

扬州

三把刀

技艺系列教材

扬州面点工艺技术

江苏省扬州商业学校
编著

YANGZHOU
MIANDIANGONGYI
JISHU

上海科学技术出版社



《扬州“三把刀”技艺系列教材》

扬州面点工艺技术

江苏省扬州商业学校 编著

上海科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

扬州面点工艺技术/江苏省扬州商业学校编. —上海:
上海科学技术出版社, 2004.3
(扬州“三把刀”技艺系列教材)
ISBN 7-5323-7226-X

I. 扬... II. 江... III. 面点—制作—扬州市—教材
IV. TS972.116

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 080247 号

世纪出版集团 出版发行
上海科学技术出版社

(上海瑞金二路 450 号 邮政编码 200020)

新华书店上海发行所经销

扬中市印刷有限公司印刷

开本 850 × 1168 1/32 印张 5

字数 185 000

2004 年 3 月第 1 版

2004 年 3 月第 1 次印刷

印数 1 - 5 200

定价: 12.00 元

本书如有缺页、错装或坏损等严重质量问题,
请向承印厂联系调换

内 容 提 要

本书介绍了面点的历史与发展,面点的常用工具与设备,面点的和面、揉面、搓条、下剂、制皮、制馅、上馅、成型、熟制等基本操作,以及冷水面团、烫水面团、生物蓬松面团、化学蓬松面团、物理蓬松面团、酥松面团、淀粉与米粉糕类、米粉团制品、杂粮类、根茎薯类、瓜果类等各种制品的工艺技术及要诀,此外,还对筵席点心、全席点心、组合点心的运用作了全面介绍。

本书文字浅显、易学易懂,可供面点专业学生、厨师及广大烹饪爱好者学习、参考。

《扬州“三把刀”技艺系列教材》 编委会

主 编 周 俊
副 主 编 杨存根 胡建华 梅纪萍
执行主编 茅建民
总 纂 杨兆丰

本书编写人员 徐 军 刘 文 鞠新美 唐建凤

序

扬州“三把刀”即厨刀、理发刀、修脚刀。

扬州“三把刀”是技艺。它的形成、发展和兴盛，与古代扬州的繁荣息息相关，扬州地处江淮之间，京杭大运河贯穿南北，既是水陆交通要道，又是富庶的鱼米之乡，这给扬州“三把刀”提供了物质基础，人流密集，市井繁华，服务对象广泛，操作技艺得以博采众长，日臻精良。明、清时代，由于漕运发达，巨贾盐商聚集扬州，极尽奢华，追求享乐，他们对吃喝玩乐的苛求，又大大催化了扬州“三把刀”技艺的提高，为这一传统技艺的发展提供了更为广阔的舞台。

扬州“三把刀”是文化。扬州是一座有二千五百年历史的文化名城，历代文人墨客，多在此留连忘返，写下脍炙人口的名篇，扬州名菜“蟹粉狮子头”被宋代诗人杨万里誉为“却将一脔配两螯，世间真有扬州鹤”，把品尝此菜喻为“骑鹤上扬州”的神仙。清代大诗人袁枚就是一个著名的美食家，他所著的《随园食单》中介绍了几十种扬州菜点，李斗的《扬州画舫录》记载了扬州五十余家餐馆的经营特色，曹雪芹《红楼梦》中的菜品也以扬州菜为主。至于沐浴，历来就有着丰富的文化内涵，古人祭天、敬祖、重大节日前，都要斋戒、沐浴、更衣，以净化心灵，纯洁理念。而理发的文化因素，从“身体发肤，受之父母”、“蓄发

明志”、“割发代首”这些成语、典故中可见一斑。

扬州“三把刀”是艺术。扬州菜除选料讲究，刀工精细，火工独到外，还以造型、色泽赏心悦目著称。南北朝时，扬州厨师能将一种瓜做出几十样菜，一样菜做出几十种味道。至五代时，扬州厨师所制豆制品菜式繁多，已入典籍。清代扬州出现以“缕刻人物花卉鱼虫之戏”的西瓜灯为宴席点缀，众多纷繁的果蔬雕刻，既是食物，又为艺术珍品。扬州特有的修脚技艺，则被人们誉为“肉上雕花”，其纤细，其精美，由此可见。

依托于扬州“三把刀”这一传统的文化技艺，1959年，扬州商业学校把烹饪技艺的传授由店堂转为课堂，开我国饮食史上的先河；1997年，又开设了美容美发专业，把古老的技艺提升到一个培养健康高雅的审美情趣，研讨生活中人们的形象设计、提高生活质量的高度；其后，又开设了足部保健专业，它对扬州“三把刀”中的修脚技艺进行了提高、深化、改造、加工，集药疗、理疗、治疗足疾为一体，融推拿、按摩、修脚为一炉，该校的同志推陈出新，在古老的技艺中注入了现代的内容，使之焕发出新的青春。

当前，扬州“三把刀”在继承历史传统的基础上，启动了现代化的进程，随着经营层次的提升、工作条件的改善、管理水平的提高、市场步伐的加快，效益明显增长，而对这一切，更是需要从理论层面上去总结经验，研究得失，不断规范、超前计划，《扬州“三把刀”技艺系列教材》也就应运而生了。

这套教材充分体现了地域性、技艺性、专业性的鲜明

特色。它扎根于扬州这片“三把刀”的沃土，处处渗透出浓郁的乡土气息。它集中反映了扬州传统技艺的特色和精髓，讲求实用，便于操作，无论对初学者的入门还是从业人员的提高，不啻是一套理论系统化、实践规范化的极好教材。

愿扬州“三把刀”的从业生产人员、教学培训人员、理论研究人员共同努力，使之这门古老的技艺发出更为绚丽的光彩。

江苏省教育厅教工委副书记 葛高林

2003 年 11 月

总 前 言

随着全面建设小康社会战略的实施,扬州“三把刀”等服务业日益受到广大消费者的关注和青睐。为发扬光大扬州“三把刀”等传统服务技艺,我们编辑出版了《扬州“三把刀”技艺系列教材》。

《扬州“三把刀”技艺系列教材》是根据扬州传统的烹饪技术、理发技术、沐浴修脚技术编写而成。系列教材依内容分为三辑。第一辑:《烹饪工艺技术》、《扬州风味菜肴制作》、《扬州面点工艺技术》、《扬州风味面点制作》;第二辑:《扬州修脚工艺技术》、《扬州搓背工艺技术》、《扬州按摩工艺技术》;第三辑:《扬州美发工艺技术》、《扬州美容工艺技术》。全套教材共九本。为了教学和培训的需要,我们还编制了与之相配套的《扬州“三把刀”技艺系列教材教学计划及教学大纲》。系列教材中有关烹饪类、美容美发类专业的公共课程的内容,基本与目前教育部编制的中等职业学校使用的统编教材和劳动部编制的培训教材的内容相符,此外,我们增加了许多具有个性化的内容,充分体现了扬州地方特色,供各类职业学校和培训机构教学时选用。

《扬州“三把刀”技艺系列教材》编委会

2003年6月30日

前 言

面点既可作主食,又是筵席不可缺少的品种,也可作闲谈娱乐的休闲食品,还可作探亲访友、祝福喜事、表达心意、建立感情的友好礼品,也是节假日外出旅游丰富生活情趣的美味食品。

面点是中国烹饪的重要组成部分,是中国传统文化中的一枝独特而秀丽的花朵。我国南北朝时期就有麻花、京果、粽子、年糕之类的面点,隋唐时期的“建康七妙”其中的“五妙”就是称赞面点制作技术。那时饼可以做得如蝉翼一样薄,下面的字可以映出来;面饼入口不化可作酒盏而不漏;馓子又脆又香,惊动十里人;馄饨汤清如水,可注入砚台磨墨写字;熟米饭光滑,且擦台不碎。唐五代面点师将糕点做成虹桥、狮子的形象,可见当时厨师的面点制作水平之高超。

扬州面点蜚声国内外。1983年扬州富春饭店董德安师傅参加首届全国烹饪大赛,以精美的扬州点心夺得全国最佳点心师桂冠。徐永珍师傅上世纪60年代曾就读于扬州商业学校,后获得江苏省最佳点心师称号,并担任中国烹饪协会副会长。

扬州面点品种繁多,制作精细,造型别致,形象生动,有各种花卉、蔬菜、水果、飞禽走兽、龙凤麒麟等造型,其面皮发酵膨松、柔嫩,米粉面团洁白细腻,油酥面团层次清晰、香酥可口。其馅料用料讲究,香浓味厚,咸甜适中,

色泽鲜艳。

扬州面点制作手法多样。揉面方法有：揉、揣、擦、摔、捣等。下剂方法有：揪、控、拉、切、剁等。制皮方法有：按、敲、拍、捏、压、摊、擀等。上馅方法有：包、拢、夹、卷、滚、酿、注等。成形方法有：搓、卷、包、捏、擀、叠、摊、抻、切、削、拨、钳、滚、挤、注、剪、镶、嵌、夹、模具等。成熟方法有：蒸、煮、炸、煎、烘、烤、烙、炒等。

本书介绍了面点的历史与发展，面点的常用工具与设备，面点的和面、揉面、搓条、下剂、制皮、制馅、上馅、成型、熟制等基本操作，以及冷水面团、烫水面团、生物蓬松面团、化学蓬松面团、物理蓬松面团、酥松面团、淀粉与米粉糕类、米粉团制品、杂粮类、根茎薯类、瓜果类等各种制品的工艺技术及要诀，此外，还对筵席点心、全席点心、组合点心的运用作了全面介绍，文字浅显、易学易懂，是面点专业学生、饭店厨师、面点业余爱好者的良师益友。

本书由鞠新美同志编写第一章、第四章和第九章的前半部分，唐建凤同志编写第二章、第五章和第九章的后半部分，徐军同志编写第三章、第六章，刘文同志编写第七章和第八章。

由于时间仓促、编者水平有限，书中可能还有一些不妥之处，敬请读者、相关专业研究者提出宝贵意见，以使本书更加完善。

编著者

2003年10月于扬州

目 录

第一章 概论	1
第一节 面点.....	1
第二节 面点分类及地方风味特点.....	4
第三节 面点的原料.....	6
第四节 常用工具与设备	12
第二章 面点制作基本操作技术	16
第一节 和面、揉面、搓条、下剂.....	16
第二节 制皮、上馅.....	20
第三节 成形	24
第四节 熟制	32
第三章 制馅	42
第一节 概述	42
第二节 甜馅制法	45
第三节 咸馅制法	49
第四章 实面类制品	56
第一节 冷水面团	57
第二节 温水面团	59
第三节 烫水面团	64
第五章 膨松类制品	67
第一节 生物膨松面团	67
第二节 化学膨松面团	75
第三节 物理膨松面团	79
第六章 酥松类制品	82
第一节 单酥类制品	82

第二节 层酥类制品	84
第七章 淀粉、米类及米粉制品	93
第一节 淀粉制品	93
第二节 米类制品	95
第三节 米粉糕类制品	104
第四节 米粉团类制品	111
第八章 其他原料制品	118
第一节 杂粮类制品	118
第二节 根茎薯类制品	120
第三节 瓜果类制品	123
第四节 其他类制品	126
第九章 点心的运用	129
第一节 筵席点心	129
第二节 全席点心	132
第三节 其他组合点心	135
后记	138

第一章 概 论

我国面点有悠久的历史,其技艺精湛,源远流长,并自成体系,既是构成中国烹饪体系的两大组成部分之一,也是我国饮食文化中一枝独具特色的花朵。

面点工艺技术是一门技术性、艺术性很强的应用科学。它不仅包括原料的整理加工、调坯、制馅、成形、成熟、美化等操作技艺,而且还与自然科学、社会科学的许多学科有密切的联系,如物理学、化学、营养学、美学、社会学、经济学等,它们对面点的合理膳食,面点品种的色、香、味、形等都有重要的影响。

第一节 面 点

一、面点的含义

面点主要指利用面粉、米(或米粉)、杂粮、蔬果等为主要原料,配以不同的肉类、鱼虾类、杂品类、禽蛋类及鲜奶类等辅助原料,经过擀、包、叠等一系列成形手段,再经过蒸、煮、煎、炸、烤、烙等成熟手段,形成具有一定的色、香、味、形的营养食品。概括而论,面点是用米和杂粮制成的饭、粥的统称。就其作用而言,面点既是人们日常生活中不可缺少的主要食品,又是人们调剂口味的补充食品。

二、面点的历史简况与发展

我国的面点工艺技术历史悠久。远在 3000 多年前的奴隶社会初期,劳动人民就学会了种植谷子和小麦,并把它们当作主要食物来源。我国是世界上种植小麦最早的国家之一,以谷子、麦为主的粮食,为面点的出现奠定了物质基础。

先秦时期,随着农业及谷物加工技术的发展,出现了较多的点心品种,殷商时代,如“饵”食品,根据《周礼·天官》篇载:“饔飧之食,糗饵粉糍。”意思是,用竹筐进献于天子的食品,是炒米粉制作的食品,这些食品被称为“饵”或称为“糍”,从而证明,最早的有观点心的文字记载是米粉制品。战国时代,人们用芦苇叶包的“黍角”(粽子)投入江中,以表示对伟大爱国诗人屈原的祭祀和悼念。还有《楚辞·招魂》中记载:“糍粑蜜饵,有饐饬些”等食名,即是用饴糖和蜂蜜调味后制作的,近似今日的麻花和馓子。

汉代及魏晋南北朝时期,面点工艺技术有了进一步发展。西汉史游所著的《急就篇》中载有“饼饵麦饭甘豆羹”。“饼饵”即饼食,一般指扁圆形的食品,包括蒸饼、胡饼。蒸饼就是上笼蒸制类似馒头的饼;胡饼就是指炉烤的芝麻烧饼,自汉代至明、清都沿用这些名称。汉代刘熙著的《释名》也载有:“蒸饼,饼并也,溲面合并也”,“溲面”就是发酵面,说明当时人们已能用发酵的技术制作蓬松点心。随着面点技术的日益提高,面点品种逐渐增加,据贾思勰《齐民要术》中的“饼法第八十二”篇中记载,面点的制法有白饼法、作烧饼法等近十一种。另外,晋人束皙在《饼赋》中叙述了饼的产生、品种、作用以及操作流程。

隋唐五代及宋、元时期,我国南北政治统一,大运河的开凿有利于经济文化的发展,中国面点制作进入了一个新的水平。面点从一般小吃制作发展到精细点心生产,从小型的现做现卖到独具规模的作坊生产,专业性面点作坊生产开始形成,面点原料增多,品种丰富多彩,在点心馅料方面,五代时已开始使用豆沙。面点技术迅速提高,不仅有了水调面团,而且有了发酵面团和其他面团的制品,并且,有关面点的著作也比以前更加丰富。

明、清时期,面点技术发展到了鼎盛时期,节日面点品种基本定型。如除夕吃年糕、饺子,正月十五吃元宵,立春吃春饼等;同时,面点在筵席中也占重要地位,还出现了“面点筵席”。传说清嘉庆时期“光禄寺”(皇宫举办宴会的部门)做的一桌面点筵席,用面量达 60 多千克,可见品种之多,规模之大。这个时期,中式面点的重

要品种已大体定形,各个风味流派已基本形成,北方主要是北京、山西、山东三大风味流派,南方主要是苏州、扬州、广州三大风味流派。

新中国建立后,我国古老的面点技术又得到进一步发扬和提高。国营饮食企业的形成,大大提高了生产力,面点制作由手工生产逐步转化为半机械、半自动化生产方式。各地的面点生产技术和特色产品得到广泛交流,南式点心的北传,北方点心的南移,大大地丰富了南北点心市场的品种。出现了大量的中西风味结合,南北风味结合,古今风味结合,以及许多犹如工艺品的精细的高级点心新品种。在饮食的供应方式和层次上,具有一定规模的高中档次的专门点心宴会和点心筵席得到发展,以适应人们日益增长的新的饮食需求。

三、面点的作用

民以食为天,让人们吃得好,吃得有营养,膳食结构合理,这是面点制作的主要作用和最佳目的。面点的作用主要体现在以下三个方面:

(一) 面点是烹饪行业重要组成部分

面点与菜肴一起构成了烹饪的全部内容。从正餐的主副结合和筵席配点,充分说明了面点与菜肴是一个整体的两个方面。它们既密切配合,又有严格区别。例如,扬州的扒烧整猪头配荷叶夹,北京的烤鸭配荷叶饼,涮羊肉配以麻酱饼,等等。另外,面点有其相对的独立性,它还可以离开菜肴独立存在而单独经营,如西安市解放路的饺子馆等。

(二) 面点是饮食业生产和经营活动的重要内容

人们的饮食需求,随着社会经济的发展而变化。尽管面点与菜肴相比较,价格比较低廉,但由于其生产成本低,作坊简单,制作快,在人们工作、生活节奏加快的今天,仍受广大群众的欢迎,经营者收益也较明显。清晨的早点,午后的茶点,晚间的夜点,已成为不少人日常生活中的重要内容。

（三）面点是活跃市场、满足不同层次消费者的营养食品

面点不仅可以作为饭前食后充饥品味的主要食品，而且可以作为闲谈娱乐的休闲食品，也可以作为探亲访友时表达心意、建立情感的友好礼品，它既能当主食吃饱，又能为菜肴配备增添花色。尤其是逢年过节，外出旅游，便于携带、食用的点心更会受到人们的青睐。

综上所述，面点在整个日常饮食生活中起到了解决日常需求、调剂营养口味、完善筵席结构、提供旅游方便等重要作用。

第二节 面点分类及地方风味特点

一、面点的分类

面点的分类方法较多，基本分类方法有如下几种：

（一）根据原料分类

按面点原料分类可分为麦类制品、米类制品、杂粮类制品，如叉烧包、各色蒸饺、拉糕、元宵、马蹄糕、窝窝头等。

（二）根据制品形态分类

按制品形态分类可分为：饭、粥、羹、糕、团、饼、条、包、饺等制品。

（三）根据馅心口味分类

按口味分类可分为：甜味、咸味、咸甜味制品。

（四）根据制馅原料分类

按制馅原料可分为荤馅、素馅、荤素馅。

（五）根据熟制方式分类

按面点熟制方式可分为蒸、煮、煎、炸、烤、烙以及复合熟制品。

（六）根据地方特色分类

按地方特色可分为京式、苏式、广式三大地方特色制品。

二、地方风味特点

我国面点可根据地理区域和饮食文化的形成，分为“南味”和