

四川烹饪高等专科学校(烹饪、旅游类专业)系列教材

总主编 包奕燕

面点制作技术

MIANDIAN ZHIZUO JISHU

主编 陈迺



四川烹饪高等专科学校（烹饪、旅游类专业）系列教材

面点制作技术

总主编 包奕燕

主 编 陈 迤

 中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

面点制作技术/陈迤主编. —北京: 中国轻工业出版社, 2006. 8

四川烹饪高等专科学校(烹饪、旅游类专业)系列教材
ISBN 7-5019-5293-0

I. 面... II. 陈... 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 (2006) 第 014182 号

责任编辑: 白 洁 责任终审: 孟寿萱 封面设计: 刘 鹏
版式设计: 马金路 责任校对: 李 靖 责任监印: 胡 兵

出版发行: 中国轻工业出版社(北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印 刷: 河北省高碑店市鑫昊印刷有限责任公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2006年8月第1版第2次印刷

开 本: 787×1092 1/16 印张: 12

字 数: 228千字

书 号: ISBN 7-5019-5293-0/TS·3082 定价: 18.00元

读者服务部邮购热线电话: 010-65241695 85111729 传真: 85111730

发行电话: 010-85119817 65128898 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社读者服务部联系调换

60755J4C102ZBW

总主编 包奕燕
编委会

主任 卢 一
成员 包奕燕 袁新宇 陈祖明 黄文刚
陈 迺 徐江普 沈 涛 卢 黎
尹 敏 钟志惠 唐 宇 尧 燕

序

在全面建设小康社会的历史进程中，我校学科将重点从三方面发展以为这一伟大使命服务，一是美食，即进一步强化我校在烹饪工艺类学科和酒店管理方面的学科优势；二是旅游，即进一步向旅游相关专业拓展；三是营养和保健，即形成特色鲜明的休闲运动和营养工艺学科群。因为离开美食、旅游、休闲运动和营养而言全民小康是不现实的。反之，学校也只有紧紧围绕为经济发展和社会进步服务才有前途。

随着我国经济发展和社会进步，餐饮业飞速发展；烹饪教育的教学内容、人才培养模式已不适应企业的实际需求，鉴于此，我们组织我校教师编写了这套教材，按照学以致用原则，充分体现实用性、先进性、科学性和思想性。

我希望随着这套教材的使用，将有数以万计的技能人才为我国餐饮业的繁荣和国际化作出贡献。只有我们的学生能学到适应企业需求的真本领，学生能有好的就业岗位，毕业生有希望，学校才能生存和发展。我也深信，这套书的读者中，一定有未来的中国烹饪大师和餐饮业的栋梁。

卢 一 教授

2006年2月于成都小鲜书屋

前 言

本书是针对烹饪类专业的学习者而编写的，为了使他们掌握现代餐饮行业的面点技术，特针对不同地域风味流派中式面点的制作技术作一个系统的介绍，使读者清楚系统地了解中式面点的技术概况和各地域制作技术的方法与独特之处。通过学习，能达到融会贯通、举一反三，从而把中国博大精深的传统技术既能传承下来，又能针对现代餐饮行业的新要求，作出改进和创新。

为了使读者更好地学习，本书在章节上以地域风味流派为总体系，分为川点小吃、淮扬面点、广东点心三部分，在以后通过教学积累，还会补充。并以基本原料与面团特性为品种的分类依据，分为水调面团、膨松面团、油酥面团、米及米粉、杂粮、果蔬等等类型，这样学习者只要有面点工艺学基础，就会较易掌握各流派品种制作的基本技术，也能更好地使各流派技术融会贯通。

本书由四川烹饪高等专科学校面点教研室全体教师共同编写，陈迤老师担任主编。具体分工为：四川面点小吃部分：第一章，第二章第四节、第六节由罗文老师编写；第二章第一节、第三节由程万兴老师编写；第二章第二节、第五节由张松老师编写。绪论、淮扬面点部分由陈迤老师编写。广东点心部分由陈实老师编写。全书由黄文刚老师审阅，李代全老师、钟志惠老师、罗恒老师以及系领导和校领导在本书编写过程中给予了无私的指导、支持和帮助，在此一并表示感谢。

由于编者的视野和知识水平有限，或选择的品种不够全面，或介绍不够准确，望广大读者批评指正。

编著者

目 录

绪论	(1)
一、原料、设施与器具	(1)
二、工艺流程	(1)
三、面团的面性	(2)
(一) 以面粉调制的面团	(2)
(二) 以米及米粉调制的面团	(2)
(三) 使用杂粮、果蔬等原料调制的面团	(3)
四、调味、制馅	(3)
五、成形、成熟	(3)
思考题	(4)
建议浏览网站	(4)
参考书目	(4)

第一篇 四川面点小吃制作技术

第一章 概述	(5)
第一节 川点小吃的地域与风味特色	(5)
第二节 川点小吃的特色原料与器具	(7)
一、川点小吃特色原料	(7)
(一) 皮坯原料	(7)
(二) 馅心原料	(8)
(三) 调味原料	(8)
二、川点小吃的特色器具	(11)
第二章 四川面点小吃品种介绍	(13)
第一节 水调面团类品种	(13)
一、龙抄手	(13)
二、钟水饺	(14)
三、担担面	(15)
四、牌坊面	(16)
五、凉面	(17)
六、铜井巷素面	(18)

七、甜水面·····	(19)
八、豆花面·····	(19)
九、炸酱面·····	(20)
十、稀卤面·····	(21)
十一、鱼羹面·····	(22)
十二、奶汤面·····	(23)
十三、三鲜支耳面·····	(24)
十四、宜宾燃面·····	(25)
十五、家常排骨面·····	(26)
十六、大蒜鱗鱼面·····	(27)
十七、红烧牛肉面·····	(27)
十八、酸菜肉丝面·····	(28)
十九、干煸牛肉面·····	(29)
二十、金丝面(银丝面)·····	(30)
二十一、玻璃烧卖·····	(31)
二十二、鸡汁锅贴·····	(32)
二十三、牛肉焦饼·····	(33)
二十四、窝丝油花·····	(34)
二十五、花式蒸饺·····	(35)
二十六、南瓜蒸饺·····	(37)
二十七、波丝油糕·····	(38)
二十八、淋味春卷·····	(39)
二十九、蛋皮春卷·····	(40)
第二节 膨松面团类品种 ·····	(41)
一、生物膨松面团类品种 ·····	(41)
(一) 白结子·····	(41)
(二) 荷叶饼·····	(42)
(三) 红枣油花·····	(43)
(四) 造型花卷·····	(44)
(五) 金钩鸡丝卷·····	(45)
(六) 金钩包子·····	(46)
(七) 鲜肉包子·····	(47)
(八) 豆芽包子·····	(48)
(九) 破酥包子·····	(49)
(十) 龙眼包子·····	(50)

(十一) 芽菜小包	(52)
(十二) 生煎包子	(53)
(十三) 韩包子	(54)
(十四) 叶形素包	(55)
(十五) 千层糕	(56)
(十六) 豆沙寿桃	(57)
(十七) 蛋烘糕	(58)
二、物理膨松面团类品种	(59)
(一) 凉蛋糕	(60)
(二) 八宝枣糕	(60)
三、化学膨松面团类品种	(61)
(一) 油条	(62)
(二) 麻花	(63)
(三) 馓子	(64)
第三节 油酥面团类品种	(65)
一、鲜花饼	(66)
二、龙眼酥	(66)
三、玉带酥	(67)
四、燕窝酥	(68)
五、海参酥	(69)
六、眉毛酥	(69)
七、菊花酥	(70)
八、荷花酥	(71)
九、鸳鸯酥	(71)
十、层层酥	(72)
十一、韭菜酥盒	(73)
十二、酥皮鸡饺	(74)
十三、芝麻萝卜饼	(75)
十四、桃酥	(76)
十五、菊花麻花	(77)
第四节 米及米粉类品种	(78)
一、珍珠圆子	(78)
二、凉糍粑	(79)
三、果酱白蜂糕	(80)
四、水晶凉糕	(80)

五、叶儿粑·····	(81)
六、三鲜米饺·····	(82)
七、豆沙麻团·····	(83)
八、四味汤圆·····	(84)
九、方块油糕·····	(85)
十、醪糟粉子·····	(85)
十一、绿豆团·····	(86)
十二、米凉粉·····	(87)
十三、油茶·····	(88)
第五节 杂粮、果蔬类品种·····	(89)
一、火腿土豆饼·····	(89)
二、酥皮苕梨·····	(90)
三、芝麻苕枣·····	(91)
四、马蹄枣泥饼·····	(92)
五、鲜藕丝糕·····	(93)
六、玉米发糕·····	(93)
七、川北凉粉·····	(94)
八、南瓜饼·····	(95)
九、三合泥·····	(96)
十、酸辣粉·····	(97)
十一、牛肉荞面·····	(98)
十二、红油豆花·····	(99)
第六节 汤羹、冻类品种·····	(100)
一、醉八仙·····	(100)
二、冰汁杏淖·····	(101)
三、八宝粥·····	(102)
四、冰汁银耳·····	(103)
五、百合绿豆羹·····	(103)
六、醪糟豆花·····	(104)
七、什锦果冻·····	(105)
八、芙蓉牛肉羹·····	(105)
思考题·····	(106)
建议浏览网站·····	(107)
参考书目·····	(107)

第二篇 淮扬面点制作技术

第一章 概述	(108)
第一节 淮扬面点的风味特色	(108)
第二节 淮扬面点特色原料与器具介绍	(110)
一、坯料原料	(110)
二、馅料原料	(110)
三、特色器具介绍	(111)
第三节 淮扬面点制作工艺简介	(112)
一、调味、制馅	(112)
二、成形与成熟	(113)
第二章 淮扬面点品种介绍	(114)
第一节 发酵面团类品种	(114)
一、风味馅心包子类品种	(114)
(一) 三丁包子	(114)
(二) 萝卜丝包子	(115)
二、象形包子类	(116)
(一) 各式象形包子	(116)
(二) 套包子	(118)
三、花卷、夹子类	(119)
(一) 各式卷子	(119)
(二) 各式夹子	(121)
(三) 千层油糕	(121)
第二节 水调面团类品种	(122)
一、花式蒸饺类品种	(123)
二、烧卖类品种	(127)
(一) 翡翠烧卖	(127)
(二) 糯米烧卖	(128)
(三) 金鱼烧卖	(129)
(四) 三鲜烧卖	(129)
三、汤包、烙饼、面条类品种	(130)
(一) 蟹黄汤包	(130)
(二) 豆苗饼	(131)
(三) 扬州脆炒面	(132)

第三节 油酥面团类品种	(133)
一、象形类品种	(133)
(一) 鲫鱼酥	(133)
(二) 蝴蝶酥	(134)
(三) 兰花酥	(134)
(四) 菊花酥	(135)
(五) 青蛙酥	(136)
二、特殊制作工艺类品种	(137)
(一) 盘香酥	(137)
(二) 黄桥烧饼	(138)
(三) 双麻酥饼	(139)
(四) 鸭油酥烧饼	(140)
第四节 米粉面团类品种	(140)
一、雨花石汤圆	(140)
二、船点	(141)
第五节 其它面团类品种	(144)
一、土豆雪糕	(144)
二、萝卜丝饼	(145)
三、美味鸭血汤	(145)
思考题	(146)
建议浏览网站	(147)
参考书目	(147)

第三篇 广东点心制作技术

第一章 概述	(148)
第一节 广东点心的渊源	(148)
第二节 广东点心的特点	(148)
第三节 广东点心的分类	(149)
第四节 广东点心的用料	(150)
第五节 点心部分工与管理	(152)
第二章 广东点心品种介绍	(154)
第一节 麦类品种	(154)
一、水调面团类品种	(154)
(一) 碧玉干蒸卖	(154)
(二) 香茜鱼翅饺	(155)

(三) 香煎百花夹	(155)
(四) 春蛋百花卖	(156)
(五) 京都锅贴饺	(157)
(六) 冰花凤凰球	(158)
二、发酵面团类品种	(158)
(一) 香菇生肉包	(158)
(二) 广东甜馒头	(159)
(三) 三花奶皇包	(160)
(四) 港式麻蓉包	(160)
三、油酥面团类品种	(161)
(一) 岭南酥蛋挞	(161)
(二) 海南椰丝挞	(162)
第二节 米类品种	(163)
一、安虾咸水角	(163)
二、香麻炸软枣	(164)
三、椰丝糯米糍	(164)
四、椰香苹叶角	(165)
五、红豆沙汤圆	(166)
六、生滚鱼片粥	(166)
七、皮蛋瘦肉粥	(167)
第三节 淀粉类品种	(168)
一、笋尖鲜虾饺	(168)
二、莲蓉水晶饼	(169)
三、吉士奶香角	(169)
四、潮式蒸粉果	(170)
第四节 什食类品种	(171)
一、豉汁蒸凤爪	(171)
二、滑爽牛肉卖	(172)
三、家乡酿椒子	(172)
思考题	(173)
建议浏览网站	(173)
参考书目	(174)

绪 论

中式面点制作技术是中国烹饪技术的重要组成部分，其历史悠久、技术精湛、内涵丰富，极富传统文化特色。

中国地域辽阔，各地域经过多年的积累，逐步形成了各自极富地域特色的面食、点心和风味小吃。一提“担担面”就想到四川，一提“三丁包子”就想到扬州，一提“虾饺”就想到广东。很多风味名、特、优小吃已经成为了一个地域的食文化象征。

为了使学习者能更好地了解和掌握中式面点制作技术，现就中式面点制作技术的基础工艺作如下介绍。

一、原料、设施与器具

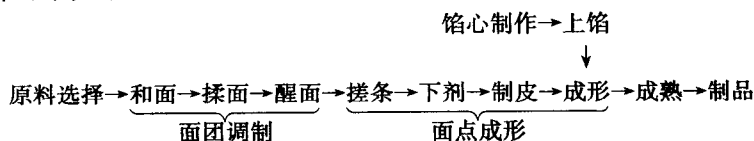
皮坯原料：中式面点大都以面粉为主，北方更注重面粉，南方对米及米粉的使用更普遍一些。所以学习者必须充分了解面粉、米及米粉的特性，才能为技术的应用做好准备。

馅料原料：中式面点大都以各种禽、畜、河海鲜等为主，辅以各种时鲜菜蔬等。由于地域和季节的变化，学习者要特别注意了解这些原料的特性，才能为食客提供真正富有特色的制品。

在达到一定规模的中餐厨房里，都有中式面点制作部，一般都配有案台、蒸煮炸灶、冰柜等，有些还配有搅拌机、烤箱等，这样就可以使制作技术过程能独立完成。但需要注意的是有些餐厅为了节约场地，会把部分技术环节的设备与红案共用，如蒸灶等，这就需要制作者合理安排和使用了。中式面点制作一般都会用到擀面杖、面刀和刮板等常用工具，所以学习者必须熟练掌握这些工具的使用，才能更好地控制制作效果。

二、工艺流程

中式面点制作技术的工艺流程一般分为原料选择、面团调制、馅料制作、成形、成熟几个步骤，根据具体制品的要求，工艺流程应有所变化。工艺流程具体环节如下：



三、面团的面性

(一) 以面粉调制的面团

中式面点的面团以面粉调制的为主，根据调制技术和原料搭配的不同主要分为三大类面团：

1. 水调面团

根据用水量和水温的变化有：冷水面团的硬面团、软面团、稀面团，温热水面团，沸水面团。它们的面性如表 0-1 所示。

表 0-1 水调面团的面性

冷水面团		温热水面团	沸水面团
硬面团	坚实、弹韧性好、可塑性差，适宜制作面条、水饺等	颜色较白，有一定筋力、韧性、较好的可塑性，制作的制品不易走样，适宜制作蒸饺、饼类等	面团黏糯、柔软，无筋力，可塑性强，色泽暗，适宜制作炸糕、烫面饺等
软面团	较软、弹性较好、延伸性好，适宜制作抻面、馅饼等		
稀面团	稀软、延伸性好、弹性较差，适宜制作春卷皮、拨鱼面等		

2. 膨松面团

根据膨松原理分为：生物膨松面团、物理膨松面团、化学膨松面团。

生物膨松面团由酵母发酵使面团内部充满气泡，使得面团膨胀松软，具有较好的弹韧性，适宜制作馒头、包子等。

物理膨松面团是靠鲜蛋或油脂起泡从而使面团内部充满气泡，一般面团比较稀软，没有弹韧性，适宜制作蛋糕等。

化学膨松面团是靠化学膨松剂在加热成熟时产生气体使制品膨松，所以对面团的面性没有要求，只要加入膨松剂时不要破坏它的产气性，油条、桃酥等都利用了这一原理。

3. 油酥面团

根据起酥原理分为：层酥面团、混酥面团。

层酥面团由水油面团和干油酥组成，水油面团一般较软、延伸性好，干油酥可塑性强、易松散。层酥面团适宜制作有层次的各种酥点。

混酥面团由于调制要求尽量避免生筋，所以面团一般也较软，可塑性好，适宜制作桃酥等。

(二) 以米及米粉调制的面团

中式面点的面团还常用到米及米粉，由于米及米粉没有面筋，成团主要靠淀粉糊化产生黏性，所以面团面性较单一，无太多变化，现在饮食行业大都通

过掺和其它粉料来改善它的面性。

(三) 使用杂粮、果蔬等原料调制的面团

为了更好地突出特色，中式面点的面团还应用了大量的杂粮、果蔬及其它原料，而这些原料使得面团的面性有了更多的变化，所以学习者必须充分了解这些原料对面团面性的影响。

四、调味、制馅

中式面点的调味与中式菜肴的调味原理是一致的，所以学习者要充分了解各个地域风味流派菜肴制作对调味的要求，这样可以为面点调味提供很好的借鉴。

中式面点的馅料按口味一般分为两大类：甜馅和咸馅。

根据用料以及制法的不同，甜馅可分为“糖馅”、“泥蓉馅”、“果仁蜜饯馅”、“膏料”、“果酱”五大类。

咸馅泛指各种以咸味为主的馅料，根据所用原料的荤素和制馅过程中原料成熟与否，可按表 0-2 分类。

表 0-2

馅料的分类

成熟与否 \ 荤素	荤原料	素原料	荤素搭配原料
未成熟	生荤馅	生素馅	生荤素馅
成熟	熟荤馅	熟素馅	熟荤素馅
部分成熟	生熟荤馅	生熟素馅	生熟荤素馅

五、成形、成熟

中式面点的成形对制作者的技术要求较高，一些基本成形方法如搓、擀、卷、包等需要学习者通过大量的练习才能掌握。特别是一些对造型要求较高的制品，不仅需要制作者的技术，还需要制作者的艺术修养。所以学习者必须明确对基本成形方法的学习要靠熟能生巧，而对复杂成形技术则需要更多的积累。

中式面点的成熟主要有蒸、煮、炸、煎、烙、烤等方法，学习者对这些方法的掌握，既要借鉴菜肴制作时的同种方法，也要清楚由于制品的特性完全不同，在成熟细节上要有很大变化，这样才能制作出色、香、味、形俱佳的成品。

通过以上对中式面点制作技术基础工艺的简要介绍，使学习者进入具体风味流派品种的学习前对技术的准备和学习的重要环节有一个清醒的认识，也为将来学习过程中能融会贯通、举一反三提供一些思路，使得这本书讲到的技术能真正成为学习者进入行业工作的基石。

思考题

1. 面点在餐饮业中的地位和作用。
2. 面点制作技术与烹调制作技术的差异。
3. 面团面性的重要性。
4. 成形技术在面点制作技术中的位置。

建议浏览网站

1. 餐饮在线：www.ccas.com.cn
2. 中华面点网：www.chinadimsum.com

参考书目

钟志惠主编. 面点制作工艺. 北京: 高等教育出版社, 2005