

HUADUAN RAIRIAN

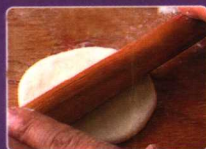
图解面点造型技艺丛书

花卷

主编 马玉贵
房双岭
杨云秋

百变

黑龙江科学技术出版社



图解面点造型技艺丛书

HUAJUAN
BAIBIAN

花卷 百变

主编 马玉贵 房双岭 杨云秋



黑龙江科学技术出版社

中国·哈尔滨

.....
图书在版编目(CIP)数据

花卷百变/马玉贵,房双岭,杨云秋主编. —哈尔滨:黑龙江科学技术出版社, 2006.5

(图解面点造型技艺丛书)

ISBN 7-5388-5122-4

I.花... II.①马... ②房... ③杨... III.面食-食谱-中国-图解
IV.TS972.132-64

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 046989 号
.....

责任编辑 赵春雁

封面设计 孙振杰

图解面点造型技艺丛书

花卷百变

主编 马玉贵 房双岭 杨云秋

出版 黑龙江科学技术出版社

(150001 哈尔滨市南岗区建设街 41 号)

电话(0451)53642106 电传 53642143(发行部)

印刷 哈尔滨市工大节能印刷厂

发行 全国新华书店

开本 889×1194 1/24

印张 4

版次 2006 年 7 月第 1 版·2006 年 7 月第 1 次印刷

印数 1-3 000

书号 ISBN 7-5388-5122-4/TS·372

定价 24.00 元

前言

随着改革开放的不断深入,国有体制改革的日益深化,国家越来越重视职业教育与职业培训,使职业教育具有了更加广泛的发展前景。目前人们的经营意识逐渐增强,越来越多的人重视自己的人生价值,勇于走入市场发挥自己的潜能,从事个体经营,为社会做出自己的贡献的同时,也为自己创造着财富。这在一定的程度上缓解了社会的就业的压力,同时,也开辟了一条使广大人民群众发家致富的道路。

在诸多的行业中,不能不说面食品制作是投资少、见效快、好学易懂的一门技艺。尤其是以中式面点制作为主的小作坊,是个体经营的一个非常好的渠道。“民以食为天”这句俗语就非常恰当的描绘出了食品行业的重要性,使我们看到了这个行业具有的非常广阔的市场。

面点制作不但是一项技术,更是一门艺术,它在给人们果腹之余,还能给人们带来视觉上的美感,心灵上的一种满足。中式面点的制作不但需要精巧的技艺,同时还需要制作者有充分的想像力和创造能力,使小小的面食点心,在方寸之间给人以美感,这就要求制作者要有扎实的基本功,充分的想像力和创造力。

该系列丛书在面点的制作、面团及造型的变化上下了很大功夫,由浅入深,贴近生活,易于制作,便于掌握,并且配有过程图,能够使初学者开阔眼界,利于模仿制作,从而帮助读者更快更好地掌握面点的制作技艺。

本系列丛书由《花色饺子》《花样蒸包》《饼类大全》《花卷百变》《创意粥饭》《精制面条》《酥点造型》《花式中点》八本书组成。本书在创作过程中,国家级评委、中国面点大师、国家级高级面点技师、黑龙江省烹饪协会理事房双岭给予了大力支持与帮助;同时哈尔滨铁路职业技术高级中学校校长徐雁鸣、教导主任杨云秋对于本书的出版给予了很大支持与帮助,特在此表示深深的谢意。

希望通过这套系列丛书的出版,能够给予广大个体劳动者和面食点心制作爱好者一定的帮助。

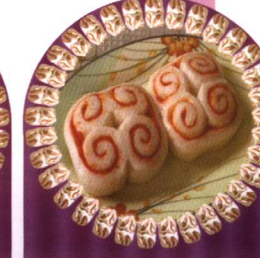
作者

2006年5月





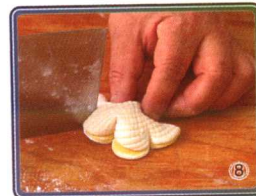
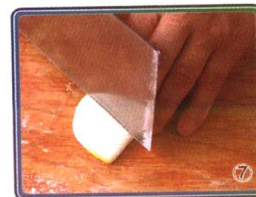
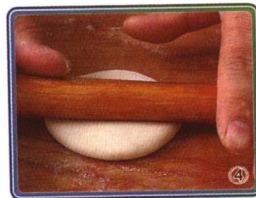
1	 荷叶卷	32	 红枣夹卷	63	 窝丝卷
2	 酸甜番茄卷	33	 火腿柳桃卷	64	 三色珍珠卷
3	 花篮花卷	34	 金光卷	65	 金丝卷
4	 脑型花卷	35	 双桃花卷	66	 燕窝卷
5	 简易虎头卷	36	 金银卷	67	 玫瑰豆沙糯米卷
6	 普通花卷	37	 香瓜花卷	68	 桃夹卷
7	 直花卷	38	 腊肠卷	69	 三色卷
8	 长花卷	39	 葫芦花卷	70	 单枣卷
9	 猪蹄卷	40	 十字卷	71	 双色腊肠卷
10	 葱花卷	41	 麻花卷	72	 红枣四喜卷
11	 荷花卷	42	 白菜卷	73	 蟹柳风味卷
12	 红枣卷	43	 火腿鸡丝卷	74	 南式银丝卷
13	 传统虎头卷	44	 领结卷	75	 豆腐卷
14	 蝴蝶卷	45	 双色S卷	76	 双枣卷
15	 创意虎头卷	46	 火腿糯米卷	77	 百合卷
16	 如意卷	47	 玫瑰花卷	78	 红枣S卷
17	 双色蝴蝶卷	48	 海蚌卷	79	 知了卷
18	 豆沙卷	49	 银丝卷	80	 单旋卷
19	 咖啡长条花卷	50	 狗脸枣卷	81	 椰蓉甜花卷
20	 花菜花卷	51	 X卷	82	 莲藕花卷
21	 梅花卷	52	 银叶卷	83	 豆沙灯笼卷
22	 套环花卷	53	 海棠卷	84	 如意枣卷
23	 菊花卷	54	 河蚌卷	85	 豆沙橄榄卷
24	 万字卷	55	 葫芦卷	86	 四喜花卷
25	 四喜卷	56	 马蹄卷	87	 柴禾卷
26	 鸳鸯卷	57	 鸡丝卷	88	 鱿鱼花卷
27	 地瓜花卷	58	 猫头卷	89	 菊花佛手卷
28	 金银十字卷	59	 苹果卷	90	 煊馅倭瓜卷
29	 佛手花卷	60	 红枣石榴卷	91	 菊花双佛手花卷
30	 南式花卷	61	 元宝卷	92	 酵母面团调制方法
31	 火腿卷	62	 麻酱糖花卷		





荷叶卷

- ① 取发酵面团 500 克,搓条揪成 25 克一个的剂子。
- ② 搓成圆。
- ③ 静置片刻。
- ④ 擀成圆形面片。
- ⑤ 表面刷上软酥,叠成半圆。
- ⑥ 叠后沿边稍按。
- ⑦ 用刀在其表面拉出花纹。
- ⑧ 再用左手在底端捏住,用刀的顶端在半圆形的一端向另一端顶三刀即成生坯。
- ⑨ 静置片刻,上屉旺火蒸 10 分钟即熟。



友好提示

形似荷叶,暄软香甜,可随着菜肴一起上桌,夹着食用。





酸甜番茄卷

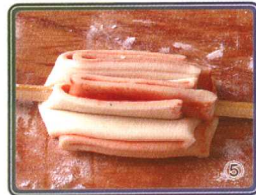
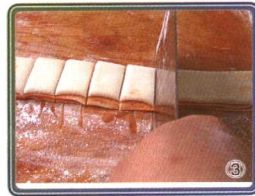
- ① 取发酵面团 500 克,擀成长方形面片。取番茄酱 100 克,白糖 50 克,放在热锅中熬制成酸甜番茄馅,抹在面片上面。
- ② 将面片叠起。
- ③ 呈四层,用刀切成 3 厘米的段。
- ④ 两个段叠在一起。
- ⑤ 用筷子从中间一压,使两端的层次翘起。
- ⑥ 将生坯静置片刻,上屉旺火蒸 10 分钟即熟。



友好提示



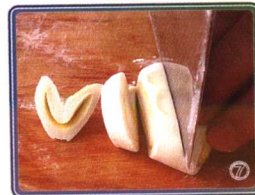
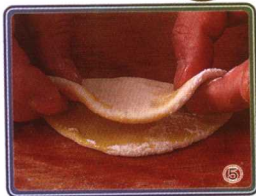
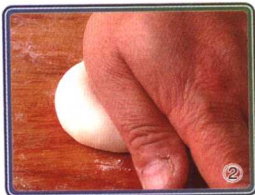
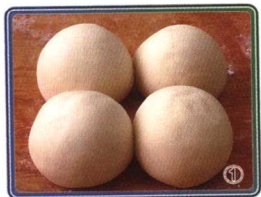
番茄馅制作:将番茄酱 100 克、白糖 50 克、色拉油 20 克放在一起加热,搅拌均匀即成馅心。





花篮花卷

- ① 取发酵面团 500 克,搓条揪成 25 克一个的剂子,搓圆。
- ② 用手按扁。
- ③ 擀成圆形坯皮。
- ④ 表面刷上软酥。
- ⑤ 对折成半圆。
- ⑥ 再折成三角。
- ⑦ 用刀从顶端向下切三刀成四段。
- ⑧ 依次如图样叠好。
- ⑨ 用左手捏住底面,刀的顶端从花瓣的最小端向手的一端推压,即成生坯。静置片刻,上屉旺火蒸 10 分钟即熟。



友好提示

酵面团用压面机反复压数遍,所做制品色泽将更洁白。





脑型花卷

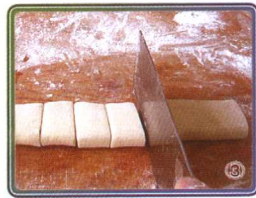
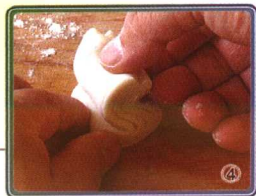
- ① 取发酵面团 250 克,擀成长方形,表面刷上软酥,从上向下叠起。
- ② 在表面再刷上油脂。
- ③ 再叠起呈四层,用刀切成宽约 3.5 厘米的段。
- ④ 用双手捏住面的两端,略抻,拧成 S 形状。
- ⑤ 用筷子从上向下压一下。
- ⑥ 制品生坯如图,略饧片刻,上屉旺火蒸 10 分钟即成。



友好提示



形似脑状,暄软洁白,造型美观,诱人食欲。





简易虎头卷



- ① 取发酵面团 500 克。
- ② 擀成长方形。
- ③ 表面刷上豆油，撒上少许面粉，防止油脂在卷制时挤出。
- ④ 从上向下叠起。
- ⑤ 呈四层。
- ⑥ 切成宽约 4 厘米的段。
- ⑦ 生坯摆好。
- ⑧ 先将坯子段叠成 S 形状。
- ⑨ 然后用筷子在坯子顶端压一下即成生坯。
将生坯放在温暖的地方，静置片刻，上旺火蒸 12 分钟即熟。



友好提示

造型似小孩的虎头鞋，故而得名。





普通花卷

- ① 取面粉 500 克,擀成长方形形状,表面刷上油脂。
- ② 略撒补面,从上向下卷起。
- ③ 用刀剁成段。
- ④ 用手指在坯子中间压一下,使两端层次翘起。
- ⑤ 绕食指转一圈,使层次外露。
- ⑥ 制品生坯,放在发酵箱中静置片刻。待坯子发起即可上屉旺火蒸 10 分钟即熟。



友好提示



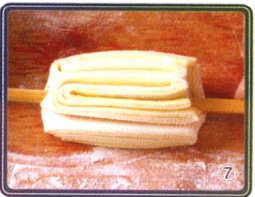
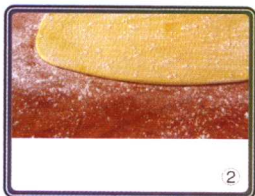
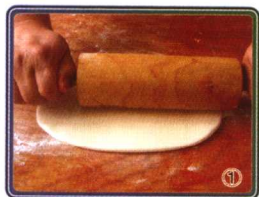
花卷造型各异,外形美观大方,洁白暄软。



直花卷

- ① 取发酵面团 500 克,擀成长方形面片。
- ② 表面刷上豆油,撒上少许补面。
- ③ 叠起。
- ④ 呈四层状。
- ⑤ 用刀切成 4 厘米左右的段。
- ⑥ 每两个叠放在一起。
- ⑦ 用筷子从中间横着向下压一下使两段刀口翘起。

- ⑧ 用双手捏住剂子的两端,向下折起。
- ⑨ 将底端捏紧即成生坯,将生坯静置片刻,上屉旺火蒸 10 分钟即熟。



友好提示

条直形美,暄软洁白。





长花卷

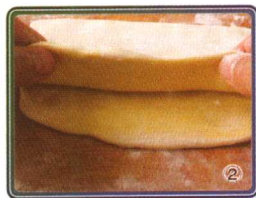
- ① 取发酵面团 250 克,擀成长方形面片,表面刷上油脂,撒上补面。
- ② 从上向下叠起。
- ③ 呈四层状。
- ④ 用刀剁成宽约 3.5 厘米的段。
- ⑤ 用双手捏住剂子的两端,向相反方向一捏即成制品生坯。
- ⑥ 放入发酵箱中,略饧片刻。待坯子发起,放入笼屉旺火蒸 10 分钟即熟。



友好提示



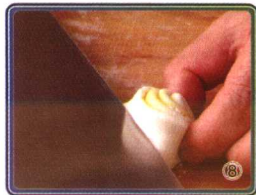
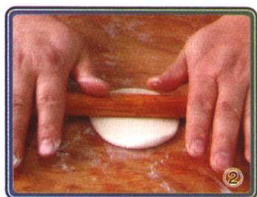
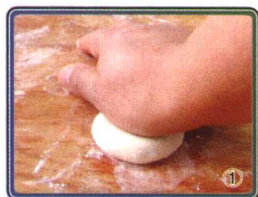
制品成型时,花卷要拧两道褶比较美观。





猪蹄卷

- ① 取发酵面团 500 克,搓条揪成 25 克一个的剂子,搓圆按扁。
- ② 擀成圆形皮子。
- ③ 表面刷豆油,撒少许补面。
- ④ 对折成半圆。
- ⑤ 再对折成三角形状。
- ⑥ 在三角形的顶端用刀切进二分之一。
- ⑦ 用双手捏住底端。
- ⑧ 在表面用刀压两下,即成猪蹄卷生坯。
- ⑨ 静置片刻,上屉旺火蒸 10 分钟即熟。



友好提示

圆形坯皮擀制厚度约为 0.7 厘米为好。





葱花卷

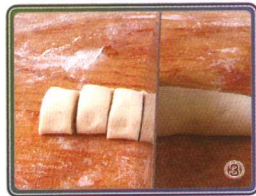
- ① 取发酵面团 500 克,擀成长方形面片,表面刷上软酥,均匀撒上葱末,从上向下卷起。
- ② 呈长筒状。
- ③ 用刀切成宽约 4 厘米的段。
- ④ 用筷子在中间横着压一下。
- ⑤ 使两端层次翘起。
- ⑥ 用双手捏住剂子的两端略抻长,绕着食指转一圈,使层次外露即成制品生坯。摆在盘中放入发酵箱内,静置发酵片刻,待生坯发起,放入屉中,旺火蒸 10 分钟即熟。



友好提示



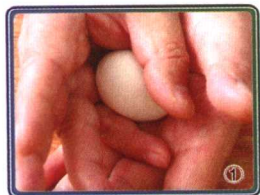
软酥的调制:面粉 60 克、豆油 50 克、精盐 7 克放在一起,调匀即成软酥。





荷花卷

- ① 取发酵面团 500 克,搓条揪成 25 克一个的剂子,搓圆。
- ② 按扁擀成圆形饼坯。
- ③ 表面抹上豆油,撒少许补面。
- ④ 对折成半圆。
- ⑤ 再对折成三角。
- ⑥ 从三角的顶端依次向下切三刀。
- ⑦ 分别将剂子叠在一起。
- ⑧ 用刀的背面从上向下压一下,使花边翘起。
- ⑨ 制品生坯静置片刻,上屉旺火蒸 10 分钟即熟。



友好提示

造型似荷花,美观
暄软,美丽诱人。





红枣卷

- ① 取面粉 250 克,搓条,揪成 25 克一个的剂子。
- ② 搓圆。
- ③ 将剂子搓成长条约 10 厘米。
- ④ 将一枚红枣缠在长条中间。
- ⑤ 将五枚红枣分别放在条的各处。
- ⑥ 用筷子将其夹紧成五瓣状,摆入盘中,放入发酵箱中,静置片刻。待面坯发起,放入屉中,旺火蒸制成熟。



友好提示



制作成品中红枣应先将枣核除去。

