

巫德华 编著



实用面点 制作技术



金盾出版社

SHIYONG MIANDIAN ZHIZUOJISHU



巫
德
华

编
著

实
用
面
点
制
作
技
术

金盾出版社

内 容 提 要

这是一本专门讲授面点制作技术的烹饪工具书。书中详细介绍了面点制作的基本知识,各种面团、馅心的制法和成形、熟制方法,以及各类面点的制作方法。本书内容丰富,科学实用,既可作为厨师培训学校的教材,也可供广大专业厨师和烹饪爱好者学习参考。

图书在版编目(CIP)数据

实用面点制作技术/巫德华编著. —北京:金盾出版社,2006.6
ISBN 7-5082-3929-6

I. 实… II. 巫… III. 面点-制作-教材 IV. TS972.116

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 012188 号

金盾出版社出版、总发行

北京太平路 5 号(地铁万寿路站往南)

邮政编码:100036 电话:68214039 83219215

传真:68276683 网址:www.jdcbs.cn

彩色印刷:北京大天乐印刷有限公司

黑白印刷:北京金盾印刷厂

各地新华书店经销

开本:850×1168 1/32 印张:8 彩页:8 字数:196 千字

2006 年 6 月第 1 版第 1 次印刷

印数:1—11000 册 定价:15.00 元

(凡购买金盾出版社的图书,如有缺页、
倒页、脱页者,本社发行部负责调换)



果酱包子

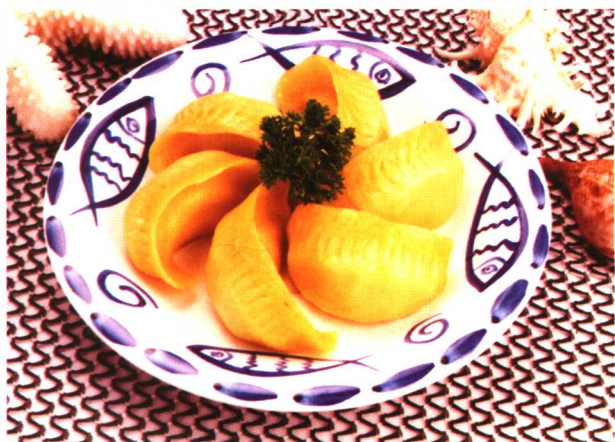
金银花卷



玫瑰花卷



南瓜蒸饺



绿豆糕

枣糕





眉毛酥



三鲜馄饨





钟水饺



王麻子锅贴



翡翠烧麦



千层饼



千层油糕



黄桥烧饼



陕西肉夹馍



蛋皮春卷



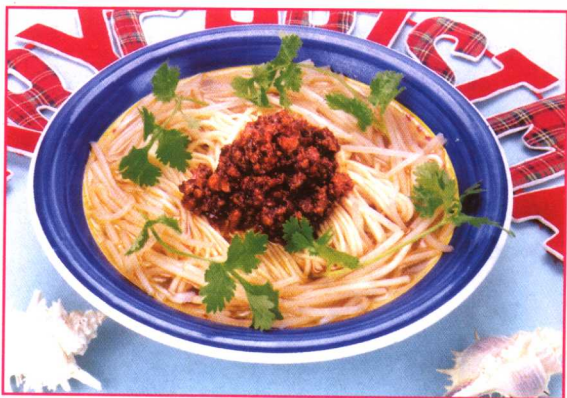
速发奶油炸饼





麻花扣

炸酱面



凉面





嘉兴鲜肉粽子



四味汤圆

枣泥麻圆





酥炸鸭儿梨



玉米面菜团子



黑香米窝头

前言

面点,作为中国饮食文化的一个重要组成部分,历史悠久,源远流长。千百年来,经过历代劳动人民的不断创新与发展,它以其精湛的制作技艺、丰富的花色品种、多样的风味口味而深受广大群众的喜爱,享誉国内外。

改革开放以来,随着国民经济的快速发展和人民生活水平的不断提高,包子、饺子、面条、饼品、糕团等各种面点,由于具有既价廉味美又方便快捷之特点,更加受到现代人的青睐。为了指导帮助广大专业厨师和家庭烹饪爱好者比较全面系统地掌握面点知识,提高面点制作水平,我们将1982年出版的原《面点制作技术》一书做了一些必要的修改,现交由金盾出版社重新出版。

本书原版是根据1979年国家商业部系统长沙教材编写规划会议的要求,在商业部教育局、基层商业局的组织领导下,以及北京、上海、天津等有关学校的支持和帮助下,由北京市服务学校巫德华同志编写的。该书经国家商业部教材编审委员会审定,从1982年开始,即作为饮食服务技工学校烹饪专业的试用教材,及饮食服务业在职人员学习的参考书出版发行了。该书出版后,受到广大专业人士的认可和欢迎,并被一些有关书籍作为比较可靠的技术资料而加以参考引用。

为了让此书发挥更大的技术指导作用,满足更多读者的需求,我们在经过了认真的修改、补充、整理后,重新出版了。参加本书重版修订工作的有巫德华、高原、江明、王蕊苹、李胜华、高玲玲、王鹤鹏等同志。本书重新出版后,将更加科学,更加实用,更受读者欢迎,既可作为有关学校的理想教材,也可供饭店的白案厨师、面点师学习参考,还可供家庭烹饪爱好者阅读使用。

编者

2006年4月



目 录

第一章 概述 1

第一节 面点制作的地位、 作用和种类 3

- 一、麦类制品 5
- 二、米类制品 7
- 三、杂粮和其他原料制品 8

第二节 设备和工具 8

- 一、设备及主要用具 8
- 二、一般常用工具 10
- 三、常用机具 13
- 四、使用养护知识 14

第三节 原物料的选用知识 16

- 一、选用原料的一般知识 17
- 二、几种重要调、辅料 19

第四节 基本技术动作与 操作程序 25

- 一、基本技术动作的重要性 25
- 二、基本技术动作的任务和作用 27
- 三、基本动作的技术要领 28
- 四、面点制作的一般程序 37

第二章 面团 40

第一节 水调面团 41

- 一、水调面团的原理和性质 41
- 二、冷水面团调制法 43
- 三、热水面团调制法 45
- 四、温水面团调制法 46





目 录

第二节 膨松面团	46
一、酵母膨松法	47
二、化学膨松法	60
三、物理膨松法	64
第三节 油酥面团	65
一、油酥面团成团、起酥原理	66
二、酥皮面团调制法	67
三、擘酥面团调制法	73
第四节 米粉面团	75
一、米粉的性质和特点	75
二、米粉的制法	77
三、米粉面团调制法	79
第五节 其他面团	84
一、澄粉面团	84
二、糕粉面团	84
三、杂粮粉面团	85
四、薯类面团	85
五、豆类面团	85
六、菜类面团	85
七、果类面团	86
八、全蛋面团	87
九、鱼茸面团	87
十、虾茸面团	87

第三章 馅心

88

第一节 馅心的重要性

88

一、体现面点的口味

88





目 录

二、影响面点的形态	89
三、形成面点的特色	90
四、使面点花色品种多样化	90
第二节 馅心的种类和制作特点	91
一、咸馅制作的基本要求和特点	91
二、甜馅制作的基本要求和特点	93
第三节 咸馅制作法	94
一、生菜馅	94
二、熟菜馅	97
三、生肉馅	98
四、熟肉馅	101
五、菜肉馅	104
第四节 甜馅制作法	106
一、泥茸馅	106
二、果仁蜜饯馅	109
三、糖馅	110
第五节 包馅比例与要求	111
一、轻馅品种	112
二、重馅品种	113
三、半皮半馅品种	113
第四章 成形	114



第一节 搓、包、卷、捏	114
一、搓	115
二、包	115
三、卷	117
四、捏	120