

岗位培训晋级考核指导丛书

周洪喜 / 主编

面点师培训考核指南

MIANDIANSHI
PEIXUN
KAOHEZHINAN



辽宁科学技术出版社

LIAONINGKEXUEJISHUCHUBANSHE

目录

面点师应知的基础知识

1. 什么叫面点? 面点分几大帮式? 我国面点的技术特点是什么?	1
2. 京式面点是由哪些地方面点发展而成? 其特点是什么? 代表性面点有哪些?	1
3. 苏式面点是由哪些地方面点发展而成? 其特点是什么? 代表性面点有哪些?	1
4. 广式面点是由哪些地方面点发展而成? 其特点是什么? 代表性面点有哪些?	1
5. 面点原料种类有哪些? 面点制作原料在使用上分几类?	2
6. 什么是主要原料? 包括哪些品种?	2
7. 粳米的主要产地在哪里? 其特点是什么?	2
8. 籼米的主要产地在哪里? 其特点是什么?	2
9. 糯米的主要产地在哪里? 其特点是什么?	2
10. 小麦的主要产地在哪里? 其构成分哪几部分?	2
11. 什么叫面粉? 常用的有几种? 有何特征?	2
12. 赤豆的别名是什么? 有何特征? 主要产地在哪里?	3
13. 绿豆的别名是什么? 有何特征? 主要产地在哪里?	3
14. 哪些薯类适于制作面点?	3
15. 什么叫制馅原料? 分几大类?	3
16. 咸味馅原料分几部分? 包括哪些品种?	3
17. 猪肉馅的种类有哪些?	3
18. 什么叫馅芯? 从哪几方面划分馅芯的种类?	3
19. 馅芯对面点制品的作用是什么?	4
20. 咸味馅分几类? 包括哪些品种?	4
21. 制作甜味馅选用哪些原料?	4
22. 制作面点选用的调味品分几类? 包括哪些品种?	4
23. 饴糖的别名是什么? 有何特征? 在糕点中起什么作用?	4
24. 面点常用辅助原料有哪些?	4
25. 什么叫油脂? 常用油脂有哪些?	4
26. 简述靠制猪油全过程。	4



27. 油脂在面团中起什么作用?	5
28. 食盐的种类有哪些? 其主要产地在哪里?	5
29. 食盐的化学名称是什么? 它在冷水面团中起什么作用?	5
30. 白糖在面制品中起什么作用?	5
31. 水的化学名称是什么? 它在面团中起什么作用?	5
32. 水调面团形成原理是什么?	5
33. 碱的化学名称是什么? 它在酵面及酵面食品中各起什么作用?	5
34. 常用酵母有几种? 酵母发酵应注意的要点是什么?	6
35. 什么叫发酵? 发酵方法有几种?	6
36. 酵母膨松法原理是什么?	6
37. 化学膨松法选用哪些原料? 其膨松原理是什么?	6
38. 物理膨松法原理是什么?	6
39. 什么是原料感观检查?	6
40. 什么是原料视觉检验法? 举例说明。	7
41. 什么是原料嗅觉检验法? 举例说明。	7
42. 白案基本技术动作有哪些?	7
43. 筵席上的面点怎样配备?	7
44. 面粉中含哪些主要营养成分?	7

面点师应会的基本操作知识

(一) 原料加工技术	8
45. 用于制馅的鱼有哪些品种?	8
46. 能制馅的鱼怎样进行初步加工?	8
47. 怎样出鱼肉?	8
48. 怎样取扇贝的闭壳肌(扇贝丁)?	8
49. 可制馅的蔬菜分几类? 每类包括哪些品种?	8
50. 蔬菜制成“菜花”时应注意哪些事项?	8
51. 常见韭菜品种有哪些? 其特征是什么? 怎样制成菜花?	9
52. 茭瓜怎样制成菜花?	9
53. 芸豆的别名是什么? 怎样制成菜花?	9
54. 芹菜怎样制成菜花?	9
55. 冬瓜别名是什么? 怎样制成菜花?	9
56. 萝卜怎样制成菜花?	9
57. 大白菜著名品种有哪些? 怎样制成菜花?	9
58. 圆葱怎样制成葱花?	10
59. 葱的常见品种有哪些? 怎样制成葱花?	10
60. 卷心菜怎样制成菜花?	10
61. 猪肉馅应选猪的哪些部位? 其制馅方法是什么?	10
62. 牛肉馅应选用牛的哪些部位? 其制馅方法是什么?	10



63. 羊肉馅应选用羊的哪些部位? 其制馅方法是什么?	10
64. 怎样才能制好鱼肉馅?	10
65. 虾仁馅选用哪些原料? 其制馅方法是什么?	11
66. 鸡肉馅应选用鸡的哪个部位? 其制馅方法是什么?	11
67. 三鲜馅怎样分类?	11
68. 简述鸡三鲜馅的制馅方法。	11
69. 简述肉三鲜馅的制馅方法。	11
70. 简述海三鲜馅的制馅方法。	11
71. 什么叫煊馅? 选用哪些原料? 其制馅方法是什么?	11
72. 素馅的种类有哪些? 其制馅方法是什么? 特点是什么?	12
73. 甜味馅分几种类型? 其制馅方法有几种?	12
74. 白糖馅选用哪些原料? 其制馅方法是什么?	12
75. 白糖芝麻馅选用哪些原料? 其制馅方法是什么?	12
76. 脂油馅选用哪些原料? 其制馅方法是什么?	12
77. 玫瑰馅选用哪些原料? 其制馅方法是什么?	12
78. 澄沙馅选用哪些原料? 其制馅方法是什么?	13
79. 莲茸馅选用哪些原料? 其制馅方法是什么?	13
80. 枣泥馅选用哪些原料? 其制馅方法是什么?	13
81. 五仁馅选用哪些原料?	13
82. 什锦馅选用哪些原料?	13
83. 拌制糖馅为什么要对适量熟面粉?	13
84. 制肉馅为什么要采用水调馅(指北方地区)?	13
85. 什么叫饭食? 大米(粳米)饭的制法有哪些?	14
86. 八宝饭选用哪些原料? 其制作方法是什么?	14
87. 粥的种类有哪些? 腊八粥选用哪些原料?	14
88. 什么叫面筋? 其特点是什么? 构成面筋主要物质是什么?	14
(二) 面点制作技术	14
89. 什么叫面团? 常见面团有几种?	14
90. 什么叫硬性冷水面团? 其特征是什么? 适于制作哪些品种?	14
91. 什么叫软性冷水面团? 其特征是什么? 适于制作哪些品种?	15
92. 硬性冷水面团是怎样制作的?	15
93. 软性冷水面团是怎样制作的?	15
94. 沸水面团有哪几种制法? 其特点是什么?	15
95. 拌和烫面团是怎样制作的? 适于做哪些品种?	15
96. 搅和烫面团是怎样制作的? 适于做哪些品种?	15
97. 半烫面团是怎样制作的? 其特点是什么? 适于做哪些品种?	15
98. 温水面是怎样制作的? 适于做哪些品种?	15
99. 什么叫场面? 场的作用是什么?	15



100. 什么叫全发酵面团? 适于做哪些品种?	16
101. 什么叫半发酵面团? 适于做哪些品种?	16
102. 什么叫哈发酵面团? 适于做哪些品种?	16
103. 什么叫嫩发酵面团? 适于做哪些品种?	16
104. 怎样制作纯蛋面团? 其特征是什么? 适于做哪些品种?	16
105. 怎样制作糖蛋面团? 其特征是什么? 适应于做哪些品种?	16
106. 怎样制作糖蛋面团? 其特征是什么? 适于做哪些品种?	16
107. 怎样制作水蛋面团? 其特征是什么? 适于做哪些品种?	16
108. 酥皮面团是怎样组成的? 酥皮半发酵面团是怎样组成的?	17
109. 制作酥皮分几个步骤?	17
110. 什么叫干油酥面团? 干油酥面团选料及制法是什么?	17
111. 干油酥面制法有几种? 从哪几方面划分酥的种类?	17
112. 水油酥面团选料及制法是什么?	17
113. 炸制酥点用酥比例为多少?	17
114. 烤制酥点用酥比例为多少?	17
115. 起酥的别名是什么? 其方法有几种? 破酥的别名是什么? 其方法有几种?	17
116. 大破酥的方法有几种? 详细说明.	18
117. 小破酥的方法有几种? 详细说明.	18
118. 破酥应掌握哪几个环节?	18
119. 从哪几方面掌握酥皮面团制品质量标准?	18
120. 酥皮制品产生酥层的原理是什么?	18
121. 什么叫明酥点心、暗酥点心、半暗酥点心? 各举例说明.	18
122. 什么叫矾碱面团? 选用哪些原料?	19
123. 什么叫米粉面团? 磨粉的方法有几种?	19
124. 什么叫澄面团? 其特征是什么?	19
125. 什么叫面团的延伸性、弹性、可塑性?	19
126. 影响酵母发酵的主要因素是什么?	19
127. 怎样鉴别酵母发酵正常、发酵不足、发酵过足?	19
128. 经发酵后的面团为什么要对碱? 对碱的方法有几种?	19
129. 检验酵面对碱是否适当的方法有几种?	19
130. 什么叫揉酵法?	20
131. 什么叫拍听法?	20
132. 什么叫嗅味法?	20
133. 什么叫剖看法?	20
134. 什么叫尝味法?	20
135. 什么叫试样法?	20
136. 和面的方法有几种? 其质量标准是什么?	20



137. 什么叫抄拌法?	20
138. 什么叫调和法?	20
139. 什么叫搅和法?	21
140. 什么叫揉面? 揉面的作用是什么?	21
141. 搅面的手法是什么? 其作用有几点?	21
142. 摔扎在水油酥面团中起什么作用?	21
143. 摔面分几种手法? 并分别说明之?	21
144. 擦酥的方法是什么? 什么叫搓条? 搓条要求是什么?	21
145. 下剂包括哪些手法? 面剂种类有哪些?	21
146. 什么叫揪剂?	22
147. 什么叫掐剂?	22
148. 什么叫切剂、拉剂、剥剂?	22
149. 制皮的方法有几种? 皮的种类有哪些?	22
150. 上馅的方法分几种? 常用手法有哪些?	22
151. 包上法分哪几种类型?	22
152. 什么叫拢馅法、夹馅法?	22
153. 什么叫卷馅法、滚沾法?	22
154. 什么叫酿馅法?	23
155. 什么叫面点成形?	23
156. 面点成形方法有哪些?	23
157. 什么叫揉? 什么叫掐? 什么叫按?	23
158. 什么叫擀? 什么叫包? 什么叫抻?	23
159. 抻面分几种面团? 每种面团能拉几种条? 适于做哪些品种?	23
160. 什么叫推捏法、叠捏法、挤捏法?	24
161. 什么叫镶嵌?	24
162. 什么叫面点成熟? 其方法分几大类?	24
163. 什么叫蒸? 适于哪些品种?	24
164. 什么叫煮? 适于哪些品种?	24
165. 炸的方法有几种? 油温各应保持多少度? 适于哪些品种?	24
166. 什么叫油煎法? 什么叫水油煎法?	24
167. 什么叫干烙法? 什么叫油烙法?	25
168. 烤制面点火力分几种? 说明烤制面点的传导、对流、辐射是什么?	25
169. 面点烤制成熟的基本原理是什么?	25
170. 什么叫面点基本味? 什么叫面点复合味? 它们各包括哪些内容?	25
(三) 考试面点	

第一部分

荷叶卷	25	卷联花卷	25	金丝卷	26
-----------	----	------------	----	-----------	----



银丝卷	26
澄沙包	26
四喜蒸饺	26
水馅包子	27
提褶包子	27
果酱卷糕	27
开花馒头	27
四喜烧麦	27

白菜饺	28
冠顶饺	28
绣球卷	28
蒸方糕	28
水饺	28
抻面条	29
家常饼	29

脂油饼	29
葱花饼	29
春饼	30
丝饼	30
清糖饼	30
搅面馅饼	30
三鲜烙盒	31
香酥饼	31

第二部分

松塔麻花	31
金钱酥	31
菊花酥	32
马蹄酥	32

灯笼酥	32
莲花酥	33
兰花酥	33
海棠酥	33

三鲜炸盒	33
立酥盒	34
菱角盒	34
抓皮春卷	34
萨其玛	34

第三部分

枣泥酥饼	35
白皮酥	35
佛手果酥	35
立酥	36
小鹅酥	36
烤蛋糕卷	36

烤方糕	36
圈酥	37
孔雀酥	37
蝴蝶酥	37
糖酥卷	38
荷叶酥	38
梅花酥	38

双佛手果酥	38
菊花饼	39
金丝桃	39
金鱼酥	39
桃杏果柿	40
豆沙蛋黄饼	40



面点师应知的基础知识

1. 什么叫面点？面点分几大帮式？我国面点的技术特点是什么？

面点即面食点心的总称。面点是由面食和点心两大部分构成的。面食包括馅食、汤食、风味小吃。点心则包括早餐点心、茶点、筵席点心、婚礼点心、生日点心等。

面点分三大帮式：即京式、苏式、广式。

我国面点的技术特点：①选料精细、花样繁多；②讲究馅芯，注重口味；③技法多样，造型逼真。

2. 京式面点是由哪些地方面点发展而成？其特点是什么？代表性面点有哪些？

京式面点是由北京、山东、华北、东北等地方面点发展而成的。

京式面点的特点是擅长制作面食。馅芯调制采用“水调馅”（即肉馅加水），佐料为葱、姜、黄酱、味精、麻油等。馅芯具有鲜咸汁多、柔软松嫩，风味独特等特点。

代表性的面点有“抻面”、“龙须面”、“肉末烧饼”、“京八件”、“狗不理包子”、“老边饺子”、“丝饼”、“状元饺子”、“三鲜水饺”等。

3. 苏式面点是由哪些地方面点发展而成？其特点是什么？代表性面点有哪些？

苏式面点是由苏州、扬州、上海、南京等地方面点发展而成的。

苏式面点的特点是擅长制作米粉食品及面制馅食品。馅芯调制采用“掺冻”（即用猪肉皮熬成汤汁，经凝固冷却而成，用时剁成粒状掺入肉馅），以冻代水。佐料有料酒（绍兴酒）、酱油、白糖、麻油等。馅芯具有咸中带甜、汁多肥嫩，风味独特等特点。

代表性的面点有扬州“三丁包子”，淮安“汤包”，“翡翠烧麦”等。特别是苏州船点以造型逼真、形态美观被誉为食品中的艺术珍品，常见的有飞禽、走兽、鱼虾、昆虫、瓜果、花卉等。

4. 广式面点是由哪些地方面点发展而成？其特点是什么？代表性面点有哪些？

广式面点是由广州、潮州、福建、海南等地方面点发展而成的。

广式面点的特点是擅长制作澄面、米粉、薯类点心及馅食品。以讲究形态、花色而著称，馅芯具有种类多而晶莹、清淡鲜嫩的特点。

代表性的面点有“玉兔饺”、“叉烧包”、“虾饺”、“莲茸甘露酥”、“马蹄糕”等。



5. 面点原料种类有哪些？面点制作原料在使用上分几类？

面点原料种类有：①植物性原料（如粮食、蔬菜、鲜果等）；②动物性原料（如家畜、家禽、蛋品、水产品等）；③矿物性原料（如矿盐、明矾等）；④化学合成原料（如香精、糖精、色素等）。

面点制作原料在使用上分三类：（1）主要原料（如米、米粉、面粉和其他杂粮等）；（2）制馅原料（如家畜、家禽、蛋品、水产品、蔬菜、干货、干菜、豆制品及果仁、果脯、果干、蜜饯等）；（3）调味品和辅助原料（如盐、糖、碱、油脂、乳品、色素、香精等）。

6. 什么是主要原料？包括哪些品种？

主要原料是指可用于调制面团或直接做成饭食、面食及点心的粮食作物。

主要原料包括粳米、籼米、糯米、特制粉（富强粉）、标准粉、普通粉、赤豆、绿豆及各种薯类。

7. 粳米的主要产地在哪里？其特点是什么？

粳米种植在我国分布较广，其产地主要分布在东北、华北、湖北、江苏。

粳米的特点是米质硬度高，呈丰满短圆形，色泽蜡白，半透明，粘性中等，胀性低。适于制作米饭、稀粥，磨成粉后可制作米粉点心等。

8. 籼米的主要产地在哪里？其特点是什么？

籼米的产地主要分布在四川、江西、湖南、广东。

籼米的特点是米质硬度中等，呈丰满细长形，色泽灰白，半透明，粘性低，胀性强。适于制作米饭、稀粥，磨成粉与其他粉料掺和后可制作米粉点心等。

9. 糯米的主要产地在哪里？其特点是什么？

糯米又叫江米。糯米的产地主要分布在浙江及江苏南部。

糯米的特点是米质硬度低，分阔扁圆形及细长形两种，色泽乳白，不透明，粘性强，胀性低。适于制作“八宝饭”、“腊八粥”、“粽子”等。磨成粉后可制作“米粉点心”、“元宵”等。

10. 小麦的主要产地在哪里？其构成分哪几部分？

小麦的主要产地在华北平原，以河南省产量最多。

小麦由麦皮、糊粉层、胚乳和胚四部分构成。

11. 什么叫面粉？常用的有几种？有何特征？

小麦经加工后，磨成粉称为面粉。

常用的面粉有：特制粉、标准粉、普通粉。



特制粉的特征：色泽洁白，粉粒细滑，无麸皮，面筋质（湿重）不低于26%。

标准粉的特征：色泽稍黄，粉粒较粗，含有麸皮，面筋质（湿重）不低于24%。

普通粉的特征：色泽较黄，粉粒粗，含麸皮多，面筋质（湿重）不低于22%。

12. 赤豆的别名是什么？有何特征？主要产地在哪里？

赤豆又名红小豆。赤豆的特征：粒大皮薄，紫红有光，豆脐上有白纹为最佳。赤豆的产地主要分布在河北、天津、上海等地。适于制作“豆米粥”、“豆米饭”、“小豆汤”、“豆沙馅（澄沙馅）”等。

13. 绿豆的别名是什么？有何特征？主要产地在哪里？

绿豆又名吉豆。绿豆的特征：粒均匀，色浓绿，富有光泽。绿豆的产地主要分布在山东、湖北等地。适于制作“豆米粥”、“豆米饭”、“绿豆汤”等。

14. 哪些薯类适于制作面点？

适于制作面点的薯类有：①甘薯（又叫地瓜）；②马铃薯（又名土豆）；③山药；④荸荠（马蹄）。以上原料经熟制后，去皮制成茸状与面粉掺和可制作各类点心。

15. 什么叫制馅原料？分几大类？

制馅原料即制作馅芯所用的原料。制馅原料分为咸味馅原料、甜味馅原料两大类。

16. 咸味馅原料分几部分？包括哪些品种？

咸味馅原料分家畜、家禽、蛋品、水产品、蔬菜、干菜六部分。①家畜原料主要有：猪肉、牛肉、羊肉；②家禽原料主要有：鸡肉、鸭肉；③蛋品原料主要有：鸡蛋；④水产品原料主要有：鲑鱼、鲢鱼、鲤鱼、牙鲆鱼、鲛鱼、鲑鳟鱼、敏子鱼、鲈鱼、对虾、青虾、草虾、红虾、扇贝、牡蛎、海参、海米、蟹黄、蟹肉；⑤蔬菜类原料主要有：韭黄、韭菜、茭瓜、芸豆、线豆、芹菜、玉瓜、冬瓜、卷心菜、鲜姜、圆葱、葱、萝卜、大白菜等；⑥干菜类原料主要有：木耳、元蘑、冬菇、银耳等。

17. 猪肉馅的种类有哪些？

猪肉馅的种类有：葱肉馅、菜肉馅、瓜肉馅、豆肉馅。

①葱肉馅：圆葱、葱；②菜肉馅：韭菜、芹菜、白菜、萝卜等；③瓜肉馅：茭瓜、玉瓜、冬瓜；④豆肉馅：芸豆、线豆。

18. 什么叫馅芯？从哪几方面划分馅芯的种类？

馅芯：用各种不同原料，经过精细加工拌制和熟制而成，并包入皮胚内即为馅芯。

可以从六个方面划分馅心种类：①从口味上划分：咸味、甜味、甜咸味、甜酸味；②从用料上划分：荤馅、素馅；③从制法上划分：拌馅、搅馅；④从烹调方法上划分：煸馅、炒馅；⑤从刀工上划分：剁馅、剝馅。⑥从加工方法上划分：生馅、熟馅。



19. 馅芯对面点制品的作用是什么?

馅芯对面点制品的作用是:①能够改善成品口味;②能够美化成品外形;③能形成独有特色风味;④能不断增加花色品种。

20. 咸味馅分几类?包括哪些品种?

咸味馅分荤馅、素馅两大类。①荤馅:猪肉馅、牛肉馅、羊肉馅、鸡肉馅、鱼肉馅、虾仁馅、三鲜馅、煸馅。②素馅:清素馅、花素馅。

21. 制作甜味馅选用哪些原料?

制作甜味馅选用有:赤豆、绿豆,白砂糖、绵白糖、饴糖、砂糖粉;核桃仁、甜杏仁、松籽仁、红枣、葡萄干;苹果脯、桃脯、梨脯、杏脯、海棠脯、青梅、冬瓜条、糖姜片、糖藕片、糖莲子、青红丝、山楂条、花生仁、芝麻仁、葵花籽仁、香精等。

22. 制作面点选用的调味品分几类?包括哪些品种?

制作面点选用的调味品有五类:即咸味类,甜味类,鲜味类,香味类,麻辣类。①咸味类:食盐、酱油、黄酱;②甜味类:绵白糖、砂糖粉、白砂糖、蜂蜜、饴糖、桂花酱、玫瑰酱、冰糖;③鲜味类:清汤、味素;④香味类:葱油,油性香蕉香精、桔子香精、香草香精等;⑤麻辣类:葱、鲜姜、花椒、胡椒粉。

23. 饴糖的别名是什么?有何特征?在糕点中起什么作用?

饴糖又称糖稀、米稀。饴糖分浅棕色、浅黄色两种。它具有高度粘稠性,属半透明糖液,甜味较淡,含糖量约占50%。

其作用:(1)能增加成品甜味;(2)能改进成品光泽色彩;(3)能增加成品的滋润性;(4)能对食糖起抗晶作用。

24. 面点常用辅助原料有哪些?

面点常用辅助原料有:猪油、豆油、花生油、菜籽油;鲜酵母、液体酵母、干酵母、面肥、面碱、苏打;泡打粉;鸡蛋;奶粉,鲜牛奶;色素;水等。

25. 什么叫油脂?常用油脂有哪些?

油脂即植物性的油和动物的脂的总称。常用的油脂有:①植物性油:豆油、花生油、菜籽油、葵花籽油、麻油;②动物性脂有:猪油、牛油、羊油、鸡油。

26. 简述靠制猪油全过程。

先将新鲜猪板油,放冷水中浸泡四至五小时(中间换一次水),然后冲净血水,切去边肉,改刀成片。放入锅中加适量冷水,用旺火熬制,待水分靠干,出油时,改用中火,注意油不能上烟,并随时将油撇出,捞净油渣,过筛后冷却凝固使用。色洁白,呈



固体。

27. 油脂在面团中起什么作用？

油脂在面团中的作用是：(1) 能改变面团性质，减低面团粘着性，便于成型。(2) 能使成品质地柔软，油润丰满，香气浓厚，色泽美观。(3) 能使成品形成层次，口味酥松香脆，增进风味特色。

28. 食盐的种类有哪些？其主要产地在哪里？

食盐的种类有：海盐、井盐、池盐、矿盐。

(1) 海盐：是从海水中晒取的。其主要产区：辽宁、河北、山东、江苏等地。

(2) 井盐：是从地下咸水经熬制而成。其主要产区：四川、云南。

(3) 池盐（又称湖盐）：是从内陆咸水湖中提炼的。其主要产区：青海、内蒙。

(4) 矿盐（又称岩盐）：是从地下盐层经开采后取得。其主要产区：新疆、青海。

29. 食盐的化学名称是什么？它在冷水面团中起什么作用？

食盐的化学名称是氯化钠（ NaCl ）。在冷水面团中作用：(1) 增强面团的韧性；改变面筋的物理性质，增加吸收水分性能，增加弹力，并使其延伸或膨胀时，不易断裂。(2) 改善面团色泽：面团中加入盐，能使面团内部组织细密，并使面团显得洁白。

30. 白糖在面制品中起什么作用？

白糖在面制品中作用是：①增加成品甜香味，提高成品的营养价值。②增添成品的色泽，烘烤后因糖分的焦化作用，产生较理想的光泽。③能使成品内部组织酥松柔软。

31. 水的化学名称是什么？它在面团中起什么作用？

水的化学名称是 H_2O ，它是氢与氧的化合物。在面团中的作用：①调节面团软硬度，促进面筋形成。②使淀粉膨胀糊化，使酵母发育增殖。③能溶解糖、盐等水溶性辅助原料。④烘烤蒸煮时起传热作用。⑤使成品柔软，滋润适口。

32. 水调面团形成原理是什么？

水调面团形成：主要是面粉中所含化学成分在调和时产生的物理化学变化，当面粉用水调和时，由于受气温及不同水温影响，蛋白质和淀粉发生程度不同的吸水，膨胀和互相粘结等作用，并形成致密的面筋网络，由于面筋的彼此曲结而构成了面团骨架，从而使面粉形成团块状。这就是水调面团形成原理。

33. 碱的化学名称是什么？它在酵面及酵面食品中各起什么作用？

碱的化学名称是碳酸钠（ Na_2CO_3 ）。碱在酵面中作用：①能解除面团中酸味，使酸碱中和。②能产生更多的二氧化碳气体，使面团进一步膨胀。

碱在酵面食品中作用：①能使成品质地暄软，口味醇香。②能使成品色泽光润，易



消化吸收。

34. 常用酵母有几种？酵母发酵应注意的要点是什么？

常用酵母有：压榨鲜酵母，活性干酵母，液体鲜酵母，自制接种酵母（即面肥）。

酵母发酵应注意要点：①掌握酵母用量。②掌握水温及室内温度。③掌握面团软硬度。④掌握发酵时间。⑤掌握面粉质量。

35. 什么叫发酵？发酵方法有几种？

发酵：就是把酵母或化学膨松剂及辅助原料，按发酵的方法放入面团，使其产生二氧化碳气体，从而使面团疏松膨胀，这种改变面团性质的过程叫发酵。

发酵的方法有三种：酵母膨松法，化学膨松法，物理膨松法。

36. 酵母膨松法原理是什么？

面团中放入酵母，酵母靠面团中淀粉霉分解的单糖（葡萄糖）养分而繁殖增生，并分泌“酵素”，而酵素能将单糖分解为乙醇和二氧化碳气体，同时产生水和热，由于酵母不断繁殖和不断分泌“酵素”，二氧化碳气体随之大量生成，并被面团中的面筋网络包住不能逸出，从而使面团出现蜂窝组织，膨胀、松软、浮起并产生浓厚的酒香味。这就是酵母膨松法原理。

37. 化学膨松法选用哪些原料？其膨松原理是什么？

化学膨松法（即矾碱发酵法）选用原料有：标准粉、白矾、面碱、苏打、食盐。

化学膨松法原理：当白矾、面碱、苏打、食盐经水溶解后发生了化学变化，产生二氧化碳气体和氢氧化铝，拌入面粉制成面团后，经过长时间饧面（发酵），这种水溶液改变了面团性质，成熟后食品内部结构形成均匀多孔组织，达到酥松焦香要求。这就是化学膨松法原理。

38. 物理膨松法原理是什么？

物理膨松法（即调搅发酵法）：主要发酵因素是利用鸡蛋中蛋清，因蛋清是一种含氮物质高，并有粘稠性胶体物质，经高速搅拌时能充进气体，使其体积增大并成洁白立体蛋泡状，与熟面粉及辅料拌和后气体溢出部分，有些则被面粉颗粒包围，并成蛋糊面。制成生胚受热时气体再次排出，成品则出现膨松、暄软、内部组织多孔现象，这就是物理膨松法原理。

39. 什么是原料感观检查？

原料感观检查，就是用各种感观了解食品物料的外部特征、气味等，从而测定其品质的一种检验方法。



40. 什么是原料视觉检验法？举例说明。

视觉检验法：就是用目测（眼睛）检验原料的新鲜度、成熟度、鲜腐、好坏等一种方法。检验蔬菜、鱼虾、肉等均用此法。

41. 什么是原料嗅觉检验法？举例说明。

嗅觉检验法：就是用嗅觉（鼻闻）器官来鉴定食物、物料的气味，从而辨认香、臭等味别的一种方法。检验鱼、虾、肉等均可用此法。

42. 白案基本技术动作有哪些？

白案基本技术动作有：和面、揉面、擀面、摔面、擦酥、搓条、下剂、制皮、上馅等九个方面。

43. 筵席上的面点怎样配备？

①根据筵席名称配备面点；②根据席面菜肴道数配备面点；③根据季节配备面点；④根据菜肴口味配备面点；⑤根据烹调方法配备面点；⑥根据宾客饮食特点及风俗习惯配备面点。

44. 面粉中含哪些主要营养成分？

面粉中含有：蛋白质、脂肪、糖类、维生素、矿物质、水。



面点师应会的基本操作知识

(一) 原料加工技术

45. 用于制馅的鱼有哪些品种?

用于制馅的鱼有: 鲑鱼、鲤鱼、鲢鱼、牙鲆鱼、鲛鱼、鲶鱼、敏子鱼、鲈鱼。

46. 能制馅的鱼怎样进行初步加工?

刮鳞→去鳃→开膛→取脏→洗涤→去骨刺→去皮。

47. 怎样出鱼肉?

根据鱼的形状取肉加工分为两种: ①纺锤形鱼类的出肉加工: 先从背鳍处贴着脊骨片至鱼尾, 再从鳃下横片进去, 将上侧鱼肉片下形成软硬两扇。再将硬扇面皮朝上, 从鳍处贴着脊骨片下, 除净刺, 形成两扇鱼肉。再将鱼肉皮朝下, 用刀从中横切至鱼皮反刀蹬下鱼皮形成净鱼肉。②片状鱼类的出肉加工, 先顺脊骨向尾部拉一刀, 并在尾的根部横切一刀, 再沿头尾脊骨部分别将鱼肉片下, 以同样方法取出另一面鱼肉。除净骨刺, 形成四扇鱼肉。再将鱼肉皮朝下, 用刀横切至鱼皮, 反刀蹬下鱼皮形成净鱼肉。

48. 怎样取扇贝的闭壳肌(扇贝丁)?

扇贝系海生蚌类, 取肉时将扇贝洗净, 先用小刀从贝的底部一侧旋转剖开壳, 将扇贝肉整个挖出, 摘去边缘脏物, 取出闭壳肌。

49. 可制馅的蔬菜分几类? 每类包括哪些品种?

分为四类: ①叶菜类: 韭黄、韭菜、大白菜、卷心菜。②茎菜类: 鲜姜、圆葱、竹笋、葱、芹菜。③根菜类: 大萝卜。④果菜类: 茭瓜、玉瓜、冬瓜、芸豆、线豆等。

50. 蔬菜制成“菜花”时应注意哪些事项?

“菜花”即蔬菜经刀工处理制成颗粒状, 也就是常说的“馅”。蔬菜在制成“菜花”时应注意事项有:

①摘洗: 菜根、黄叶、枯皮、虫卵及不能食用部位必须除净, 先洗后切, 以防营养



素流失。

②去异味：对带有异味的蔬菜，如芹菜、萝卜等必须放入沸水中氽烫一下，取出用清水漂洗控透，否则会影响馅的味道；

③刀工处理：根据原料的性质及用途加工成丝、粒、末等形状，切剁时应讲究刀法，细切粗剁、细切细剁相结合。

④去水分：为便于制馅必须将蔬菜含有水分去掉一部分，剁时加盐利用食盐促使水分外溢，利用加热（煮、烫、蒸）使之脱水，利用挤压而出水，利用馅芯中加粉条、腐竹而吸水。

51. 常见韭菜品种有哪些？其特征是什么？怎样制成菜花？

韭菜常见的品种有：马莲韭菜，红根韭菜等。其特征是：马莲韭菜叶阔扁形，根呈白色，肉厚，茎粗，质量好；红根韭菜叶端尖形，根呈红色，茎细，质较好。韭菜摘去老叶，洗净泥沙，控干水分，顶刀切成末状即成菜花。

52. 茭瓜怎样制成菜花？

茭瓜洗净，根据老嫩去皮，再挖去瓜瓤，擦成丝，剁成粒状后加盐除水，挤干水分即成菜花。

53. 芸豆的别名是什么？怎样制成菜花？

南方称四季豆，北方叫芸豆。芸豆摘洗洁净，放沸水锅中烫熟或蒸熟，晾凉后切剁成粒状，挤干水分即成菜花。

54. 芹菜怎样制成菜花？

芹菜摘去老叶及根，洗净泥沙，放入沸水锅中烫熟，捞出用冷水过凉后，剁成粒状，挤干水分即成菜花。

55. 冬瓜别名是什么？怎样制成菜花？

冬瓜又叫白瓜，白冬瓜。冬瓜洗净去皮，挖去瓜瓤，擦成丝，剁成粒状，加盐除水，挤干水分即成菜花。

56. 萝卜怎样制成菜花？

萝卜去根叶洗净擦成丝，放沸水锅中煮熟，捞出过凉，再放冷水中泡去辣味，挤干水分，剁成粒状即成菜花。

57. 大白菜著名品种有哪些？怎样制成菜花？

大白菜著名品种有：山东胶州白菜，山东城阳白菜，天津青麻叶，北京大青口等。白菜摘去老叶切去根洗净，先顶刀切成丝，剁成粒状加盐除水，挤干水分即成菜花。



58. 圆葱怎样制成葱花?

圆葱剥去葱皮,挖出葱根洗净,先切成丝再剥成粒状,即成葱花。

59. 葱的常见品种有哪些?怎样制成葱花?

常见品种有:高脚白葱,鸡腿葱,对叶葱,章丘大葱,鳞棒葱,盖县大葱,洋角葱等七种。葱摘去老叶切去根洗净,先片开再顶刀切成粒状即成葱花。

60. 卷心菜怎样制成菜花?

卷心菜剥去老叶,切去根洗净,切成丝,上沸水锅中烫熟;捞出用冷水过凉后,剥成粒状,挤干水分即成菜花。

61. 猪肉馅应选猪的哪些部位?其制馅方法是什么?

猪肉馅应选用猪的血脖、腰排部位。因为这些部位具有肉质老嫩适宜,筋少而短,肥瘦肉适宜,吃水量多的特点。

制馅方法:猪肉剁成茸(或者绞成馅),放入盆内加姜末、酱油搅拌均匀,再加水沿一个方向搅打成粘稠状,然后放盐、味素、花椒油、麻油调好口味,放葱花、菜花拌匀成馅。猪肉馅的蔬菜选用:韭菜、芹菜、白菜、茭瓜、玉瓜、芸豆、线豆、圆葱、葱。

62. 牛肉馅应选用牛的哪些部位?其制馅方法是什么?

牛肉馅应选用牛的脖肉、短脑、肋条部位。因为这些部位具有肉质老嫩适宜、丝细而短、筋少、吃水量多的特点。制馅方法:牛肉剁成茸(或者绞成馅)放入盆内加姜末,酱油搅拌均匀,再加花椒水沿一个方向搅打成稠状,然后放盐、味素、椒油、麻油调好口味,放葱花、菜花拌匀成馅。牛肉馅的蔬菜选用:芹菜、萝卜、白菜、圆葱、葱。

63. 羊肉馅应选用羊的哪些部位?其制馅方法是什么?

羊肉馅应选用羊的脖颈、肋条、胸口部位。因为这些部位具有肉质老嫩适宜、筋少、吃水量适宜的特点。制馅方法:羊肉剁成茸(或者绞成馅),放入盆内,加酱油搅拌均匀,再加适量花椒水沿一个方向搅打呈稠状,然后放盐、味素、麻油调好口味,放葱花、菜花拌匀成馅。羊肉馅的蔬菜选用:芹菜、萝卜、白菜、葱。

64. 怎样才能制好鱼肉馅?

将新鲜净鱼肉放置墩上,用刀背砸去筋络,剁成茸放入盆内,先加水沿一个方向搅打呈稀糊状,然后加酱油、盐、姜末继续搅,呈浓稠状时再放椒油,麻油调好口味,放菜花拌匀成馅。鱼肉馅的蔬菜选用韭菜、白菜。

