

新世纪高职高专旅游服务类专业规划教材

面点制作工艺

主编 钟志惠



高等教育出版社
HIGHER EDUCATION PRESS

新世纪高职高专旅游服务类专业规划教材

面点制作工艺

主 编 钟志惠

副主编 范震宇 蔡梦寥

高等教育出版社

内容提要

本书是新世纪高职高专旅游服务类专业规划教材之一。

本书主要介绍了面点原料、面点常用设备与工具、各种面团的调制原理与工艺、面点调味与制汤、馅心制作工艺、面酥制作工艺、面点成形工艺、面点成熟工艺、筵席面点的配备、面点的创新与开发和面点实训教学实例等等。本书内容丰富,论述详实,对操作过程的讲解清晰而完整,是一本技能培养型的教材。

本书可作为高职高专烹饪专业的教材,也可作为企事业单位相关从业人员培训、自学参考用书。

图书在版编目(CIP)数据

面点制作工艺/钟志惠主编. —北京:高等教育出版社,2005.6

新世纪高职高专旅游服务类专业规划教材

ISBN 7-04-016658-5

I. 面... II. 钟... III. 面点—制作—高等学校; 技术学校—教材 IV. TS972.116

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 065723 号

责任编辑 钱正英 封面设计 吴昊 责任印制 蔡敏燕

出版发行	高等教育出版社	购书热线	010-58581118
社 址	北京市西城区德外大街4号		021-56964871
邮政编码	100011	免费咨询	800-810-0598
总 机	010-82028899	网 址	http://www.hep.edu.cn
传 真	021-56965341		http://www.hep.com.cn
			http://www.hepsh.com

排版校对 南京展望文化发展有限公司

印 刷 江苏如皋市印刷有限公司

开 本	787×960 1/16	版 次	2005年6月第1版
印 张	22.00	印 次	2005年6月第1次
字 数	400 000	定 价	28.50元

凡购买高等教育出版社图书,如有缺页、倒页、脱页等质量问题,请在所购图书销售部门联系调换。

版权所有 侵权必究

郑重声明

高等教育出版社依法对本书享有专有出版权。任何未经许可的复制、销售行为均违反《中华人民共和国著作权法》，其行为人将承担相应的民事责任和行政责任，构成犯罪的，将被依法追究刑事责任。为了维护市场秩序，保护读者的合法权益，避免读者误用盗版书造成不良后果，我社将配合行政执法部门和司法机关对违法犯罪的单位和个人给予严厉打击。社会各界人士如发现上述侵权行为，希望及时举报，本社将奖励举报有功人员。

反盗版举报电话：(010)82028899 转 6897 (010)82086060

传 真：(010)82086060

E - mail : dd@hep. com. cn

通信地址：北京市西城区德外大街4号

高等教育出版社法律事务部

邮 编：100011

购书请拨打读者服务部电话：(010)64054588

新世纪高职高专旅游服务类专业规划教材

编 委 会

(按姓氏笔画排列)

主任委员:

李 刚 无锡商业职业技术学院党委书记 教授

副主任委员:

马元兴 无锡商业职业技术学院副院长

张立彬 黑龙江旅游职业技术学院副院长

赵恒伯 江西旅游商贸职业学院院长

曹少华 长沙商贸旅游职业技术学院院长

委员:

刘叶飙 九江学院旅游系主任

李贤政 浙江商业职业技术学院烹饪旅游系主任

吴 玲 江西旅游商贸职业学院旅游系党总支书记

张志宇 山西财贸职业技术学院旅游系主任

林增学 桂林旅游高等专科学校管理系主任

郭 胜 无锡商业职业技术学院旅游管理系主任

姜福金 青岛职业技术学院旅游学院院长

徐桥猛 无锡商业职业技术学院旅游管理系副主任

黄明亮 江西旅游商贸职业学院旅游系主任

编写说明

21世纪,旅游业进入蓬勃发展时期,根据世界旅游组织的预测,2020年我国将成为世界上最大的旅游目的地和第四大旅游客源国。旅游业表现出的科技含量高、经济效益好、资源消耗低、环境污染少、人力资源得到充分发挥等显著特征以及旅游业强劲增长的势头,已经成为我国国民经济新的增长点和许多地区国民经济的支柱产业。

我国旅游教育事业和我国改革开放同步。二十多年来,旅游教育事业的发展迅猛,到2002年末,全国高、中等旅游院校有约113所,在校学生达到41.7万人,形成了以中等职业教育为起点,并有高职高专教育、普通本科教育和研究生教育与各类型人才培养相结合的多层次、多渠道教育体系,为我国旅游业的发展作出了重要的贡献。党的十六大确定的全面建设小康社会的目标和加入WTO后旅游业发展的新形势,对旅游教育提出了新的要求。研究和解决旅游业发展过程中的现实问题,从而为旅游业的持续健康发展贡献力量,是各类旅游教育院校义不容辞的重要任务。

旅游学科是一门新兴学科,教材建设是旅游教育的主要任务,是旅游教学管理和旅游专业建设的重要环节,也是保证旅游学科教学质量的重要途径。全国高职高专旅游服务类专门课开发指导委员会在全国高职高专旅游服务类院校的专业建设,取得了可喜的成绩。本套新世纪高职高专旅游服务类专业规划教材就是全国高职高专旅游服务类专门课开发指导委员会的成果之一。

本套规划教材包括三个专业共27本,分别是,旅游管理专业11本:《旅游学概论》、《旅游经济学》、《中国旅游景观》、《导游实务》、《模拟导游》、《旅游营销》、《导游情景英语》、《旅游信息管理技术》、《旅行社经营管理》、《旅游服务心理学》、《中国旅游地理》。酒店管理专业9本:《现代酒店管理》、《酒店营销学》、《康乐服务与管理》、《现代酒吧服务与管理》、《前厅运转服务与管理》、《餐饮服务与管理》、《酒店英语会话》、《客房服务与管理》、《餐饮企业经营管理》。烹饪工艺专业7本:《中餐烹调工艺》、《西餐烹调工艺》、《烹饪原料学》、《面点制作工艺》、《烹饪卫生与安全》、《烹饪营养学》、《食品雕刻与冷拼工艺》。我们计划用两年左右的时间完成全套教材的编写出版工作。



充分体现职业技术学院培养目标和办学特色是这套教材的重要指导思想。为了把握这一指导思想,编者的选择以位于职业院校教学一线的、富有教学经验的双师型专任教师为主,教材的内容遵循理论与实践相结合原则、实用性原则、针对性原则,大胆引入最新旅游管理的科研成果和成功的实践经验,使这套教材具有时代特色和职业教育的气息。这是一种尝试,同时,我们坚信这是我国旅游服务高等职业教学的发展方向。

这套新世纪高职高专旅游服务类专业规划教材是旅游高等职业教育工作者的大胆的教学改革实践,不可避免地存在许多问题,我们真诚请求专家、学者、广大教师和学生提出宝贵的意见,我们将认真收集意见,修改完善,使这套教材成为旅游服务类高等职业教育的“品牌”教材。

新世纪高职高专旅游服务类专业
规划教材编写委员会
2004年3月

前 言

本书是新世纪高职高专旅游服务类烹饪工艺专业规划教材之一。本书编写以高等职业教育的培养目标为指导思想,既注重知识的传授,更突出能力的培养,突出人才规格的专业技能性和岗位指向性。强调教材的科学性、直观性、可操作性,吸收了最新的理论和技术,使教材能体现新知识、新技术、新工艺、新方法。其运用有利于高职高专教学模式的转换和“五双”职教特色的实现。

本书在内容编排上以面点制作工艺流程为主线,系统介绍了面点原料、常用设备与器具、面团调制、面点调味与制汤、馅料制作、面臊制作、面点成形、面点成熟、筵席面点配备及面点创新与开发、面点实训教学实例等。较同类书籍增加了面点调味、制汤及面臊制作工艺,使本书内容更加全面,实用性、运用性增强。通过对面点制作各工艺过程的分解,从制作原理、工艺要求、工艺条件、制作方法、技术要点、品种运用实例等方面进行阐述,使学生既能深入领会面点制作原理,又能很好地掌握面点制作技艺与实践运用。为了扩大学生的知识面和提高学生的自学能力,每章均提供了与内容相应的浏览网址供学生参阅。

本书建议教学课时数为64学时,内容分配如下:

序 号	内 容	课 时
1	第一章 概述	4
2	第二章 面点原料	4
3	第三章 面点常用设备与器具	2
4	第四章 面团调制原理	4
5	第五章 面团调制工艺(一)	6
6	第六章 面团调制工艺(二)	6
7	第七章 面团调制工艺(三)	4
8	第八章 面点调味与制汤	2

续表

序号	内 容	课 时
9	第九章 馅心制作工艺	4
10	第十章 面臊制作工艺	2
11	第十一章 面点成形工艺	4
12	第十二章 面点成熟工艺	4
13	第十三章 筵席面点的配备	2
14	第十四章 面点的创新与开发	2
15	第十五章 面点实训教学实例	12
	机动	2
	合计	64

本书由四川烹饪高等专科学校钟志惠教授担任主编,浙江商业职业技术学院范震宇、苏州经贸职业技术学院蔡梦寥担任副主编。参加编写的有:四川烹饪高等专科学校钟志惠(第1、4、5、15章),浙江商业职业技术学院范震宇(第6、13章),苏州经贸职业技术学院蔡梦寥(第2、11章),无锡商业职业技术学院周敏耀(第3、7章),四川烹饪高等专科学校陈逸(第9、14章),四川烹饪高等专科学校罗文(第8、10章),青岛酒店职业技术学院王桂云(第12章)。全书由钟志惠总纂、统稿,并对部分章节内容、插图等进行了修改和增补。

在编写过程中,参考和借鉴了许多文献、著作和网上资料,并将其作为浏览网址和必读与选读课外书目介绍给学生,在此向这些作品的作者表示感谢。

由于编写时间仓促,水平有限,书中疏漏在所难免,敬请广大读者不吝赐教,以便修订,使之日臻完善。

编 者

2004年12月

目 录

第一章 概述	1
第一节 面点的概念、特点与分类	1
第二节 面点的发展概况	5
第三节 面点的风味流派	11
第四节 面点制作工艺流程	14
本章小结	17
课外思考题	17
建议浏览网站	17
第二章 面点原料	18
第一节 坯料原料	18
第二节 辅助原料	27
第三节 制馅原料	44
第四节 调味原料	48
本章小结	51
课外思考题	51
建议浏览网站	51
第三章 制作面点常用设备与器具	52
第一节 制作面点常用设备与机械	52
第二节 制作面点常用器具	60
第三节 制作面点设备与器具的养护	64
本章小结	65



课外思考题	65
建议浏览网站	66
第四章 面团调制原理	67
第一节 面团的概念、作用及分类	67
第二节 面团形成的基本原理	69
第三节 面团调制的基本操作技法	77
本章小结	83
课外思考题	84
建议浏览网站	84
第五章 面团调制工艺(一)	85
第一节 水调面团	85
第二节 生物膨松面团	96
第三节 物理膨松面团	112
第四节 化学膨松面团	123
本章小结	127
课外思考题	127
建议浏览网站	128
第六章 面团调制工艺(二)	129
第一节 层酥面团	129
第二节 混酥面团	142
第三节 浆皮面团	145
本章小结	149
课外思考题	149
建议浏览网站	150
第七章 面团调制工艺(三)	151
第一节 米及米粉面团	151



第二节 其他类面团	163
本章小结	167
课外思考题	168
建议浏览网站	168
第八章 面点调味与制汤	169
第一节 面点调味	169
第二节 面点制汤	177
本章小结	181
课外思考题	181
建议浏览网站	182
第九章 馅心制作工艺	183
第一节 馅心的概念、作用与分类	183
第二节 甜馅制作工艺	185
第三节 咸馅制作工艺	193
本章小结	202
课外思考题	202
建议浏览网站	202
第十章 面臊制作工艺	203
第一节 面臊的概念、作用与分类	203
第二节 面臊的制作工艺	206
本章小结	210
课外思考题	211
建议浏览网站	211
第十一章 面点成形工艺	212
第一节 面点造型的概述	212

第二节 成形前的基础操作技法	218
第三节 手工成形技法	222
第四节 模具成型技法	228
第五节 装饰成型技法	229
第六节 面点色泽的调配	231
第七节 面点围边与装盘艺术	238
本章小结	241
课外思考题	242
建议浏览网站	242
第十二章 面点成熟工艺	243
第一节 面点成熟作用和热量传递的方式	243
第二节 蒸、煮	247
第三节 炸、煎、烙	252
第四节 烤和微波加热	259
第五节 复合加热法	266
本章小结	268
课外思考题	269
建议浏览网站	269
第十三章 筵席面点的配备	270
第一节 筵席面点的配备	270
第二节 全席面点的设计与配置	275
第三节 筵席面点的配备实例	278
本章小结	284
课外思考题	285
建议浏览网站	285
第十四章 面点的创新与开发	286
第一节 面点的创新	286



第二节 面点新种类开发	294
本章小结	299
课外思考题	300
建议浏览网站	300
第十五章 面点实训教学实例	301
实例一 北方水饺(韭菜水饺)	301
实例二 花式蒸饺	303
实验三 翡翠烧卖	306
实验四 烫面蒸饺	308
实例五 花卷	309
实例六 小笼包	312
实例七 凉蛋糕	314
实例八 卷筒蛋糕	316
实验九 油条	318
实验十 酥合	319
实验十一 风车酥	321
实验十二 桃酥	323
实验十三 珍珠圆子	325
实验十四 船点	327
实验十五 椰蓉梅花饺	330
实验十六 象生雪梨	332
本章小结	334
课外思考题	334
建议浏览网站	334
主要参考文献	335

第一章 概 述

内容提要

面点是中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。面点制作经过漫长的历史发展,已成为一门独立的技艺,有一套完整的制作工艺流程。加之我国地域广阔,民族众多,各地气候、物产、人民生活习惯的不同,形成了不同风格和浓郁的地方特色,由此产生并形成了面点风味流派。本章重点介绍面点的概念、特点与分类;面点在餐饮业中的地位和作用,以及面点的历史演变和发展趋势;面点主要风味流派和面点制作的工艺流程。

第一节 面点的概念、特点与分类

一、面点的概念与作用

饮食业的生产主要分为两个部分:一是菜肴烹调,行业中俗称“红案”;一是面点制作,行业中俗称“面案”或“白案”。面点是烹饪的组成部分,与菜肴一起构成了烹饪的全部内容。面点与菜肴既密切关联、相互配合,又能相对独立。因而面点制作与菜肴烹调是相互作用、相互补充、相互推动、相互促进的。面点制作与菜肴烹调的相对独立与合作也加快了面点的发展。

面点制作经过漫长的历史发展,已成为一门独立的技艺,有一套完整的制作工艺流程。包括以米、麦、杂粮、油、糖、蛋、乳等为主,辅料进行的面团调制,以蔬菜、果品、鱼、肉等为馅料进行的馅心、面臊制作,以及成形、成熟等工序。

在广博的中国土地上,因地域、物产、生活习俗的差异,面点有着多种称谓,如北方称为“面食”,南方称为“点心”,西南称为“小吃”等等。



因此,面点是以各种粮食(米、麦、杂粮及其粉料)、蔬菜、果品、鱼、肉等为主要原料,配以油、糖、蛋、乳等辅料和调味料,经过面团调制、馅心及面臊制作、成形、成熟工艺,制成的具有一定营养价值且色、香、味、形、质俱佳的各种米面食、小吃和点心。

二 面点的特点

中国面点具有悠久的历史,品种丰富多彩,制作技艺精湛,风味流派众多,且与食疗、风俗、节气结合紧密,反映了中华民族古代的文明和饮食文化的发达。

中国面点特色分明,具体地说主要有以下几方面:

(一) 取料广泛,选料精细

我国是一个有着数千年历史的文明古国,幅员辽阔,多样的地理环境和多种气候条件为动植物的生长提供了不同的自然条件,物产丰富,为面点制作提供了丰富的原料来源。各地区、各民族的饮食交流,以及经过历代面点师的反复实践,在使用中能够更合理、更科学、更巧妙地运用各种原料。几乎凡是可入饷的食物原料都加以采用,通过合理选择、搭配,便制作出了各地区各民族独具风味特色的面点品种。

用于面点制作的原料种类繁多,对原料进行严格的选择是面点制作的第一个步骤,也是做好面点的先决条件。原料的选择要根据面点品种品质要求、工艺要求、营养卫生要求、原料的生长季节、原料的产地特征、风情民俗等方面的要求,选择适当的品种,达到物尽其用。

(二) 品种繁多,风格各异

面点品种丰富,与面点用料广泛、制作技法多样是分不开的。按原料不同,面点分为麦类制品、米类制品、杂粮制品等等。麦类制品因掺入的精助原料不同,调制面团采用的方法不同,形成了多种多样各具特色的制品。馅心、面臊品种的变化,成形、成熟方法的变化,也使得面点品种多姿多彩。

受地域、物产、习俗等因素影响,各地面点形成了各自独特的风格特色,并产生了不同的风味流派,如京式、苏式、广式、川式、少数民族面点等。各地区、各民族、各风味流派间的饮食文化交流、制作技术交流,相互的取长补短,不断的推陈出新,促进了面点技术的发展,也使面点品种更加丰富。

(三) 讲究馅心,注重口味

中国面点历来重视馅心的调制,并把它看作是决定面点风味的关键。一般人对面点好吃与否,大都是以馅心作为衡量标准。馅心除了能决定面点的口味,对制品的色、形、质也都



有很大影响。面点用馅讲究主要体现在馅心用料十分广泛,种类繁多,选料讲究,制作精细,突出地方风味特色。

面点不仅品种丰富,而且注重口味的变化,能根据不同原料的性质,不同皮坯的特点,不同调味料的调味,不同的成熟方法和火候的要求,科学、合理的加工,形成不同的口味。如京式面点皮坯以面粉、杂粮粉居多,皮质较硬实有劲,馅心口味甜咸分明,咸馅以咸鲜味为主,肉馅多用“水打馅”,吃口鲜咸柔软松嫩;苏式面点以精制的风味点心和米制糕团为主,重调味,口味厚,色泽深,略带甜,馅心重视渗冻,汁多肥嫩,味道鲜美;广式面点重油、重糖、多蛋、多乳,且善于利用鱼虾、土豆、荸荠、山药等原料制作皮坯,口味清淡,具有鲜、嫩、爽、滑、香等特点;川式面点制作精细,注重调味,口味多变,在咸、甜、麻、辣、嫩、复合味中,尤其善调麻辣味。

(四) 技法多样,造型逼真

中国面点具有艺术性强,技艺精湛,色、香、味、形俱佳的特点。制作中非常注意形象的塑造,强调给人的视觉、味觉、嗅觉、触觉以美的享受,而不单纯追求果腹的目的。如苏州船点,应用多种造型技法,塑造出的各种形态逼真的象形花鸟鱼虫、蔬果菽粟、飞禽走兽,色彩鲜明、神形兼备、玲珑剔透,堪称面点中的艺术珍品。

中国面点的丰富多彩、造型精美、形象逼真,与面点制作技法多样化是分不开的。面点形态的形成与面团的性质、成形工艺、成熟工艺有极大的关系。这就涉及到和而技法、揉面技法、擀皮技法、上馅技法、咸形技法、熟制技法等。单是成形技法就有手工成形技法、模具成形技法、装饰成形技法等。手工成形技法又有揉、搓、包、捏、卷、夹、切、擀、摊、叠、按、压、抻、拉、削、拨、剪等等。每一种技法又可细分成许多种,如捏,可分为挤捏、推捏、纹捏、叠捏、塑捏等。而点的制作通过多种技法的相互配合,灵活运用,既丰富了面点品种,又以其美好的形态给人艺术的享受。

(五) 应时应典,寓情于食

自古以来,中国面点与中华民族的时令、风俗有着密切关系。在年节、人生礼仪、喜庆活动中出现了节日面点、人生礼仪喜庆面点等食俗面点。食俗面点丰富多彩,既是人们改善物质生活的需要,也是人们对饮食文化的创造。如饺子、元宵、粽子、月饼、馓子、饵丝等。

面点制作又有季节性。不同的季节,物产不同,人们对食物口味要求不同。如春季做春卷、春饼、艾窝窝、青团;夏季做凉面、凉糕、八宝莲子羹;秋季做蟹黄包子、桂花藕粉;冬季做羊肉汤面、牛肉面等。