辛亥革命之后,由于世界食品科技迅猛发展,餐饮潮流不断变化,以手工方式生产的中国传统面点面临着挑战。为了在竞争中图强,面点生产工艺努力革新。首先是注意选用新型原料,如咖啡、蛋片、干酪、炼乳、奶油、糖浆以及各种润色剂、加香剂、膨松剂、乳化剂、增稠剂和强化剂,提高了面团和馅料的质量。其次是按照营养卫生要求调整配方,面点原料以低糖、低盐、低脂肪、高蛋白、多维生素与矿物质为主,大力开发健美面点、滋补面点、食疗面点和特殊工种的营养面点。第三是积极使用现代机具(如原料处理机具、成形机具、熟成机具、包装机具等),改善成品的外观与内质,减轻劳动强度,提高生产效率。第四是开展科学研究,培训技术人材,出版面点书刊。面点品种日益增多,面点营养更加丰富,创造了我国优秀的饮食文化。

任务二 陇点的风味特色

任务目标

将陇点风味特点铭记于心。

任务实现

甘肃,农耕文化的发源地之一。这里深厚的黄土孕育出了很多美味。可口的牛肉面,清爽的酿皮,清凉的浆水面,酥香的炸羊尾,香辣的凉粉,等等。此外,还有融合东西南北各地的风味特色面点,都是老少皆宜,雅俗共赏的面食。

陇点,具有以下特点:

(1) 甘肃省农业底蕴深厚,农业产品丰富。由于得天时地利之便,为兰州面点制作提供了丰富的物质基础。加之“丝绸之路”横贯省内全境,兰州历代面点技师汲取各地的风味特色,辛勤劳动创造,兰州面点花色品种极其繁多,并各具特色。

(2) 博采南北各地面点制作工艺与风味之长,结和地方特色,形成了陇点独特的风味。既引进各地有名的风味食品,又保持其原来的制造工艺与特点,如“洋芋叉叉”。有的品种则

吸收其制作工艺,又在配料上加以变通更适应兰州特点。

(3) 甘肃省南北跨度很大,餐饮特色带有民族风味。省会兰州以回族风味为主;甘南藏族自治州的饮食特点则是以肉制品和奶制品为主,在夏河附近的饭店里可以吃到正宗的藏餐;在酒泉你可以浅尝一下维族的抓饭和烤全羊;还有当地人喜欢吃的民族风味东乡土豆片等等。

(4) 注重选料和调味,制造工艺多变,形成品种多样,形式和内容也极为丰富。兰州面点在主、辅料的选用上都有严格的规范和要求。如兰州清汤牛肉面,面粉必须选用牛肉面专用粉,和面时要加上蓬灰,拉面要拉均匀;熬牛肉汤要选用上等的牦牛肉,加入一二十种调味品小火熬制,辣椒油、碧绿的蒜苗、香菜也有较高要求。

(5) 陇点馅料的选择广泛,调味精细,工艺细腻,变化甚多。例如,馅心不仅有生馅,还有熟馅,以及生熟掺和配制的生熟馅。无论哪一种馅,都要求具有鲜、香的特点。

任务三 学习陇点的目的和要求

任务目标

明确学习陇点的目的和要求。

任务实现

陇点的原料有:小麦、玉米、马铃薯及糜、谷、青稞、胡麻、苹果、白兰瓜、黑瓜籽、百合、当归、杏仁、黄花菜等。要将这些原料制作成人们喜爱的,色、香、味、型俱佳的陇点,烹制人员除了具有熟练的制造技术外,还必须具有强健的身体、相应的科学知识及为人民服务的高尚思想。

陇点制作技术是祖国餐饮文化的一部分,也是技术性较强的手艺活。学习陇点制作技术的目的是要发扬光大祖国餐饮文化。为此,有必要学习所设的专业基础课程;在实习中勤学苦练,掌握面点制作的基本技能;虚心向老前辈学习,在学习传承技术的基础上,要大胆创新,使自己成为新型的面点大师。

训练点

1. 简述陇点的特点。
2. 试述学习陇点的目的是什么?
3. 分析陇点得以快速发展的物质基础。
4. 简述我国面点的发展。

面点的原料和制作要领

项目目标

- (1) 了解面点制作所需的主要原料。
- (2) 了解面点制作所需的辅助原料。
- (3) 掌握面点制作的动作要领。

任务一 面点的主要原料

任务目标

- (1) 了解面粉的成分、分类及保存。
- (2) 了解杂粮面粉的保健作用。
- (3) 了解米粉的成分、鉴定及保存。
- (4) 了解食糖的种类、作用及保存。
- (5) 了解油脂的种类、作用及保管。

任务实现

面点的主要原料是面粉、杂粮面粉、米粉、食糖和油脂。

一、面粉

1. 面粉的营养成分

面粉的主要营养有：蛋白质、糖类、脂肪、水分、矿物质和维生素等。

(1) 蛋白质

蛋白质是面粉的重要成分，其含量占 7.2%~12.2%。面粉中蛋白质的种类较多，其中最主要的是麦胶蛋白和麦麸蛋白，它们的含量占面粉中蛋白质总含量的 80% 以上，是构成面筋质（俗称“面筋”）的主要成分，也是构成面团的基本物质。

(2) 糖类

面粉中糖类的含量最多，占 70%~80%，包括淀粉、纤维素、半纤维素和低分子糖分。其中淀粉占糖类总量的 99% 以上，淀粉对制作面点有着直接关系，是构成面团的基本物质。

(3) 脂肪

面粉中脂肪主要分布在麦胚中,含量为 1.3%~1.8%,其中标准粉中的脂肪高于特制粉。

(4) 水分

面粉中的水分含量为 12%~14%。面粉中的矿物质含量约为 0.5%~1.4%,主要是钙、铁和其他无机盐;维生素的种类较为丰富,有脂溶性的维生素 A、维生素 E 和水溶性的 B 族维生素,标准粉中的维生素含量较高。

2. 面粉的分类

面粉(指小麦粉)按性能和具体用途可分为专用面粉、通用面粉和营养强化面粉。专用面粉如面包粉、饺子粉、饼干粉等;通用面粉如富强粉、标准粉等;营养强化面粉如增钙面粉、富铁面粉、“7+1”营养强化面粉等。

按加工精度可分为特制一等、特制二等、标准粉、普通粉等不同等级。

按面筋度含量可分为高筋粉、中筋粉、中下筋粉和低筋粉。湿面筋含量大于 30%为高筋粉,26%~30%为中筋粉,20%~25%为中下筋粉,小于 20%为低筋粉。

3. 面粉的选购和保存

一“看”:看包装上是否标明厂名、厂址、生产日期、保质期、质量等级、产品标准号等内容,尽量选用标明不加增白剂的面粉。看包装封口线是否有拆开重复使用的迹象,若有则为假冒产品;看面粉颜色,面粉的自然色泽为乳白色或略带微黄色,若颜色纯白或灰白,则为过量使用增白剂所致。应选择色泽为乳白或淡黄色,粒度适中,麸星少的面粉。

二“闻”:正常的面粉具有麦香味。若有异味或霉味,则为增白剂添加过量,或面粉超过保质期,或遭到外部环境污染,已变质。

三“选”:要根据不同的用途选择相应品种的面粉。制作面条、馒头、饺子等要选择面筋含量较高,有一定延展性、色泽好的面粉;制作糕点、饼干则选用面筋含量较低的面粉。

面粉应保存在避光通风、阴凉干燥处,潮湿和高温都会使面粉变质,面粉在适当的贮藏条件下可保存一年,保存不当会出现变质、生虫等现象。面粉贮存,其含水量应保存在 12%~13.2%之间,温度在 10℃左右,相对湿度在 60%~70%的条件下比较适宜。在面袋中放入花椒包可防止生虫。

二、杂粮面粉

1. 玉米

因地膜玉米产量高,又可旱涝保收,所以近年来甘肃种植面积逐年扩大。玉米既可磨粉,又可制米。玉米粉没有等级之分,只有粗细之别。玉米粉中的蛋白质不具有形成面筋弹性的能力,持气性能差,需与小麦面粉掺和后方可制作各种发酵点心,如可制作窝头、丝糕、发糕等。用玉米可粉碎成玉米渣,可用于煮粥、焖饭。尚未成熟的极嫩的玉米称为“玉米笋”,可用于制作菜肴。食玉米对人体的健康颇为有利,是粗粮中的保健佳品。

2. 荞麦

荞麦在甘肃省定西市的乡村大面积种植,有甜荞麦和苦荞麦之分。甜荞麦面色白、口感好,食味清香,颇受当地人的喜欢;苦荞麦面尽管口感苦,但其具有降血脂、降血糖、降血压、降体重和抗氧化的功能,近年来在我国东北、华北、西北、西南等地以及日本、朝鲜等国也很