

最新 厨师培训教材丛书



面点

MIANDIANZHIZUOGONGYI

制作工艺

最权威、最实用、最新颖、最全面、最系统的全国第一套顶级厨师培训教材

张仁庆 / 主编



中国时代经济出版社

《《《最新厨师培训教材丛书

ZUIXINCHUSHIPEIXUNJIAOCAIGONGSHU



面点

MIANDIANZHIZUOGONGYI

制作工艺

最权威、最实用、最新颖、最全面、最系统的全国第一套顶级厨师培训教材

张仁庆 / 主编

◆ 中国时代经济出版社

图书在版编目(CIP)数据

面点制作工艺 / 张仁庆主编. —北京: 中国时代经济出版社, 2006.6

最新厨师培训教材丛书

ISBN 7-80221-104-2

I. 面... II. 张... III. 面点-制作-技术培训-教材 IV. TS972.116

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 051787 号

最新厨师培训教材丛书(面点制作工艺)

主 编: 张仁庆

出版发行: 中国时代经济出版社

地 址: 北京东城区东四十条 24 号青蓝大厦 11 层

邮政编码: 100037

电 话: 010-68320825 (发行部)

010-68320498 (编辑部)

010-88361317 (邮购部)

传 真: 010-68320634

印 刷: 北京新丰印刷厂

经 销: 各地新华书店

开 本: 787×1092 1/16

版 次: 2006 年 7 月第 1 版

印 次: 2006 年 7 月第 1 次印刷

字 数: 190 千字

印 张: 19.5

印 数: 1-10000 册

书 号: ISBN 7-80221-104-2/G·053

定 价: 39.00 元

未经出版者许可不得
铺网摘编、转载本书

版权所有 侵权必究
印装错误 随时退换



张仁庆简历

1955年3月出生于山东烟台，法学硕士学位，中国食文化中心主任，中国人口文化促进会会员，国家级中式烹调评委，中国食文化丛书主编。

他致力于中国食文化的研究和烹饪教学工作。先后编辑出版了《实用科技信息汇编》、《中国名菜30例续编》、《家庭烹饪》、《调味与拌馅》、《中国迷宗菜》、《调味宝典》、《中国名菜荟萃》、《烟台家常菜谱》、《中国名师菜典》等食文化的书刊90余本，并策划录制了《中国冷拼》、《西点精萃》、《鲁菜精选》、《鸡尾酒的调制》、《宫廷御膳》等二十多部VCD和电视教学片。他的事迹曾在中央电视台、中央人民广播电台、《中国青年报》、《中华儿女》、《中华英才》、《中国食品报》等四十余家新闻媒体上做过介绍。1993年6月北京电视台摄制大型系列人物传记片《燕山儿女》，对张仁庆的事迹作了专题报道。大型报告文学集《小平您好——记改革开放浪潮中的先进人物》高度评价了他。今天他更加勤奋地为中国烹饪事业的发展和祖国食文化的研究、开发工作而奔波。

《最新厨师培训教材丛书》

编委会名单

特邀高级顾问:

姜 习	世界中国烹饪联合会名誉会长
杜子端	中国食文化研究会会长
郭献瑞	北京市原副市长 北京烹饪协会会长
李正权	中国烹饪协会高级顾问
朱明媚	中国人口文化促进会常务副会长
袁宗堂	中国旅游饭店协会高级顾问
黄静波	全国人大常委 青海省原省长
吴景松	中华人民共和国民政部社会福利司原司长
甘纯庚	新华出版社原常务副社长
母建华	中国消费者协会秘书长
丛国滋	中国食文化研究会副秘书长
孙晓春	中国烹饪协会副会长
李鸣德	中国烹饪协会特邀顾问
何义钊	上海饮食行业协会会长
李有堂	陕西省烹饪餐饮行业协会会长

编委会名单: (以姓氏笔划为序)

丁 燕	于 壮	于梁洪	于德良	马丽燕	马凤岐	马健鹰	尹 凤	王书发
王 丰	王发荣	王耀辉	王树亭	王子辉	王 美	王美萍	王长宽	王景涛
王献立	方松来	牛铁柱	文逸民	区成忠	叶连方	田三珠	白学彬	乐享荣
史瑞彩	付建平	江照富	李继先	李世清	李恩波	李世君	李志仁	李建民
李志顺	李有堂	李广龙	李 刚	李宗恒	李长茂	李志刚	初立健	孙汉文
孙宝宗	孙晓春	刘敬贤	刘法魁	刘元建	刘耀辉	刘卫民	任原生	冯保荣
朱宝鼎	朱瑞明	吕良福	许振克	许堂仁	朱诚心	吴继章	吴敬华	来庆祝
苏耀荣	汪声瑜	杜 莉	肖永利	张仁庆	张艳丽	张奔腾	张帅林	张志广
张铁元	孟士信	孟庆华	孟祥萍	陈功年	陈志云	陈平辉	陈明远	陈现旺
陈苏华	陈沧海	陈光新	杨科庭	杨益华	邱庞同	邱 顺	周三金	周 雄
周兴起	周兴志	林俊春	林承步	林建璋	邵万宽	武录山	郑佐波	郑秀生
胡嘉牧	段永祥	夏德润	赵留安	赵军红	赵长安	赵西颖	赵惠源	赵春源
侯玉瑞	郭方斌	郭恩亮	郭树军	郭亚东	贾富源	祝阿毛	郝文明	姚荣生
骆炳福	海 兰	唐代英	高光军	高关岐	高 山	高凤志	栾宝谦	徐宝林
钱文亮	凌凤春	邹德昌	康 辉	常维臣	韩文明	韩正泽	程卫华	强木根
童辉星	董国龙	简振兴	鲍力军	裴春歌	熊四智	蔡育发	黎永泰	潘宏亮
潘镇平	戴桂宝	顾明钟						

《面点制作工艺》

编委会名单

(排列不分先后)

许堂仁	郭文彬	王明珠	王 美	方玉梅	秦 辉	林小岗	刘哲男	周右呈
冯翊纲	叶国文	李政立	吴学文	秦成恕	陈 伟	梁冠谋	杨双木	德发长
宋江伟	王 慧	冯树茂	高同喜	吴淑欣	傅丽君	季广辉	徐瑞兰	高 胜
赵 刚	郭庆杰	李园园	李 政	陈燕琼	常淑芬	陈笑鸿	余平华	宋 铃
董天平	姜淑华	李建福	杨执锐	潘玉兰	关 勇	安嘉祥	牛小娟	樊建国
李宝莲	任继生	梁炎志	崇建红	逯云英	王治平	杨木伦	姚 力	夏晓东
黄明基	管延松	何 涛	孙正安	王淑霞	陆锦康	张素莲	张奇峰	鞠红凤
王 丽	晋 卿	马旺林	曹俊美	张银娟	李志刚	慈景聪	李 春	姜 忠
陈岸儒	何京宝	黎柱权	王书成	贺红亮	梁 丽	高 哂	李继云	郝臻朝
吴小兵								

参加本书编辑工作人员

赵庆华	闫修芬	贺庆伟	王丽华	张韶云	赵 岭	王秀玲	贺 林	刘建峰
张 旭	曹宝龙							

策划主编:张仁庆



中国厨圣——彭祖

彭祖,生于夏代,距今已有 4300 多年的历史,他为颛顼帝之玄孙,姓饒名铿,到殷代末年已有 800 多岁。他善于养生,倡导美食、健康、中医中药、养生、房中术等观念。因献雉鸡羹于尧帝而被封于彭城。他创造发明的《羊方藏鱼》《天下第一羹》等名菜流传至今,是中国烹饪界名副其实的始祖。

张仁庆 摄影 / 文

全國廚師培訓班結業誌賀

香飄四海
藝傳八方

癸酉李天鵬



目 录

第一编 面点基础篇

第一章 面点的基础知识

第一节 面点的概述	(4)
一、面点的概念	(4)
二、面点的起源与发展	(4)
三、面点的技术特点	(7)
第二节 面点的分类和一般制作程序	(11)
一、麦类制品	(11)
二、米类制品	(15)
三、杂粮和其他原料制品	(15)
第三节 面点常用的设备与工具	(16)
一、面点常用的设备	(16)
二、常用工具	(24)
三、面点设备与工具的保养	(28)
第四节 面点原料常识	(32)
一、选用原料的原则	(32)
二、主要原料	(33)
三、制馅原料	(36)
四、调味原料和辅助原料	(38)

第二章 制作面点的技术要领

第一节 和面	(46)
第二节 揉面	(49)
第三节 搓条	(52)
第四节 下剂	(53)
第五节 制皮	(55)

第六节 上馅	(59)
第七节 面点成型工艺	(61)
一、卷	(61)
二、包	(62)
三、捏	(63)
四、切	(64)
五、按	(65)
六、叠	(65)
七、剪	(66)
八、模具成型	(66)
九、滚沾	(67)
十、镶嵌	(67)

第三章 面点熟制技术

第一节 熟制的作用和标准	(69)
一、熟制的作用	(69)
二、熟制的质量标准	(70)
第二节 蒸、煮	(72)
一、蒸	(72)
二、煮	(77)
第三节 炸、煎	(82)
一、炸	(82)
二、煎	(85)
第四节 烤、焙	(87)
一、烤	(87)
二、焙	(91)



第四章 制馅工艺

第一节 馅心的作用	(95)
一、体现面点的口味	(95)
二、影响面点的形态	(95)
三、形成面点的特色	(96)
四、使面点花色品种多样化	(97)
第二节 馅心的种类和制作要点	(98)
一、咸馅制作的基本要求和要点	(99)
二、甜馅制作的基本要求和要点	(101)
第三节 常见咸馅的制作工艺	(102)
一、生菜馅	(102)
二、熟菜馅	(106)
三、生肉馅	(109)
四、熟肉馅	(112)
五、菜肉馅	(114)
第四节 甜馅制作工艺	(116)
一、泥茸馅	(116)
二、果仁蜜饯馅	(120)
三、糖馅	(121)
第五节 包馅比例与要求	(124)
一、轻馅品种	(125)
二、重馅品种	(125)
三、半皮半馅品种	(126)

第五章 水饺馅

第一节 海鲜馅	(130)
一、鱼肉馅	(130)
二、大虾馅	(132)
第二节 猪肉馅	(134)



一、猪肉白菜馅	(134)
二、猪肉茴香馅	(135)
第三节 羊肉馅	(137)
一、羊肉萝卜馅	(137)
二、羊肉丝瓜馅	(138)
第四节 牛肉馅	(140)
一、牛肉大葱馅	(140)
二、牛肉韭黄馅	(141)
第五节 素馅	(142)
一、韭菜虾米馅	(142)
二、番茄鸡蛋馅	(143)

第六章 包子馅

第一节 煸炒馅	(147)
一、恭喜发财馅	(147)
二、清白廉洁馅	(149)
第二节 三鲜馅	(151)
一、合家欢乐馅	(151)
二、吉祥如意馅	(152)
第三节 三丁馅	(154)
一、白玉翡翠馅	(154)
二、幸福美满馅	(156)
第四节 素馅	(157)
一、清白朴素馅	(157)
二、百花迎春馅	(158)
第五节 灌汤馅	(161)
一、牛肉灌汤馅	(161)
二、心如明镜馅(猪肉灌汤包)	(162)
三、猪皮冻的制作	(163)
四、琼脂冻的制作	(164)
思考题	(165)

第二编 常用面点制作技法

第七章 各类面点制作技法

第一节 水面制品制作法	(169)
--------------------------	-------





一、面条类	(170)
二、饼类	(190)
三、饺类	(198)
四、烧卖类	(210)
五、春卷类	(212)
六、汤包类	(213)
第二节 发面制品制作工艺	(214)
一、馒头类	(214)
二、花卷类	(216)
三、包子类	(221)
四、饼、糕类	(228)
五、面包类	(235)
六、果子、麻花类	(236)
第三节 油酥、膨松、蛋面制品制作工艺 ...	(239)
一、油酥制品	(239)
二、膨松、蛋面制品	(242)
第四节 米、米粉制品制作工艺	(260)
一、饭类	(260)
二、粥类	(266)
三、糕、粽、团、球	(267)
四、船点	(273)

第八章 职业技能培训面点 30 例

思考题	(298)
后 记	(299)



第一编

面点基础篇

五谷为养 健康饮食 合理搭配 平衡营养

操作技法 妙手生花 认真苦练 效益双佳

——题记



◎面塑 龙凤呈祥 山东 李长茂供稿



◎面塑 鲤鱼跃龙门 山东 宋福生 供稿

第一章

面点的基础知识

基础知识,重在学习;理论实践,提高自己。

本章重点基础理论应全面掌握。



第一节 面点的概述

一、面点的概念

面点广义而言是指用各种粮食作坯皮,配以多种馅料制作的主食、小吃和点心;狭义来讲是特指用面粉、米粉等调成面团制作的面食和点心。制作面点食品的操作技巧,就是面点制作技术。

面点制作技术是烹饪技术的一个重要组成部分,它是我国劳动人民辛勤劳动的经验积累和智慧的结晶,是在长期的生产实践中不断发展起来的比较丰富的一门科学技术。从面点制作的目的看,它是把生的食物原料,通过加工制成成熟的面点食品,以供人们食用,使

其味美鲜香、形巧典雅、增加食欲,且合乎卫生要求,易于人体的消化吸收,提高营养和药膳的食疗作用,不断改善和丰富人民的日常生活,增加花色品种,提高企业的社会效益和经济效益。因此,学好面点制作技术,具有非常重要而深远的意义。

二、面点的起源与发展

我国面点具有悠久的历史,远在三千多年前的奴隶社会初期,劳动人民就学会了种植谷麦,并初步把它当作了主要食品。面食的起源,相传在春秋战国时期,由于当时生产力的发





◎福祿壽三星高照

展、小麦种植面积的扩大,人们对食品水平要求相应提高的结果。但那种的面食还处在初期的阶段。到了汉代,面食技术有了进一步的发展,有关面食的文献记载增多,并出现了“饼”的名称。西汉史游所著《急就篇》载有:“饼饵麦饭甘豆羹。”饼饵即饼食,一般指扁圆形的食品。汉刘熙著的《释名》也载有。“蒸饼,饼并也,溲面使合并也”,溲面,就是发酵面,说明当时已能利用发酵的技术。民间传说诸葛亮发明馒头,虽无确切文字记载,但当时既能利用酵面制作蒸酵,而用利酵面蒸做馒头也是可能的。汉代的面食“花样”,对以后面点技术发展起了重大影响。根据记载,点心之名,见于唐朝。宋人吴曾所著的《能改斋漫录》中说:“世俗例,以早晨小吃为点心,自唐时已有此说。”既然食用点心,已成为“世俗

例”,可见当时的点心的普遍性。这也说明,从唐朝以来,不但制作工艺水平提高,制品花色增多,而且逐步奠定了独具风格、基调一致的我国面点的基础。清代,面点技术发展到了鼎盛时期,出现了以面点为主的宴席。传说清嘉庆的“光禄寺”(皇室举办宴会的部门)做得一桌面点宴席,用面量达120多斤,可见其品种繁多和丰富多彩。新中国成立以后,在党和政府的重视关怀下,各地厨师在古老的面点技术上又得到进一步发扬和提高,已成为祖国烹调技术中的一枝独特的花朵。

我国面点技术在长期发展中,在历代厨师不断实践和广泛的交流中,创作了品类繁多、口味丰富、形色俱佳的面点制品,在国内外均享有很高的声誉。加上我国幅员广大,各地气候、物