

北京市外事服务职业高中教材

北京市外事服务职业高中教材



中餐面点

廖京 李立军 赵红 编著

科学普及出版社

北京市外事服务职业高中教材

中餐面点

廖京 李立军 赵红 编著

科学普及出版社
· 北京

图书在版编目 (CIP) 数据

中餐面点/廖京等编著. —北京: 科学普及出版社,
1995. 7

北京市外事服务职业高中材料

ISBN 7-110-03285-X

I. 中… II. 廖… III. 面点, 中餐-职业高中-教材
IV. TS972. 1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (95) 第 07933 号

科学普及出版社出版

北京海淀区白石桥路 32 号 邮政编码: 100081

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

北京怀柔燕文印刷厂印刷

*

开本: 787×1092 毫米 1/32 印张: 5.625 字数: 126 千字

1995 年 7 月第 1 版 1997 年 1 月第 2 次印刷

印数: 10001—15000 定价: 6.80 元

前 言

中餐面点制作有着悠久的历史，经过历代面点厨师的精心研究，使其工艺技术得到不断发展。为使这一精湛工艺技术更好地为今日迅猛发展的外事工作服务，在北京外事服务职业高中赵志强、郭葭君二位校长的大力帮助支持下，我们编写了此书。

该书既介绍了面点制作的基础理论知识，又介绍了具体操作方法，具有通俗易懂，学生可以自学的特点。

在编写过程中，我们曾参考了一些有关书籍和资料，在这里，对支持帮助我们成书的各位人士表示衷心感谢。

本书编者系北京外事服务职业高中教师赵红（第一、三、七章），廖京（第四、五、六章），和北京饭店厨师李立军（第二、八、九章）。

由于编者水平有限，书中如有不妥之处，诚请各位读者批评指正。

编 者

1995 年 5 月

目 录

第一章 绪论	(1)
第一节 面点的发展概况及在饮食业中的作用.....	(1)
第二节 中式面点的流派、特点及分类.....	(6)
第二章 制作面点的设备和工具	(11)
第一节 常用设备	(11)
第二节 机械设备	(14)
第三节 一般面点制作常用的工具	(15)
第四节 设备和工具的使用、养护知识	(17)
第三章 面点原料知识	(19)
第一节 面点原料的选用要求	(19)
第二节 面点制作中重要的原料知识	(22)
第四章 制坯工艺	(35)
第一节 制坯的作用及坯皮的分类	(35)
第二节 主要坯皮的特性及形成原理	(39)
第三节 坯皮的制作工艺	(47)
第四节 各类坯皮的制作及应用	(51)
第五章 制馅工艺技术	(78)
第一节 馅心制作的重要性	(78)
第二节 馅心原料的加工处理	(80)
第三节 馅心制作工艺	(85)
第六章 面点的成形技术	(106)
第一节 制皮上馅技术.....	(106)
第二节 成形操作要领及适应品种.....	(112)

第七章 面点的成熟工艺	(124)
第一节 成熟的作用.....	(124)
第二节 成熟原理与工艺技术.....	(126)
第八章 各类面点的制作工艺举例	(140)
第一节 面粉制品.....	(140)
第二节 米、米粉类制品.....	(155)
第三节 其他原料制品.....	(158)
第九章 筵席面点的配备	(161)
第一节 筵席面点的配备原则.....	(161)
第二节 筵席面点的准备工作.....	(164)
附录 地方名点及风味小吃	(165)

第一章 绪 论

我国具有悠久的历史 and 灿烂的文化，被世人誉为我国四大国宝之一的中国烹饪，是一份珍贵的文化遗产。面点是中国烹饪的组成部分，长期以来，人们对它的制作工艺进行了较为广泛的研究，从而使它作为一项专门的技术，而不断地得到充实和丰富。近年来，人们在挖掘、整理和继承的基础上，逐渐使其系统化、理论化，使面点制作工艺得到很大的发展。

面点制作是一项技术性强、艺术性高的应用技术。其工艺不仅包括原料的整理加工、制坯、制馅、成型、成熟和美化装饰等操作技能，还涉及到许多自然科学知识，如生物化学、食品化学、营养学等。因此，面点制作技术是一门多学科的综合工艺。

第一节 面点的发展概况及在饮食业中的作用

一、面点的概念

面点主要是指利用粉料（面粉、米粉等）调成坯皮，再配以其他辅料或馅料制成的不同形状的食品，如面包、饼干、饺子、酥饼等。在饮食习惯中，面点有用作正餐的主食品种，如花卷、馒头；有用作早餐的早点和早茶品种，如烧饼、油饼等；有配筵席的点心品种，如萨其马、油糕；也有用作礼物的礼品点心等。

二、面点的历史概况与发展

太古时期，我们的祖先不懂得从事牧业、渔业、农业生产活动，饿了，便捕捉小动物活剥生吞，或是采摘果子、野菜等来填饱肚子，过着茹毛饮血的原始生活。

自从发明用火以后，人们不但可将生食变为熟食，而且还扩大了食物的来源，也为食物进入烹饪阶段准备了条件。进入神农时代，据《史记·夏本纪》的记载：“禹令益，予众庶稻，可种卑湿。”这说明当时人们又学会了种植谷麦，开始从事以种植稻子为主的农业生产，从此以粮食为主，其他食物为辅的饮食习惯逐步形成。

春秋战国时期，农业生产有了新的发展，人们在饮食方面也更为讲究。例如，儒家代表孔子要求：“食不厌精，脍不厌细。”最早的医书《黄帝内经》中藏气法时论记载曰：饮食要以“五谷为养，五果为助，五高为益，五菜为充”。这些对饮食方面的正确见解及论述，为以谷类为主要原料的小吃、点心的发展起到了推动作用，提高了人们对粮食作物的认识，促进了食品加工制作业的发展。

秦朝以后，中国的统一促进了生产力的极大发展，面点制作业随着食物原料的增多和烹饪器具的多样化，其制作工艺也得到了相应的提高。由于普遍种植农作物，人们便以稻米麦类、高粱等作物作为主食。又由于制作粉料的石磨开始在民间广泛使用，于是又出现了种类丰富的饼类制品，此后有关面食的文字记载也日益增多。

唐宋时期经济发展很快，市场繁荣，烹饪原料增多，饮食行业日益兴隆，有关烹饪的科学知识亦日益丰富，有关面点方面的著作也比以前增多。这些发展和进步，表明了我国

面点技艺在隋唐，特别是宋元时期已进入了一个新的水平。

根据记载，唐代出现了“点心”之名，宋元时期，从早点到夜宵都有点心作为饮食市场的主要供应品种。其制作工艺具体表现在：坯皮调制种类齐全，其中以水调坯皮制作较为广泛，如用冷水和面做卷煎饼及用开水烫面做饺皮等；馅料品种丰富多彩，动植物原料均可用来制馅，其口味甜、咸、酸均有；这时期的面点成熟方法已有蒸、炸、煮、煎、烤、烙、炒等，这是和炒锅、煎盘、蒸笼、烤炉的发展分不开的。多种熟制方法的应用，使面点制作技术日臻完善。

明清时期，我国面点制作达到了相当高的水平，不但迅速增加了许多新品种，而且还在旧有的面点基础上不断更新，制作出更精细、更美观、更可口的面点。就在这一时期，中式面点的重要品种已大体定形，各种面点风味流派已基本形成，面点在饮食业中的地位更加突出。随着中外文化的相互交流，西式面点传入中国，中式面点也大量传到国外。明清两代，筵席面点已达登峰造极的地步，传说清嘉庆“光禄寺”的一桌面食筵席，用面量达60kg。可见其品种之多、规模之大。

新中国成立后，特别是近20年，饮食业得到了空前发展，长期形成的南、北方不同的饮食习惯相互融合，南式点心北传，北方面食南移，使南北点心市场的品种丰富多彩，并出现了大量中西风味结合、南北风味结合、古今风味结合，以及犹似工艺品的精细点心新品种。在饮食供应的方式上，从担挑的小吃、沿街叫卖的早点、茶楼的小食、简易的面食铺子发展成具有一定规模的点心铺店，并且成为大中型饭店、酒家和酒席筵上的必备食品。

三、面点在饮食业中的作用

1. 面点是烹饪专业的重要组成部分

从整个饮食行业来看，面点是我国饮食行业的重要组成部分。面点制作与菜肴烹调一起构成了我国饮食业的全部生产经营业务，两者是密切关联、互相配合和不可分割的。从旅游饭店经营来讲，有菜无点，就好比红花没有绿叶的衬托。从中式的菜点制作来看，不少菜肴在食用时要同时配以点心一起食用，才更具特色。如烤鸭配荷叶饼，中式正餐的主、副食结合和筵席上菜点的配套等。点心除了常与菜肴密切配合外，还具有其相对的独立性，它可以离开菜肴的烹调而单独经营。例如专门经营面点的面食馆、烧饼店、饺子馆，以及经营小食品的早点、点心铺等。它们遍布各大中小城市和村镇，占据了一定的饮食市场。

2. 面点是人们生活中重要的食品之一

人们的饮食需求是随着社会经济的发展而变化的。当今饮食社会化的观念日益深入和广泛。清晨的早点，午后的茶点，晚间的夜点，已成为人们日常生活中重要的饮食内容。尽管面点与菜肴相比较，价格较低廉，但在饮食业营业额中仍占有一半以上的比重，特别是遇到旅游外出时，面点更成为人们必备的食品。

四、面点制作的基本技术训练与基本功。

面点制作是一项专门技术，基础操作是从事面点制作的基础手法。学会基础操作仅仅是懂得具体的操作方法，解决操作实践的第一步即“会”的问题，但要从“会”到“好”，从“会”到“熟练”，必须不断地反复练习基本功，才能练成

既好又快的硬功夫。在实践中往往是：学会容易，学好则难，难在功夫上。这种能保证成品质量、熟能生巧的功夫，就是面点制作的“基本功。”

1. 学会基础操作是面点制作的起点

面点品种虽然繁多，各有各的特点，但仍然有着一定的共性。例如一般点心，首先要经过和面、揉面阶段，由粉料变成坯皮后才能做下一道工序，基础操作程序是必不可少的。因此，学习面点制作工艺先得从基础操作学起。

2. 基本功是否过硬直接影响成品的质量和工作效率

在学会面点制作基础操作之后，必须不断加强基本功的训练，只有基本功过硬，才能解决操作技术的质量和熟练的问题。例如，坯皮调制是否合适直接影响到下面的包馅成形工序；手法姿势是否熟练，也会影响到工作效率及成品的质量和数量。因此，有了过硬的基本功，就能快速、高效地制出高质量的面点。

3. 掌握过硬的基本功，有利于掌握特性工艺

各种类型的面点虽然都有其不同的操作要求和风味特色，但万变不离其宗，都离不开制皮与成形。熟练地掌握了基本功，就能比较容易地学到并掌握更多的面点品种制作方法。在面点制作中只快不好，或只好不快，都是基本功不过硬的表现。不少面点品种之所以被定为“名点”、“特优”品种，不少面点师傅之所以被称之为“名师”、“特技”，其主要原因就在于该面点师傅的基本功过硬。有了过硬的基本功才能以高超的手艺，制作出高质量的各式面点。所以，正确熟练地掌握好基本的操作技能是提高面点制作技术的根本途径和关键。

面点制作技术的基本功主要有以下几方面：

(1) 制坯工艺：包括制作坯料时的投料、配料和调制方法等工艺要领。

(2) 分坯工艺：包括制作工艺中将大块坯料分割成小块坯料的工艺要领。

(3) 制皮工艺：包括利用各种不同手法和工具制作坯皮的工艺要领。

(4) 制馅工艺：包括利用各种不同原料，制作品种丰富、口味纯正的馅料的工艺要领。

(5) 成形工艺：包括多种成形手法的工艺要领。

(6) 成熟工艺：包括利用各种不同的成熟方法充分反映面点特色的工艺要领。

学习面点制作技术要以面点制作基础理论为指导，切实地掌握好以上六项操作要领。在此基础上，经过不断实践，使技术日趋完美。

第二节 中式面点的流派、特点及分类

我国地域辽阔，各地区的气候条件不同，物产也不同，同时，不同地区人们的饮食习惯也不相同，这样面点制作在选料、制作方法及口味等方面形成了不同的风格和浓厚的地方特色。

一、中式面点的主要流派

中式面点品类繁多、内容丰富、制作工艺精湛，在历代面点师的继承和发展下，大体上可分为“南味”和“北味”两大类，具体又分为京式、苏式、广式三大主要流派。

1. 京式面点

京式面点以北京为代表，包括山东、东北、华北等地所制作的点心。京式面点最早源于山东、华北、东北地区的农村及满、蒙、回等少数民族地区，进而在北京形成一个流派。北京是六朝古都，随着六朝在北京建都，南方及满、蒙民族面点制作技术也相继传入北京，加之北京现在是我国的首都，来往的中外宾客甚多，多方面的需要和有利的条件促使它博采各地之精华，逐渐形成了以北京为中心的京式面点体系，成为中式面点的一大流派。

由于京式面点地处我国的北方地区，我国北方又盛产小麦、杂粮，因此面粉、杂粮是京式面点制作的主要原料，用以制作面食品。京式面点的馅心口味甜咸分明，其成熟方法以蒸、烤、烙、炸为主。富有代表性的面点有：龙须抻面、银丝卷、一品烧饼、天津狗不理包子，以及宫廷点心、小窝头、云豆卷等。

2. 苏式面点

苏式面点系指长江下游江、浙、沪一带地区制作的面点，以江苏为代表。该地区是我国著名的鱼米之乡，当地丰富的物产，为制作各式各样的面点提供了良好的物质条件。其制品具有色、香、味、形俱佳的特点，是我国“南味”面点的正宗继承者，在中国面点史上占有相当重要的地位。

苏式面点最早兴盛于苏州、扬州。苏州、扬州盛产稻米和水产品，市场繁荣，商贾云集，游人如织，文人荟萃，这些都为苏式面点的创制和发展提供了客观条件。经过劳动人民长期的制作实践，形成了品种繁多、风味独特的苏式面点。

苏式面点以米、面为主。大多数品种具有皮薄、馅大、汁多的特点。其馅心用料讲究、口味浓醇、色泽较深、调料较

重。不少品种使用熟馅，富有独特风味；生馅中不少掺有皮冻，故汁多味浓；甜馅多用果料蜜饯之类，口味甜香。苏式面点的成熟方法以煎、煮、炸为多。

富有代表性的面点有扬州三丁包子、镇江蟹黄汤包、宁波汤团、千层油糕、各式糕粿、花色船点等等。

3. 广式面点

广式面点泛指珠江流域及南部沿海地区制作的面点，以广东为代表，故称广东面点。广式面点盛产于岭南，由于历史和自然条件的因素，使得当地饮食习惯与北方中原地区有着很大差别，面点制作自成一体，富有浓厚的南国风味。广式面点在明清以后，广采我国各地方及西点之长，使面点技术集南北、中西于一身，共冶一炉，在我国面点中脱颖而出，扬名于海内外。

广式面点，最早以民间食品为主，原料多以大米为主料。例如，伦教糕、萝卜糕、糯米糕、年糕等。广式面点以广州最具代表性。在面点制作中，广式面点使用油、糖、蛋，味道清淡鲜爽，营养价值较高。当地居民还善于利用荸荠、土豆、芋头、山药等作坯料，吸收各地面点制作技法，制作出多种多样的美点。例如，沙河粉、叉烧包、虾饺等，具有浓厚的南国风味。

二、我国面点的特点

1. 取料广泛，工艺精良

我国物产资源丰富，可选作面点的原料极其广泛，包括植物性原料、动物性原料、人工合成原料和矿物性原料等。中式面点根据原料的质地和性能的不同来合理使用原料，不仅讲究质地优良、营养丰富，而且要求易于消化吸收。

中式面点的加工制作极为精细，各个不同品种的面点都具有严格的品种制作要求，面点成型方法多达几十种，各种名特面点品种的制作更是工艺精细。例如手抻龙须面，一块水调坯皮可以抻出数千根如发的细丝，其制作技术誉满海内外。

2. 品种繁多，风味各异

中式面点历来以丰富繁多的品种而著称。由于我国地域辽阔，加之历史和自然条件的原因，中式点心形成了不同的地方风味。就民族风味而言，既有各具特色的汉族面点，也有风味各异的少数民族面点。

在日常生活中，人们根据不同季节、不同对象、不同需要制作出不同特色的面点。如早茶点心、夜宵点心、元宵节的元宵、端午节的粽子、中秋节的月饼等等。从而形成了众多中式面点的品种。

3. 注重馅心，讲究口味

中式面点历来非常重视馅心的调制，并把它看作是决定面点风味的关键。中式面点的馅心选料极为丰富，加之制作上融合了我国烹调技术的精华，加入了各种各样的调料，通过不同烹调法的烹制，调和制成各种各样的馅心。不同的地区，不同的调制方法，调制出了不同风味的特色品种。

4. 制作工艺精细，造型逼真

中式面点的制作工艺极为精细，不同品种有其严格的制作要求。单其成形技法就有揉、搓、包、捏、卷、夹、切、擀、摊、叠、按、压、抻、拉、削、拔、剪、钳、印、滚、沾、镶等 20 多种。再加上和面的技法、揉面技法、擀皮技法、上馅技法及熟制技法，使得中式面点制作工艺丰富多彩、精细微妙。

三、中式面点的分类

中式面点制品品种繁多、花样复杂，分类方法较多，其主要的分类方法有以下五种：

(1) 按原料分类：这种分类方法是按制作面点的原材料来分。一般可分为：麦类面粉制品、米类及米粉制品、杂粮和淀粉类制品。

(2) 按口味分类：有甜味、咸味、甜咸味。

(3) 按馅料分类：可分为荤馅类、素馅类、荤素馅三大类。每一类又有生拌馅、熟制馅之分。

(4) 按制品的形态分类：有饼、团、包、条等。

(5) 按熟制方法分类：有蒸、炸、煮、烙、烤、煎等。

第二章 制作面点的设备和工具

我国面点制作工艺源远流长，花色品种之多令人不胜枚举，而这些精美的糕点，是靠手工和简陋的设备和工具制作出来的。主要设备和工具有案板、炉灶、蒸笼烤箱及各种擀面杖和小型模具等。随着改革开放及我国旅游事业的蓬勃发展，一座座现代化的宾馆、饭店拔地而起，先进的科学技术、现代化的设备也走进了厨房的大门。为了能科学地使用这些先进设备，我们应全面了解和掌握面点制作的常用设备及工具的使用、保养知识。

第一节 常用设备

面点制作的常用设备有：案板、炉灶、冰箱、水池子、工具柜、烤箱、蒸箱等。

一、案 板

一般以木案为主，也有不锈钢案和云石案等。木案大多为6~7cm厚，2m长、1.2m宽的长方形板案，以枣木材料为好，其次是柳木。木案适用于和面、擀皮、成形等工序；而不锈钢案和云石案具有不吸油、不吸水、非常光滑的特点，适合做糖制品。无论什么案板，用过之后都要刷洗干净，保持清洁卫生。