

面点制作工艺习题解

张世泉 主编



中国商业出版社

面点制作工艺习题解

张世泉 主编

中国商业出版社

(京)新登字 073 号

图书在版编目 (CIP) 数据

面点制作技术习题集/张世泉主编. —北京: 中国商业出版社, 1996. 6

ISBN 7-5044-3094-3

I. 面… II. 张… III. 面点-食品加工-习题 IV. TS213. 2-44

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (95) 第 21301 号

责任编辑 姜丽君

中国商业出版社出版

(北京市广内报国寺 1 号)

各地新华书店经销

河北省永清县第二印刷厂印刷

787×1092 32 开 125 千字 6 印张

1996 年 6 月第 1 版 1996 年 6 月第一次印刷

印数 1—10000 册 定价: 8.00 元

ISBN 7-5044-3094-3/TS · 390

如有质量问题可更换

面点技术博大精深

风格各异誉满中华

陳勵書

陈励系第一、三届全国烹饪技术比赛评委
广东省烹饪技术职称评委、特一级点心师

推 荐 说 明

本书特邀吉林省饮食服务公司经理、吉林省烹饪协会副会长、高级经济师王国有、国内贸易部烹饪教育研究会会长、吉林市商业技工学校校长、高级讲师夏德润，国内贸易部烹饪教育研究会东北分会会长、吉林商业高等专科学校校长、吉林省商业技工学校校长、副教授唐文为顾问。

本书由吉林省商业技工学校副校长、高级讲师、烹饪大师、特一级面点师、第三届全国烹饪技术比赛评委张世泉任主编、吉林省宾馆高级工人技师、特一级面点师、第三届全国烹饪团体赛金牌获得者刘莉，吉林省特级面点师郭德义，吉林高等商业专科学校助教、一级面点师、东北烹饪教育研究会分会面点专题研讨会三等奖获得者巩桂花等编著。

本书以中国商业出版社出版的教材《面点制作工艺》为主线，并汇集西点、广点的有关内容及作者在长期实践中积累的经验而编写。本书是初、中级面点师晋级考核的必备资料；可作为技工学校、旅游学校、职业高中的烹饪专业、餐旅专业、烹饪技术培训的参考教材或习题集；也是家庭厨房的小顾问，解答了日常制作面点的很多难题；对从事饮食业技术鉴定、旅游、外事等行业的工作人员及烹饪爱好者也有一定的参考价值。

在编写过程中得到许多学校领导、企业领导和教师的大力支持，在此一并致谢，由于编写时间仓促，水平有限，缺点疏漏在所难免，请广大读者提出宝贵意见，以便进一步修订完善。

国内贸易部教育司
一九九五年十月

面点制作工艺习题解编委名单

顾	问	王国有	夏德润
		唐 文	
主	编	张世泉	
编写人员		张世泉	刘 莉
		郭德义	巩桂花

目 录

第一部分 面点概论

什么是面点？什么是点心？	(1)
我国面点的特点有哪些？	(1)
我国面点的分类有哪些？	(2)
我国面点的起源发展经历了哪些阶段？	(2)
何谓广式面点？	(3)
广式面点有哪些特色及代表性品种？	(3)
何谓苏式面点？	(3)
苏式面点有哪些特色及代表性品种？	(3)
何谓京式面点？	(4)
京式面点有哪些特色及代表性品种？	(4)
我国古代的厨师国王、厨师宰相、 厨师太子是谁？	(4)
周代八珍中的两种“盖浇饭”叫何名？	(5)
我国历史上的“女点心师”是谁， 是哪个年代人？	(6)
袁枚是哪个年代的人？他描写的饮食 作品叫何名？	(6)
粽子的由来与传说	(6)
元宵节及元宵的来历	(7)
月饼的来历	(8)
李连贵熏肉大饼的来历	(10)

油条的来历	(10)
光饼的传说	(11)
娥姐粉果的传说	(11)
南翔小笼馒头的由来	(12)
馓子麻花的由来	(12)
夹馅麻花的由来	(13)
八宝饭的传说	(13)
豌豆黄的传说	(14)
小窝头的传说	(14)
大救驾的历史传说	(15)
过桥米线的传说	(15)
腊八粥的传说	(16)
馒头的由来	(16)
天津包子的来历	(17)
天津耳朵眼炸糕的由来	(18)
“金糕”的来历	(18)
“老蔡记蒸饺”的传说	(19)
“虾饺”始创于何时?	(19)
“老边饺子”源于何时?	(20)
“甘露酥”源于何时?	(20)
“佛手酥”的传说	(21)
重阳花糕的传说	(22)
“太史饼”的来历	(22)
罗汉饼的由来	(23)
千层酥的来历	(23)

薄脆的传说	(25)
萨其玛的来历	(25)
蛋松果的传说	(26)
琵琶酥的由来	(26)

第二部分 原料知识

鉴别和选择优质原料的简便方法是什么?	(27)
面点制品常用的原料有哪些种类?	(27)
选择面点原料应掌握什么原则?	(28)
调味辅助原料在面点制作中有什么作用?	(28)
怎样鉴别面粉的质量?	(28)
什么是面筋质?	(28)
怎样提取麦淀粉和面筋?	(29)
面筋在面团中的作用是什么?	(29)
什么是果仁、果脯? 它们的特点是什么?	
在面点中的作用是什么?	(29)
怎样利用天然植物色泽着色?	(30)
粮食与烹饪的关系	(30)
在粮食的保管中应注意几方面问题?	(31)
稻谷和小麦构成情况如何? 各部分所含的	
主要物质是什么?	(31)
米粉和面粉两者之间的性质有哪些不同?	(32)
面粉等级有几种? 所含营养素的	
主要成分有哪些?	(32)
面点制作常用的油脂有几种?	(33)
油脂在面点制品中的作用是什么?	(33)

怎样保管好猪油？	(34)
猪油有“哈拉味”怎么办？	(34)
影响猪油酸败的因素是什么？	(34)
面点制作常用的糖有几种？特点如何？	(35)
糖在面团中的作用是什么？	(36)
怎样鉴别绵白糖的质量？	(36)
怎样掌握糖精的用量？	(36)
蛋品大体分为几种？各有什么特点？	(37)
蛋品在面点制品中的作用是什么？	(37)
点心中加入乳品有什么作用？	(37)
什么是面肥？酵母和面肥在面团中的 主要作用是什么？	(38)
如何保管鲜酵母？	(38)
食盐在面点中的作用是什么？	(38)
发面时放点盐，发的速度快还是慢？	(39)
水调面团放盐为什么能增加筋力？	(39)
大起子、小苏打有什么区别？	(39)
怎样鉴别大米、小米的质量？	(40)
蔬菜的化学成分有哪些？	(40)
蔬菜的分类	(40)
面粉的营养及食用价值有哪些？	(41)
黄豆的营养及食用价值有哪些？	(41)
绿豆的营养及食用价值有哪些？	(41)
红小豆（赤豆）的营养及食用价值有哪些？	(42)
猪肉的营养及食用价值有哪些？	(42)

牛肉的营养及食用价值有哪些?	(43)
羊肉的营养及食用价值有哪些?	(43)
鱼肉的营养及食用价值有哪些?	(43)
鸡蛋的营养及食用价值有哪些?	(43)
鸡肉的营养及食用价值有哪些?	(44)
海参的营养及食用价值有哪些?	(44)
大虾的营养及食用价值有哪些?	(44)
白蘑的营养和食用价值有哪些?	(45)
木耳的营养及食用价值有哪些?	(45)

第三部分 面团知识

什么叫面团?	(46)
面团调制有哪些作用?	(46)
面团如何分类?	(46)
什么叫水调面团? 其特点是什么?	(47)
水调面团的形成原理	(47)
冷水面团的性质和用途	(47)
冷水面团调制时应注意些什么?	(48)
水调面团为什么容易“伤水”, 怎样防止?	(48)
和面时怎样达到“三光”?	(49)
面团为什么饧一段时间才好使?	(49)
和面的质量标准是什么?	(49)
和面的手法主要有哪些?	(50)
揉面的主要动作	(50)
揉面的关键是什么?	(51)
温水面团的性质和用途	(52)

温水面团在调制时应注意什么？	(52)
开水烫面的成团原理及特点	(52)
开水面团调制时应注意些什么？	(53)
开水面团的性质和用途	(53)
什么叫半烫面？	(53)
开水面团为什么要切开散发热气后再使用？	(54)
怎样烫面“不夹生”？	(54)
怎样制做单饼才能柔软？	(54)
水饺、刀削面、抻面、春卷的吃水量	(55)
什么叫膨松面团？	(55)
常用的膨松方法有哪些种？	(55)
酵母膨松的基本条件是什么？	(56)
酵母发酵的原理是什么？	(56)
当酵母菌失掉活力时怎样使用？	(56)
发酵的质量标准	(57)
影响发酵的五大因素	(57)
半发面和嫩发面有什么区别？	(58)
大发酵面、嫩发酵面、半发酵面、 呛发酵面各有哪些特点？	(58)
5:5、4:6、3:7 酵面的含意是什么？ 各适合做哪些品特？	(58)
什么叫化学膨松法？	(59)
矾、碱、盐面团调制中应注意哪几个问题？	(59)
化学膨松法的膨松原理是什么？	(60)
什么叫物理膨松法？	(60)

物理膨松面团调制时应注意哪几个问题？	(60)
物理膨松法的特点是什么？	(61)
开花馒头为什么会开花？	(61)
为什么蒸开花馒头要铺纸或干屉布？	(62)
加碱后的发酵面团验碱方法有哪些？	(62)
加碱后的发酵面团，静置一段时间后，	
碱的成分是怎样跑掉的？	(63)
为什么用碱块做的馒头比用小苏打做的好吃？	(63)
蒸馒头“花达碱”是什么原因？	(64)
蒸馒头、包子出现“青底”和“青沟”	
是怎么回事？怎样防止和解决？	(64)
为什么使用发酵过劲的“老肥”蒸出	
的馒头味不正？	(65)
为什么用剩的“碱肥”做馒头不易看碱？	(65)
“面肥”发得过“老”了怎样补救？	(66)
什么叫油酥面团？	(66)
什么叫层酥、混酥？	(66)
油酥面团的起酥原理是什么？	(67)
油酥面团成团的原理是什么？	(67)
什么叫干油酥，作用是什么？	(67)
调制干油酥的关键是什么？	(68)
什么叫水油面，其作用是什么？	(68)
调制水油面的关键是什么？	(69)
什么叫小包酥？其特点是什么？	(69)
什么叫大包酥，其特点是什么？	(69)

什么叫“明酥”、“暗酥”、“半明半暗酥”？	(70)
制明酥品种时需注意些什么？	(70)
暗酥起酥时需要注意些什么？	(71)
包酥时应注意什么？	(71)
怎样检验“皮面”的用油量？	(72)
糖酥饼发比发挺的原因是什么？	
怎样合理投料？	(72)
为什么清糖饼开片时用面杖“砸”而不擀？	(72)
莲花酥和百合酥有哪些区别？	(73)
米粉面团的性质和特点是什么？	(73)
澄而、米粉而团制品的特点是什么？	(73)
米粉发酵后为什么体积不膨胀？	(74)
什么是澄粉面团？	(74)
米粉的加工方法有哪几种？	(74)
怎样调制米粉面团？	(75)

第四部分 馅心知识

什么叫馅心？	(76)
馅心在面点中的作用	(76)
怎样划分馅心种类？	(76)
咸馅心共有哪些种？	(77)
咸馅制作的基本要求和特点	(77)
甜馅心共有哪些种？	(78)
甜馅制作的基本要求和特点	(78)
什么叫三鲜馅？怎样分类？	(79)
调制肉类馅心应掌握哪些环节？	(79)

饺子馅吃时不“水灵”是什么原因？	(80)
用哪块猪肉做饺子馅最好？	(80)
怎样制作北方生肉馅？	(80)
制作北方生肉馅的关键有哪些？	(81)
怎样制作肉馅才能鲜、香、嫩？	(81)
“水馅”调制法	(81)
熟肉馅制法	(82)
调制肉馅心，“伤水”的原因是什么？	
怎样防止“伤水”现象？	(82)
为什么调馅时要把香油倒在葱花上面？	(83)
为什么调馅时用熟豆油，不用生豆油？	(83)
怎样制作豆沙馅？	(84)
制作豆沙馅应掌握的原则	(84)
炒制豆沙的方法	(85)
怎样制作京糕馅？	(85)
怎样制作水晶馅？	(86)
怎样制作莲茸馅？	(86)
莲茸馅硬结、无光泽的原因是什么？	(87)
怎样制作枣泥馅？	(87)
制作枣泥馅应掌握的原则	(87)
怎样制作椒盐馅？	(87)
怎样制作五仁馅？	(88)
怎样调制什锦馅？	(88)
怎样制作萝卜丝馅？	(88)
拌糖馅时加入适量的熟面粉起什么作用？	(89)

怎样制作焗馅才能鲜嫩?	(89)
为什么蔬菜不能“焯过劲”?	(89)
为什么猪肉馅心切丁比剁茸香味浓?	(89)
为什么搅面馅饼的馅心不加水 and 酱油?	(90)
怎样调制荤素馅?	(90)
怎样调制清素馅?	(90)
怎样调制全素馅?	(91)
怎样调制菜肉馅?	(91)
重馅、轻馅、半皮半馅的皮馅比例各是多少?	(91)

第五部分 成形技法知识

什么叫面点成形?	(92)
面点成型的基本手法	(92)
在面点制作中基本技术动作的重要性	(92)
面点制作的一般程序	(93)
下剂有哪些手法?	(93)
制皮方法有哪些?	(94)
面点分类成型的方法有哪些?	

各适宜做哪些制品?	(95)
搓的手法和用途	(95)
包的手法和用途	(95)
包制成形时需注意什么?	(96)
卷的手法和用途	(96)
捏的手法和用途	(96)
什么叫摊?	(97)
摊(吊)春卷皮的技术关键是什么?	(97)

如意卷、云字卷有哪些区别?	(97)
单杖单皮的运杖技法	(98)
单杖双皮、多皮的运杖技法	(98)
双杖单皮的运杖技法	(98)
走槌“研皮”的运杖技法	(99)
擀制单饼的运杖技法	(99)
抻面、刀削面有哪些特点?	(100)
擀皮运杖时腕力与臂力怎样配合?	(100)
点心锁花边的技巧	(101)
刀拉刀工体现在什么地方? 技法的关键?	(101)
抽打蛋泡糊的手法和基本规则	(102)
如何练习抻面基本功?	(102)
“遛大条”、“开小条”有哪些技巧?	(103)
抻面时的“溜条”现象是什么原因? 溜条怎样补救?	(103)
什么是面案基本功? 主要包括哪些内容?	(104)
包子收口时怎样捏才能没有死面疙瘩?	(104)
空心面条为什么会透气?	(105)
刀削面的技术关键是什么?	(105)
刀切面的技术关键是什么?	(106)
抻面条为什么要放点碱?	(106)
龙须面为什么能细如发丝?	(107)

第六部分 成熟知识

什么叫成熟?	(108)
成熟的作用有哪些?	(108)